

Medienmitteilung – SwissSkills Championships 2017

3 Schweizer Meister/innen in der Bäckerei-Confiserie-Branche

Vom 27. bis 29. November 2017 haben an der Richemont Fachschule in Luzern die Schweizer Meisterschaften der Bäckerei-Confiserie-Branche stattgefunden. Die Fachjury vergab insgesamt drei Schweizer Meistertitel – in den Fachrichtungen Bäckerei-Konditorei und Konditorei-Confiserie sowie im Detailhandel.

Die Besten an den Qualifikationsverfahren 2017 (Lehrabschlussprüfungen) der Bäcker-Konditoren-Confiseurs EFZ in den Fachrichtungen Bäckerei-Konditorei und Konditorei-Confiserie sowie der Detailhandelsfachleute EFZ kämpften um die Schweizer Meistertitel 2017. Je Beruf und Fachrichtung massen sich zehn bis zwölf Kandidatinnen und Kandidaten in ihrer Kreativität und ihrem handwerklichen Geschick.

Wettkampfaufgaben zum Thema «Traumstadt»

Die Teilnehmenden bewältigten zum Thema «Traumstadt» anspruchsvolle Wettkampfaufgaben. In der Fachrichtung Bäckerei-Konditorei stellten die Teilnehmenden Brote, Kleinbrote, Sandwichs, Feingebäcke aus Hefesüssteig sowie ein Schaustück her. Ein Schaustück stand auch in der Fachrichtung Konditorei-Confiserie auf dem Programm, zudem eine Torte, Petits Fours, Fantasiefiguren (aus Konditorei-/Confiserie-Zutaten) und Pralinen.

Die Detailhandelsfachfrauen hatten die Aufgabe, Ausstellttische zu gestalten. Dazu gehörte das Verpacken verschiedenförmiger Geschenke, Preisanschriften und Werbetafeln beschriften. Im Kommunikationsteil stellten die Kandidatinnen ihr Projekt «Ausstellttisch» vor (Kurzvortrag) und standen den Experten Rede und Antwort bezüglich Zusammensetzung, Haltbarkeit, Herstellung und Allergenen von Produkten beantworten.

Wettkampfglemente

Die detaillierten Wettkampfglemente sind unter www.swissbaker.ch, Rubrik «Berufe – Berufswettkämpfe – SwissSkills 2017» aufgeschaltet.

Die Podestplätze gehen an:

Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ, Fachrichtung Bäckerei-Konditorei

- 1. Dominique Buchmann, Münchenstein/BL**
(Ausbildung bei der Kreyenbühl Bäckerei Confiserie Café, Luzern)
- 2. Mélissa Pittet, Bremblens/VD**
(Ausbildung bei der JOWA AG, Ecublens/VD)
- 3. Jasmin Wälchli, Kerzers/BE**
(Ausbildung bei der Bäckerei-Konditorei Zingg, Uettligen/BE)

Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ, Fachrichtung Konditorei-Confiserie

- 1. Nina Vogel, Maienfeld/GR**
(Ausbildung bei der Café-Chocolaterie-Confiserie Maron, Chur/GR)
- 2. Magdalena Wick, Mörschwil, SG**
(Ausbildung bei der Confiserie Roggwiler AG, St. Gallen)
- 3. Lydia Ruff, Dorf/ZH**
(Ausbildung bei der Confiserie Honold AG, Küsnacht/ZH)

Detailhandelsfachfrau/-mann EFZ, Bäckerei-Konditorei-Confiserie

- 1. Silvia von Büren, Villeret/BE**
(Ausbildung bei der Chez Rüfi AG, Biel/BE)
- 2. Melanie Schweizer, Lichtensteig/SG**
(Ausbildung bei der Bäckerei-Konditorei Tschirky AG, Schmerikon/SG)
- 3. Melissa Wohlwend, Wängi/TG**
(Ausbildung bei der Bäckerei-Konditorei Eberle AG, Wil/SG)

Die weiteren Kandidatinnen und Kandidaten sind ex aequo im vierten Rang klassiert.

Alle Teilnehmenden haben an den Schweizer Meisterschaften beeindruckende Leistungen und grossen Einsatz gezeigt. Die Schweizer Bäcker-Confiseure dürfen stolz sein auf ihre ambitionierten, jungen Fachkräfte.

Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband

Bern, 30. November 2017

Weitere Informationen:

Stefan Romang, Präsident Wettbewerbskommission des Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verbands (SBC), Tel. 079 208 99 39, stefanromang@bluwin.ch

Sarah Stettler, Leiterin Marketing Services des Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verbands (SBC), Tel. 031 388 14 19, sarah.stettler@swissbaker.ch

