



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 Confiserie



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 Berufswettkämpfe findet vom 11. bis 13. November 2020 in der Richemont Fachschule in Luzern statt und werden durch den SBC organisiert.

Berufswettkämpfe: Mittwoch, 11. November – 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 51, 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 vom Mittwoch, 11. November – Freitag, 13. November 2020

Die Kosten werden wie folgt aufgeteilt:

Kantonaler Bäcker-Confiseurverband des/der Kandidaten/in:

- Reisekosten und Hotelübernachtung
- Verpflegung der Teilnehmer/innen
- 2 – 3 Übernachtungen je nach Einteilung

SBC:

- Rohmaterial: Weisse-, Milch- und Dunkel-Couverturen sowie Kakaobutter.
- Berufskleider: Einheitliche Bäckerbluse (Jeder Teilnehmer bekommt 2 Blusen mit seinem Namen bestickt), Mütze und Schürze (werden für den Wettbewerb zur Verfügung gestellt), müssen getragen werden. **Schwarze Hose (keine Jeans) muss vom Teilnehmer selbst mitgebracht werden, die Kosten für diese 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 zum Wettbewerb

Die 12 Kandidaten/innen werden in zwei Gruppen zu 6 Kandidaten/innen 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 zum Austragungsort der ausschlaggebende Punkt sein.

Mittwoch, 11. November 2020

Gruppe A

- | | |
|---------------|---|
| 06.30 | Eintreffen, Auto ausladen (Kleiner Imbiss steht bereit) |
| 07.15 – 07.30 | Briefing in der Konditorei |
| 07.30 – 08.00 | Einrichten des vorgegebenen Arbeitsplatzes. (Alle mitgebrachten Rohstoffe-/Arbeitsmaterial muss auf dem vorgegebenen Arbeitsplatz-/Rechen vorbereitet sein, damit die Jury diese kontrollieren kann). |
| 08.00 – 08.15 | Kontrolle des Arbeitsplatzes durch die Juroren und letzte Instruktionen. |
| 08.15 – 12.15 | Wettkampfzeit inklusiv Reinigung des Arbeitsplatzes |
| 12.15 – 12.45 | Versorgen der hergestellten Produkte, sowie das Zusammenstellen und Wegräumen der Rohstoffe-/Arbeitsmaterial muss bis 12.45 Uhr beendet sein. |
| 13.00 | Mittagessen |
| 14.15 – 14.30 | Briefing im Forum |
| 14.30 – 15.30 | Schaustück fertigstellen (15.30 Uhr muss das Schaustück fertig zur Bewertung auf dem Ausstelltisch stehen)! |

Mittwoch, 11. November 2020

Gruppe B

- | | |
|---------------|---|
| 09.30 | Eintreffen, Auto ausladen |
| 10.15 – 10.30 | Briefing im Forum |
| 10.30 – 11.30 | Schaustück fertigstellen (11.30 Uhr muss das Schaustück fertig zur Bewertung auf dem Ausstelltisch stehen)! |
| 12.00 | Mittagessen |
| 13.00 – 13.15 | Briefing in der Konditorei |
| 13.15 – 13.45 | Einrichten des vorgegebenen Arbeitsplatzes. (Alle mitgebrachten Rohstoffe-/Arbeitsmaterial muss auf dem vorgegebenen Arbeitsplatz-/Rechen vorbereitet sein, damit die Jury diese kontrollieren kann). |
| 13.45 – 14.00 | Kontrolle des Arbeitsplatzes durch die Juroren und letzte Instruktionen. |
| 14.00 – 18.00 | Wettkampfzeit inklusiv Reinigung des Arbeitsplatzes. |
| 18.00 – 18.30 | Versorgen der hergestellten Produkte, sowie das Zusammenstellen und Wegräumen der Rohstoffe-/Arbeitsmaterial muss bis 18.30 Uhr beendet sein. |
| 18.30 | Nachtessen |



