



swiss skills Championships 2020

Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband
11. – 13. November 2020

Richemont Fachschule, Luzern
Dem nationalen und internationalen Kompetenzzentrum
der Branche Bäckerei-Konditorei-Confiserie

Reglement Fachrichtung Bäckerei



1. Teilnahme

An der SwissSkills 2020 können die 12 besten Lehrling/innen 2019 & 2020 teilnehmen, welche durch den Kanton an die Wettbewerbskommission gemeldet werden.

Meldekriterien: Die Mindestnote von 5.0 erreicht haben. Die Berechnung der Mindestnote wird ermittelt durch 1/3 die Schulnote und 2/3 die Praxis Note. Die Wettbewerbskommission beschliesst abschliessend über die Teilnahme an den SwissSkills 2020. Der Teilnehmer oder die Teilnehmerin darf am 1. Januar des Wettbewerbsjahr nicht älter als 21 Jahre sein. (Jahrgang 1999 oder jünger)

Im Kompetenzzentrum Richemont in Luzern findet am 27. und 28. August 2020 der Team-Tag mit fachlicher Unterstützung statt. Am Team Tag wird der Detailplan bekannt gegeben und besprochen.

Die Teilnahme an diesem Anlass ist obligatorisch.

2. Termin

Die Berufswettbewerbe finden in der Richemont Fachschule in Luzern statt und werden durch den SBC organisiert.

Berufswettbewerbe: Mittwoch, 11. – Freitag, 13. November 2020

Schlussfeier: Freitag, 13. November 2020

“Best of SwissSkills Tag”* Donnerstag, 4. März 2021

* detaillierte Informationen folgen

3. Veranstalter

Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband

Seilerstrasse 9

3001 Bern

Tel. 031 388 14 14

info@swissbaker.ch

www.swissbaker.ch www.swissconfiseure.ch

4. Organisation

Administration / Organisation Oda

Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband

Seilerstrasse 9, 3001 Bern

Tel. 031 388 14 14

Herr Daniel Nyfeler, info@znueni-beck.com

Fachkompetenz

Richemont Kompetenzzentrum

Seeburgstrasse 5, 6006 Luzern, Tel. 041 375 85 85

Herr Urs Röthlin, Fachrichtung Bäckerei, roethlin@richemont.swiss

Herr Urs Meichtry, Fachrichtung Confiserie, meichtry@richemont.swiss

Frau Marie-Anna Schmidiger, Detailhandel, marie-anna.schmidiger@spruengli.ch

Organisation, Wettkampf, Ausstellung

Richemont Fachschule

Seeburgstrasse 51

6006 Luzern

Tel. 041 375 85 85

cacic@richemont.swiss



5. Kosten SwissSkills von Mittwoch, 11. – Freitag, 13. November 2020

Die Kosten werden wie folgt übernommen:

Kantonaler Bäcker-Confiseurverband des/der Teilnehmers/in:

- Reisekosten und Hotelübernachtung
- Verpflegung der Teilnehmenden
- 2-3 Übernachtungen je nach Einteilung

SBC:

- Rohmaterial: Hauptrohstoffe für die Bäckerei, diese sind in Abschnitt 7 genau erklärt.
- Berufskleider: Einheitliche Bäckerbluse (Jeder Teilnehmer bekommt 2 Blusen mit seinem Namen bestickt), Mütze und Schürze (werden für den Wettbewerb zu Verfügung gestellt), müssen getragen werden. , **schwarze Hose (keine Jeans) muss vom Teilnehmer selber mitgebracht werden die Kosten für dieses Hosen werden nicht vom Verband übernommen.**

Die Sicherheits- und Hygieneinstruktionen sind strikte einzuhalten.

Der Veranstalter ist dafür besorgt, dass während der ganzen Veranstaltung eine optimale Betreuung der Teilnehmer/innen gewährleistet ist.

