



# swiss skills Championships 2017

Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband  
27. – 29. November 2017

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

## Reglement Fachrichtung Confiserie



## 1. Teilnahme

An der SwissSkills 2017 können die Besten teilnehmen, welche die Voraussetzung erfüllen nach der neuen Bildungsverordnung mit Abschluss 2017 die Mindestnote von 5.0 erreicht haben. Die Berechnung der Mindestnote wird ermittelt durch  $\frac{1}{3}$  die Schulnote und  $\frac{2}{3}$  die Praxis Note. Die Wettkampfkommision selektiert abschliessend über die Teilnahme an den SwissSkills 2017. Der Teilnehmer darf am 1. Januar im Wettbewerbsjahr nicht älter als 24 Jahre sein. (Jahrgang 1993 oder jünger)

Im Condirama bei Felchlin AG, Bahnhofstrasse 80 in Schwyz findet am Montag, 18. September 2017 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:** Montag, 27. November – Mittwoch, 29. November 2017

**Schlussfeier:** Mittwoch, 29. November 2017 um 16.00 Uhr

## 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 17  
Herr Urs Wellauer, urs.wellauer@swissbaker.ch

### Fachkompetenz

Richemont Kompetenzzentrum  
Seeburgstrasse 5, 6006 Luzern, Tel. 041 375 85 85  
Herr Urs Röthlin, Fachrichtung Bäckerei, roethlin@richemont.cc  
Urs Meichtry, Fachrichtung Confiserie, meichtry@richemont.cc  
Markus Zimmerli, Detailhandel, zimmerli@richemont.cc

### Organisation, Wettkampf, Ausstellung

Richemont Fachschule  
Seeburgstrasse 51  
6006 Luzern  
Tel. 041 375 85 85  
cacic@richemont.cc

### Schlussfeier

Verkehrshaus der Schweiz  
Lidostrasse 5  
6006 Luzern  
www.verkehrshaus.ch



## 5. Kosten SwissSkills vom Montag, 27. – Mittwoch, 29. November 2017

Die Kosten werden wie folgt aufgeteilt:

Kantonaler Bäcker-Confiseurverband des/der Teilnehmers/in:

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

SBC:

- Rohmaterial: Weisse-, Milch- und Vanille-Couverturen sowie Kakaobutter.
- Berufskleider: Einheitliche Bäckerbluse, schwarze Hose, Mütze und Schürze und Teambekleidung des SBC müssen getragen werden. 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 Teilnehmer/Innen 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.

### Montag 27. November 2017 **Gruppe A**

- |               |   |
|---------------|---|
| 06.30         | Eintreffen, Auto ausladen (Kleiner Imbiss steht bereit)   |
| 07.15 – 07.30 | Briefing in der Konditorei  |
| 07.30 – 07.50 | Einrichten des vorgegebenen Arbeitsplatzes. (Alle mitgebrachten Rohstoffe-/Arbeitsmaterial muss auf dem vorgegebenen Arbeitsplatz-/Rechen vorbereitet sein, damit die Jury diese kontrollieren kann). |
| 07.50 – 08.00 | Kontrolle des Arbeitsplatzes durch die Juroren und letzte Instruktionen.  |
| 08.00 – 12.00 | Wettkampfzeit inklusiv Reinigung des Arbeitsplatzes   |
| 12.00 – 12.30 | Versorgen der hergestellten Produkte, sowie das Zusammenstellen und Wegräumen der Rohstoffe-/Arbeitsmaterial muss bis 12.30 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)!   |

### Montag 27. November 2017 **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   |
| 12.45 – 13.00 | Briefing in der Konditorei  |
| 13.00 – 13.20 | Einrichten des vorgegebenen Arbeitsplatzes. (Alle mitgebrachten Rohstoffe-/Arbeitsmaterial muss auf dem vorgegebenen Arbeitsplatz-/Rechen vorbereitet sein, damit die Jury diese kontrollieren kann). |
| 13.20 – 13.30 | Kontrolle des Arbeitsplatzes durch die Juroren und letzte Instruktionen.  |
| 13.30 – 17.30 | Wettkampfzeit inklusiv Reinigung des Arbeitsplatzes.  |
| 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         | Nachtessen  |