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

06.30	Frühstück	
07.15 – 07.45	Zutritt zum Produktionsraum, Briefing, Arbeitsplatz einrichten.	
07.45 – 11.45	Wettkampfzeit inklusiv Reinigung des Arbeitsplatzes	
	Abgabenzeiten der folgenden Produkte für die Jury:	11.15 h Pralinen, 11.45 h Fantasiefiguren
11.45 – 12.15	Versorgen der hergestellten Produkte, sowie das Zusammenstellen und Wegräumen der Rohstoffe-/Arbeitsmaterial muss bis 12.15 Uhr beendet sein.	
12.15	Mittagessen	

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

Bis 08.00	Frühstück	
11.45	Mittagessen	
13.00 – 13.30	Zutritt zum Produktionsraum, Briefing, Arbeitsplatz einrichten.	
13.30 – 17.30	Wettkampfzeit inklusiv Reinigung des Arbeitsplatzes	
	Abgabenzeiten der folgenden Produkte für die Jury:	17.00 h Pralinen, 17.30 h Fantasiefiguren
17.30 – 18.00	Versorgen der hergestellten Produkte, sowie das Zusammenstellen und wegräumen der Rohstoffe-/Arbeitsmaterial muss bis 18.00 Uhr beendet sein.	
18.15	Nachessen	

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

06.30	Frühstück	
07.15 – 08.00	Zutritt zum Produktionsraum, Briefing, Arbeitsplatz einrichten.	
08.00 – 10.00	Wettkampfzeit inklusiv Reinigung des Arbeitsplatzes.	
	Abgabenzeiten der folgenden Produkte für die Jury:	09.30 h Modernes Patisserie Tartelette 10.00 h Torte
10.00 – 11.00	Alle Produkte werden auf dem Ausstellungstisch aufgebaut. Anschliessend Arbeitsplatz fertig aufräumen und das mitgebrachte Material für den Rücktransport einpacken, verladen.	
	Alle Kandidaten/innen sind für das mitgebrachte Material selbst verantwortlich. Liegegebliebenes Material wird nicht nachgesendet!	
11.00 – 12.00	Jurieren der Ausstellische	
13.00	Mittagessen	

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

7. Praktische Prüfung

Die praktische Prüfung besteht ausfolgenden Produktgruppen:

- Torte
- Modernes Patisserie Tartelette
- Pralinen
- Fantasiefiguren, Verkaufsartikel Confiserie
- 1 Schaustück
- Dokumentation

Die vorgegebene Stückzahl und Gewichte sind genau einzuhalten. **Die Kandidaten/innen müssen alle Zutaten inklusiv gekochter Zucker (Isomalt) selbst abgewogen mitbringen.** Nicht erlaubt sind Fertigmehle, Backvormischungen oder Aufschlagmittel. **Die Couverturen stehen aufgelöst zur Verfügung. (Für das Fertigstellen des Schaustücks (Dunkel) temperiert).** Alle restlichen Produkte die temperierte Couverture benötigen (Pralinen, Dekor etc.), muss der Kandidat/in die Couverture selbstständig und vor Ort temperieren.

Folgende Gerätschaften steht jedem Kandidaten/in zur Verfügung

- 1 x Temperiergerät 1.5 Liter
- 1 x Kitchen Aid K5
- 1 x Kompaktwaaage
- 1 x Induktionsplatte
- 3 x Induktionspfannen (je 1 x 14/16/18 cm Ø)
- 1 x Blechrechen CNS 65 x 53 cm, 24 Auflagen
- 1 x Blechwagen mit Tischplatte CNS 65 x 53 cm, mit 10 Auflagen
- 5 x Lochbleche Alu 65 x 53 cm mit Rand auf den Breitseiten
- 10 x Leichtbleche Alu 65 x 53 cm mit Rand auf den Breitseiten

Restliches Arbeitsmaterial sowie Gerätschaften muss jeder Kandidat/in selbst mitbringen!

8. Richtlinien für die Kandidaten/innen

Die Kandidaten/innen müssen die Jury sofort benachrichtigen, wenn sie den Wettbewerb beendet haben.