6. Zeitrichtlinien und Wettbewerbsablauf

Die 12 Teilnehmenden werden in zwei Gruppen eingeteilt. 6 sind in der Morgengruppe Gruppe A und 6 in der Nachmittagsgruppe Gruppe B. Diese Einteilung wird von der Wettbewerbskommission vorgenommen, dabei wird die Distanz vom Wohnort zur Fachschule Richemont der ausschlaggebende Punkt sein.

Mittwoch, 11. November 2020

Gruppe A

- | | |
|---------------|---|
| 07.30 | Eintreffen, Auto ausladen. Kleiner Imbiss steht bereit. |
| 08.15 – 08.30 | Arbeitsplatz einrichten Zutritt zur Backstube mit dem mitgebrachten Material. Der vorgegebene Arbeitsplatz darf eingerichtet werden. Die mitgebrachten Rohstoffe müssen auf dem Tisch vorbereitet werden, damit die Jury diese kontrollieren kann. |
| 08.30 – 08.50 | Die Teilnehmenden werden über die Infrastruktur und die Rohstoffe instruiert. |
| 09.00 – 13.00 | Vier Stunden Wettbewerbszeit vom ersten Tag |
| 13.00 | Der Arbeitsplatz ist aufgeräumt und sauber. Die Werkzeuge, das mitgebrachte Material und die hergestellten Produkte müssen in den nächsten 5 Minuten an den vorgesehenen Platz versorgt werden. |
| 13.10 | Alle verlassen die Backstube. |
| 13.30 | Mittagessen |
| 18.30 | Nachtessen |

Mittwoch, 11. November 2020 **Gruppe B**

| | |
|---------------|---|
| 11.30 | Eintreffen, Auto ausladen |
| 12.00 – 13.00 | Mittagessen |
| 13.15 – 13.30 | Arbeitsplatz einrichten Zutritt zur Backstube mit dem mitgebrachten Material. Der vorgegebene Arbeitsplatz darf eingerichtet werden. Die mitgebrachten Rohstoffe müssen auf dem Tisch vorbereitet werden, damit die Jury diese kontrollieren kann. |
| 13.30 – 13.50 | Die Teilnehmenden werden über die Infrastruktur und die Rohstoffe instruiert. |
| 14.00 – 18.00 | Vier Stunden Wettbewerbszeit vom ersten Tag. |
| 18.00 | Der Arbeitsplatz ist aufgeräumt und sauber. Die Werkzeuge, das mitgebrachte Material und die hergestellten Produkte müssen in den nächsten 5 Minuten an den vorgesehenen Platz versorgt werden. |
| 18.30 | Nachtessen |

Donnerstag, 12. November 2020 **Gruppe A**

| | |
|---------------|--|
| 07.00 | Frühstück |
| 07.45 | Zutritt zur Backstube, Arbeitsplatz einrichten |
| 08.00 – 12.00 | Vier Stunden Wettbewerbszeit vom zweiten Tag |
| 12.00 | Der Arbeitsplatz ist aufgeräumt und sauber. Die Werkzeuge, das mitgebrachte Material und die hergestellten Produkte müssen in den nächsten 15 Minuten an den vorgesehenen Platz versorgt werden. |
| 12.15 – 13.15 | Mittagessen |

Donnerstag, 12. November 2020 **Gruppe B**

| | |
|---------------|--|
| 11.45 – 12.45 | Mittagessen |
| 12.45 | Zutritt zur Backstube, Arbeitsplatz einrichten |
| 13.00 – 17.00 | Vier Stunden Wettbewerbszeit vom zweiten Tag |
| 17.00 | Der Arbeitsplatz ist aufgeräumt und sauber. Die Werkzeuge, das mitgebrachte Material und die hergestellten Produkte müssen in den nächsten 15 Minuten an den vorgesehenen Platz versorgt werden. |
| 18.15 | Nachtessen |

Freitag, 13. November 2020 **Gruppe A und Gruppe B**

| | |
|---------------|--|
| 07.00 | Frühstück |
| 07.30 – 09.30 | Produkte fertig stellen und für die Ausstellung vorbereiten. |
| 09.30 – 10.30 | Alle Produkte werden auf dem Ausstellungstisch aufgebaut. |
| 11.00 – 12.00 | Bewertung der Ausstellische durch die Jury |
| 13:00 | Mittagessen |

Über das weitere Programm Ausstellung, Rangverkündigung, etc. wird am Team-Tag vom 27. + 28. August 2020 informiert.

