

Programme de la journée de groupe des SwissSkills 2017 Championnat suisse des métiers du 27 au 29 novembre 2017

Production Orientation boulangerie-pâtisserie

Thème „Ville de rêve“

Date Lundi 25 septembre 2017

Lieu Richemont Ecole professionnelle, Seeburgstrasse 51, 6006 Lucerne



Objectifs

- Les meilleurs candidats aux examens seront encore plus performants et profiteront ainsi des prestations de la BCS et de l'Ecole Richemont
- Amélioration du niveau avec des exercices par ateliers de travail
- Possibilité optimale de préparation pour le championnat suisse
- Esprit d'équipe
- Elimination des insécurités, les directives peuvent être parfaitement assimilées
- Mise en situation de concours
- Susciter l'excitation et le plaisir de concourir

Programme de la journée de groupe des SwissSkills 2017 Championnat suisse des métiers du 27 au 29 novembre 2017

Déroulement de la journée du lundi 25 septembre 2017

09h30 Salutations / Présentations

Introduction SwissSkills 2017

Photo de groupe / photo personnelle / essai d'habillage

Discussions du règlement, orientation boulangerie

Visite des laboratoires du concours

Atelier de travail avec idées créatives et aides au sujet des épreuves du concours

Position 6 – Pièce artistique

13h00 Repas de midi

Position 1 - Pain

Position 2 - Petits pains

Position 3 – Sandwiches

Position 4 – Boulangerie fine et pâte levée sucrée

Position 5 – Pâte levée tourée

Présentation des produits

Organisation du concours

Récapitulation / Questions

17h00 Au revoir et bonne chance