Anschließend an den Wettbewerb müssen sämtliche Produkte durch den/die Kandidat/in auf dem ihm/ihr **zugewiesenen schwarz eingekleideten Tisch (140 x 70 cm & 75 hoch)** und den zur **Verfügung gestellten Ausstellplatten ausgestellt werden.** Die Beschriftung der einzelnen Gruppen muss durch den/die Kandidaten/innen ausgeführt werden.

Ausstelltisch: **Ausstelltisch darf nicht mit zusätzlichem Dekor dekoriert werden!**

Die Produkte müssen nach Produktgruppen geordnet ausgestellt werden.

Für die Geschmacksbewertung sind eine Torte (ohne Dekor), 4 Stück Patisserie Tartelette und je 6 Stück Pralinen pro Sorte bereitzustellen.

Das Wettbewerbsthema ist: «China»

9. Praktische Arbeiten

6 Wettbewerbsaufgaben (**Alle Produkte müssen Thema bezogen sein.**)

Die Teilnehmer/innen müssen alle Produkte (Schaustück fertig stellen) ohne **Beihilfe**, am Wettkampftag selbst herstellen.

1. Torte

2 Torten freie Formwahl, für 8 Personen, Gewicht maximum 1.2 kg / minimum 1 kg inklusiv Dekor.

Es müssen mindestens 5 Komponenten inklusiv Überzug enthalten sein. Die Torten müssen mit einer Glasur ganz überzogen werden. Das Biskuit darf fertig gebacken mitgebracht werden, alle anderen Komponenten müssen vor Ort hergestellt werden. Der moderne Dekor muss zum vorgegebenen Thema «**China**» passen und ist vor Ort aus Zucker-/Isomalt (Zucker-/Isomalt darf gekocht zum Blasen & Ziehen mitgebracht werden) herzustellen. **Die Torte für die Ausstellung muss dekoriert sein, die für die Degustation nicht.**

Die Torte muss auf die vorgegebene Ausstellplatte 25 x 25 cm passen

2. Modernes Patisserie Tartelette

1 Sorte modernes Patisserie Tartelette à mindestens 9 Stück (5 Stück für die Ausstellung und 4 Stück für die Jury).

(Überraschungsaufgabe wird zu Beginn des 1. Wettkampftag bekannt gegeben).

Gewicht pro Stück: maximum 90 g / minimum 80 g. Es sind kreative, moderne Kompositionen gefordert. **Mindestens 1 Komponente muss gebacken und mindestens 1 Komponente kalt als Creme oder Mousse hergestellt sein. Es müssen mindestens 4 verschiedene Komponenten enthalten sein. Alle Komponenten inklusiv Dekor müssen vor Ort hergestellt werden.**

Die 5 Stück Patisserie Tartelette müssen auf die vorgegebene Ausstellplatte 25 x 25 cm passen.

3. Pralinen

2 Sorten Pralinen à mindestens 15 Stück. (9 Stück für die Ausstellung und 6 Stück für die Jury).

1 Sorte gegossen, 1 Sorte von Hand trempiert. **Die Füllungen sowie der Dekor müssen vor Ort hergestellt werden.** Mindestens 1 Ganache muss enthalten sein. 1 Sorte muss mindestens 2 Füllungen beinhalten. **Die Formen dürfen weder ausgesprüht, dekoriert noch vorgegossen sein.**

Pralinengewicht: maximum. 14 g/Stück / minimum 10 g/Stück. **Pralinen müssen im Schaustück integriert sein.**

Die Couverture muss selbstständig und vor Ort temperiert werden.

4. Fantasiefiguren, Verkaufsartikel Confiserie

2 Sorten Fantasiefiguren Confiserie à 2 Stück. (Maximale Höhe 12 cm).

1 Komponente muss mit einer Confiseriefüllung gefüllt sein (Croquantine, Caramel, Gelee, Ganache, Praline-/Gianduja Füllung etc.), dazu ist zu beachten, dass Mindestens 1 Komponente muss von Hand modelliert sein / ohne Form.

Alle Produkte und Teile müssen vor Ort hergestellt werden. (Die Fantasiefiguren müssen verkaufsgerecht hergestellt sein. Erlaubt sind Kombinationen aus allen gängigen Confiserie- und Konditorei Produkten. **(Marzipan, Massa Ticino, Modelliercouverture darf eingefärbt mitgebracht werden).** Die Couverture muss selbstständig und vor Ort temperiert werden. Formen dürfen benutzt werden.