7. Richtlinien für die Wettbewerbsaufgaben

Am Wettbewerb werden folgende Produktgruppen hergestellt:

- Brot
- Kleingebäcke
- Hefesüssteiggebäcke
- Tourierte Hefeteiggebäcke
- Snacks
- Schaustück

Die vorgegebene Stückzahl und Gewichte sind einzuhalten.

Die Teilnehmer/innen müssen alle Produkte, wie unten beschrieben, ohne Beihilfe am Wettkampftag herstellen. Die Teilnehmer/innen müssen die Hauptrohstoffe, welche vom Organisator zur Verfügung gestellt werden gebrauchen. Dies sind Mehle, Wasser, Hefe, Salz, Zucker, Butter, Milch, Milchpulver, Eier, Flüssigmalz. Eine Liste mit allen Rohstoffen wird dem/der Kandidaten/in zugestellt. Er/sie ist verpflichtet anhand dieser Liste eine Bestellung zu machen. Diese Rohstoffe müssen in der Wettbewerbszeit abgewogen werden. Alle weiteren Zutaten müssen selber mitgebracht werden, diese dürfen genau abgewogen sein.

Nicht erlaubt sind Fertigmehle oder Backvormischungen.

Liste der zugelassenen, selbst mitgebrachten Rohstoffe:

- Fertige Decorelemente
- Alle Rohstoffe ausser Hauptrohstoffe
- Fertige Füllungen – diese sind in der Wettbewerbszeit zu portionieren, eine Füllung darf vorportioniert sein
- Gelee
- Streugut für Brot, Kleingebäck und Schaustück

Rezeptmappe

Der/die Teilnehmende erstellt bei seinen Vorbereitungen eine gebundene Rezeptmappe. Diese bringt er /sie am Wettkampftag in 4-facher Ausführung zum Wettbewerb mit. Drei Exemplare sind für die Jury und ein Exemplar ist für die Ausstellung.

Die Rezeptmappe beinhaltet folgendes:

- Inhaltsverzeichnis
- Kurzlebenslauf zur Person
- Rezeptur mit Herstellungsprozess und Bild/Skizzen
- Rezepturen der Halbfabrikate
- Beim Schaustück kann ein Bild oder eine Skizze vorhanden sein. Die Idee hinter dem Schaustück muss kurz beschreiben sein

Am Wettbewerb müssen sämtliche Produkte durch den/die Teilnehmer/in auf dem ihm/ihr zugewiesenen Tisch ausgestellt werden. Die Beschriftung der Gebäcksgruppen muss durch den/die Teilnehmer/in ausgeführt werden.

Die Produkte müssen nach Produktgruppen geordnet ausgestellt werden. Am Teamtag wird in der Fachschule Richemont auf die Ausstellung eingegangen und Beispiele gezeigt.

8. Praktische Aufgaben 2020

1. Brot

Es muss ein Brotteig hergestellt werden wobei mindestens 70 % der Mehlmenge Weizenmehl 720 ist. Maximal 30 % darf ein anderes Mehl eingesetzt werden. weiter können Kernen, Saaten usw. zum Teig gegeben werden. Für diese Rezeptur darf kein Backmittel ausser Flüssigmalz eingesetzt werden. Es muss am ersten Tag ein Vorteig hergestellt werden, welcher am zweiten Tag über einen Hauptteig zum Brot verarbeitet wird.