Die Figuren müssen auf die vorgegebenen Ausstellplatten 25 x 25 cm passen und die Figuren müssen das Thema reflektieren.

5. Schaustück zum Thema «China»

1 Schaustück zum Thema „China“. Dimensionen: Länge und Breite max 50 x 50 cm, Höhe maximum 120 cm / minimum 80 cm (Masse werden bei der Bewertung berücksichtigt).

Die einzelnen Komponenten des Schaustücks dürfen fertig mitgebracht werden. Für das Anbringen der einzelnen Teile und fertig stellen des Schaustücks steht während des ersten Wettkampftag die vorgegebene Zeit zur Verfügung. **(Siehe Zeitplan)**. Für das Anbringen und fertig stellen der einzelnen Teile steht temperierte Dunkel-Couverture zur Verfügung. Die vorgegebenen Massen dürfen nicht überschritten werden und das Schaustück muss auf die zur Verfügung gestellte **Ausstellplatte (50 x 50 cm)** präsentiert werden. Alle Teile müssen aus essbaren Materialien bestehen. **Pralinen müssen im Schaustück** integriert sein. Die Juroren haben das Recht einzelne Teile zu kontrollieren.

6. Dokumentation

In fünffacher Ausführung. (Pro Juror 1 Exemplar und 1 Exemplar für die Ausstellung).

Es wird eine gebundene Dokumentation der Arbeiten mit folgendem Inhalt verlangt:

- Inhaltsverzeichnis
- Zeitplan/Ablauf
- Rezepturen mit Grafiken oder Bilder
- Farbige Zeichnung, Fotos-/ Skizze von allen Produkten
- Entwicklungsschritte aller Produkte umschrieben mit Bildern oder-/ Text

Die gebundenen Dokumentationen müssen bis (Freitag, 6. November 2020) an die Richemont Fachschule, Seeburgstrasse 51, 6006 Luzern, z.Hd. Urs Meichtry eingereicht werden.

10. Bewertung

Das Jury-Team besteht aus 3 Fachleuten und einer Jurypräsidentin, die aber intern kein Wettkampfs-Bewertungsmandat ausübt. Jedes Jurymitglied kann folgende Höchstpunktzahlen vergeben.

- | | |
|----------------------------------|----------------|
| - Torte: | max. 26 Punkte |
| - Modernes Patisserie Tartelette | max. 26 Punkte |
| - Pralinen: | max. 24 Punkte |
| - Fantasiefiguren | max. 20 Punkte |
| - Schaustück | max. 24 Punkte |
| - Dokumentation: | max. 10 Punkte |
| - Hygiene/Ordnung: | max. 20 Punkte |

Bewertungsskala:

Fehlerfrei – perfekt	10 Punkte
Ausgezeichnet	9 Punkte
Sehr gut	8 Punkte
Gut	7 Punkte
Ausreichend	6 Punkte
Genügend	5 Punkte
Ungenügend	4 Punkte
Schwach	3 Punkte
Unbrauchbar	2 Punkte
Nicht präsentiert	1 Punkt

Die Punktabzüge erfolgen am Ende des Wettbewerbs.

- a) Bei Zeitüberschreitungen während des Wettbewerbs:
Pro angefangene 5 Minuten wird 2 Punkt je Jurymitglied von der Gesamtpunktzahl abgezogen.
Die Zeiterfassung und Feststellung einer eventuellen Zeitüberschreitung wird vom Jurypräsidenten vorgenommen
- b) Falsche Stückzahl der Produkte:
Abzug von 1 Punkt je Jurymitglied von der Gesamtpunktzahl
- c) Abweichungen bei den Gewichten:
Abzug von 1 Punkt je Jurymitglied von der Gesamtpunktzahl
- d) 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.

11. Schlussbestimmung

Die Wettbewerbskommission ist berechtigt, das Reglement zu ändern respektive zu ergänzen und anzupassen, falls erforderlich.