| | |
|--------------|--|
| Stückzahl | 10 |
| Gewicht | 450 g, fertig gebacken |
| Form | 1 Form für 5 Stück, eine andere Form für 5 Stück, frei wählbar |
| Abgabetermin | Am Schluss der Wettbewerbszeit von Donnerstag |

2. Kleinbrot

Das Mehl ist von den zur Verfügung gestellten Mehlen frei wählbar. Es darf maximal 5% Fett auf die Mehlmenge eingesetzt werden. Alle Arten von Vorteigen sind erlaubt und dürfen mitgebracht werden. Es muss ein Teil vom Grundteig nach dem Kneten aromatisiert werden. Somit entstehen zwei verschiedene Kleinbrote. Eines der beiden Kleinbrote muss zum Thema Ferner Osten aromatisiert sein.

| | Kleinbrot | Sandwichbrötli |
|--------------|---|-----------------------|
| Stückzahl | 30 Stück | 15 Stück |
| Gewicht | 50 g Teigeinlage | 80 g Teigeinlage |
| Form | 2 zu 15 Stück | 1 zu 15 Stück |
| Abgabetermin | 2 Sorten Kleinbrot am Schluss der Wettbewerbszeit vom Mittwoch. Sorte Sandwichbrötli als Frischback herstellen und weiterverarbeiten bei Aufgabe 3 Snack. Platz im Tiefkühler ist vorhanden. | |

3. Snack

Die Teilnehmer/innen müssen die 15 Sandwichbrötli (Frischback) von Aufgabe 2, am Freitag, 13. November 2020 backen. Im Anschluss müssen 10 Stück davon gefüllt werden.

| | |
|--------------|-------------------------|
| Stückzahl | 10 |
| Gewicht | frei |
| Füllung | frei |
| Abgabetermin | Am Freitag um 09.00 Uhr |

Quiche oder salzige Wähe

| | |
|--------------------|---|
| Stückzahl | 10 |
| Gewicht | frei |
| Grösse Durchmesser | 10 – 13 cm |
| Füllung | frei, muss vor Ort hergestellt werden |
| Kuchenteige | am Stück mitbringen |
| Abgabetermin | Am Donnerstag Gruppe A um 10:00 Uhr, Gruppe B 16.00 Uhr |

4. Feingebäck aus Hefesüssteig

Ein Hefesüssteig herstellen mit Weizenmehl 400. Mindestens 10 % Zucker auf die Mehlmenge. Es darf nur die zur Verfügung stehende Butter als Fettstoff eingesetzt werden. Die Menge an Eier und über alle weiteren Zutaten darf der Kandidat, die Kandidatin selber entscheiden.

| | | |
|--------------|---|---------------------------------------|
| Stückzahl | Ungefüllt geflochten 15 Stück | mit Füllung 30 Stück |
| Gewicht | 100 g nach dem Backen | 60 – 80 g nach dem Backen mit Füllung |
| Form | Zweistrang Zopf, hoch geflochten | 2 zu je 15 Stück |
| Abgabetermin | Am Schluss der Wettbewerbszeit am Mittwoch. | |
| Weiter: | Das Füllen der Teiglinge hat vor dem Backen zu erfolgen. Die Gebäcke dürfen nach dem Backen aprikotiert, glasiert oder/und gestaubt werden. Sonst darf nach dem Backen kein Decor aufgelegt werden. | |

5. Tourierter Hefeteig

Der Tourierte Hefeteig darf am Stück fix fertig mitgebracht werden. Dieser muss möglichst ohne Resten aufgearbeitet werden.

| | süsse variante | salzige variante |
|--------------|--|---------------------------|
| Stückzahl | 30 Stück | 15 Stück |
| Gewicht | 50 – 80 g fertig garniert | 50 – 80 g fertig garniert |
| Form | 2 zu je 15 Stück | 1 zu 15 Stück |
| Abgabetermin | Am Ende vom Wettbewerb am Donnerstag | |
| Weiteres: | Die Gebäcke können in jeder Form vor oder nach dem Backen gefüllt oder belegt werden. Nach dem Backen können alle Gebäcke aprikotiert, glasiert, gestaubt und ausgarniert werden. | |

6. Schaustück

| | |
|----------------|--|
| Thema | «China» |
| Zu kreieren | Ein Schaustück aus essbarem Material. Das Thema muss ersichtlich sein. Hauptansicht von vorne und etwas von der Seite. |
| Dimensionen | Höhe: Zwischen 60 und 80 cm, Länge und Breite: Maximal 50 x 50 cm |
| Teige | Es muss ein Hefeteig und ein Sirupteig verwendet werden. Der Anteil Hefeteig beträgt mindestens 25% vom Schaustück. Die Elemente vom Sirupteig dürfen Zuhause vorgefertigt werden. |
| Einschränkung: | Es dürfen keine künstlichen Farben verwendet werden. Es muss mit natürlichen Farbtönen gearbeitet werden. Diese entstehen durch den Einsatz von in der Natur vorkommenden Farben. Zum Beispiel rot von Randen oder grün aus Kürbiskernen/Pistazien. <i>Achtung:</i> Gold, Silber und Bronze sind erlaubt. |
| Abgabetermin: | Am Freitag um 10. 30 Uhr |

9. Richtlinien für die Teilnehmer/innen

Anschliessend an den Wettbewerb müssen sämtliche Produkte durch den/die Teilnehmer/in auf dem ihm/ihr zugewiesenen Tisch ausgestellt werden. Die Beschriftung der Gebäcksgruppen muss durch den/die Teilnehmer/in ausgeführt werden.

Die Produkte müssen nach Produktgruppen geordnet ausgestellt werden. Der Veranstalter zeigt am Team-Tag einen Beispieltisch.

10. Bewertung

Das Jury-Team besteht aus 3 Fachleuten und einem Jurypräsidenten der aber kein Bewertungsmandat ausübt. Jedes Jurymitglied kann folgende Höchstpunktzahlen vergeben.

| | | |
|---|------------------------------|----|
| - | Brot | 12 |
| - | Kleinbrot | 12 |
| - | Snack | 15 |
| - | Feingebäcke aus Hefesüssteig | 12 |
| - | Tourierter Hefeteig | 15 |
| - | Schaustück | 24 |
| - | Hygiene/Ordnung | 10 |
| - | Dokumentation / Ausstellung | 10 |

Bewertungsskala:

| | |
|---------------|-----------|
| Ausgezeichnet | 10 Punkte |
| Sehr gut | 8 Punkte |
| Gut | 6 Punkte |
| Genügend | 4 Punkte |
| Ungenügend | 2 Punkte |

Die Punkteabzüge erfolgen am Ende des Wettbewerbs:

- Bei Zeitüberschreitungen während des Wettbewerbs:
Pro angefangene 5 Minuten werden 2 Punkte je Jurymitglied von der Gesamtpunktzahl abgezogen.
Die Zeiterfassung und Feststellung einer eventuellen Zeitüberschreitung wird vom Jurypräsidenten vorgenommen.
- Unerlaubte Benutzung zusätzlicher Ofenfläche:
Abzug von 2 Punkte je Jurymitglied von der Gesamtpunktzahl
- Falsche Stückzahl der Gebäcke:
Abzug von 1 Punkt je Jurymitglied von der Gesamtpunktzahl
- Abweichungen bei den Gewichten von 10 – 12 %:
Abzug von 1 Punkt je Jurymitglied von der Gesamtpunktzahl
- Verwendung unerlaubter Hilfsmittel:
Abzug von 1 Punkt je Jurymitglied von der Gesamtpunktzahl

Zu Beginn des Wettbewerbs müssen eigene bzw. mitgebrachte Geräte, Werkzeuge und Rohstoffe den Jurymitgliedern präsentiert werden.