**Dienstag, 28. November 2017**      **Gruppe A**

- 06.30      Frühstück  
07.15 – 07.45      Zutritt zum Produktionsraum, Briefing, Arbeitsplatz einrichten.  
07.45 – 11.45      Wettkampfzeit inklusiv Reinigung des Arbeitsplatzes  
**Pralinen müssen um 11.30 zur Degustation bereit stehen.**  
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

**Dienstag, 28. November 2017**      **Gruppe B**

- Bis 08.00      Frühstück  
11.45      Mittagessen  
12.45 – 13.15      Zutritt zum Produktionsraum, Briefing, Arbeitsplatz einrichten.  
13.15 – 17.15      Wettkampfzeit inklusiv Reinigung des Arbeitsplatzes  
**Pralinen müssen um 17.00 Uhr zur Degustation bereit stehen.**  
17.15 – 17.45      Versorgen der hergestellten Produkte, sowie das Zusammenstellen  
und wegräumen der Rohstoffe-/Arbeitsmaterial muss bis 17.45 Uhr beendet sein.  
18.15      Nachtessen

**Mittwoch, 29. November 2017**      **Gruppe A und Gruppe B**

- 06.30 – 07.00      Frühstück  
07.00 – 07.30      Zutritt zum Produktionsraum, Briefing, Arbeitsplatz einrichten.  
07.30 – 09.30      Wettkampfzeit inklusiv Reinigung des Arbeitsplatzes.  
Produkte fertig stellen. **(Torte sowie Petit-fours müssen um 09.30 Uhr  
zur Degustation bereit stehen.**  
09.30 – 10.30      Alle Produkte werden auf dem Ausstellungstisch aufgebaut. Anschliessend Arbeitsplatz  
fertig aufräumen und das mitgebrachte Material für den Rücktransport einpacken.  
**Alle Teilnehmende sind für das mitgebrachte Material selber verantwortlich. Liegenge-  
bliebenes Material wird nicht nachgesendet!**  
11.30 – 12.30      Jurieren der Ausstellttische  
13.00 – 15.30      Öffentliche Ausstellung an der Richemont Fachschule  
16.00 – 18.00      Schlussfeier mit Rangverkündigung und Showact im Verkehrshaus, anschließend Aperitif riche

## 7. Praktische Prüfung

Die praktische Prüfung besteht aus folgenden Produktgruppen:

- Torte
- Petit-fours
- Pralinen
- Fantasiefiguren
- 1 Schaustück
- Dokumentation

Die vorgegebene Stückzahl und Gewichte sind genau einzuhalten.

**Die Teilnehmer/Innen müssen alle Zutaten selber abgewogen mitbringen.**

Für Notfälle stellt der Organisator Weissmehl, Zucker, Butter, Milch, Rahm, Eigelb, Eiweiss, Vollei, frische Eier sowie Marzipan zur Verfügung.

Nicht erlaubt sind Fertigmehle, Backvormischungen oder Aufschlagmittel.

**Die Couverturen stehen aufgelöst zur Verfügung. (Für das Fertigstellen des Schaustücks temperiert). Alle restliche Produkte die temperierte Couverture benötigen (Pralinen, Dekor etc.), muss der/die Kandidat/In die Couverture selbstständig und vor Ort temperieren.**

## 8. Richtlinien für die Teilnehmer/innen

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

Anschließend an den Wettbewerb müssen sämtliche Produkte durch den/die Teilnehmer/In auf dem ihm/ihr **zugewiesenen Tisch (140 x 70 cm)** und den **zur Verfügung gestellten Ausstellplatten ausgestellt werden.**

Die Beschriftung der einzelnen Gruppen muss durch den/die Teilnehmer/In ausgeführt werden.

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

Die Produkte müssen nach Produktgruppen geordnet ausgestellt werden.

Für die Geschmacksbewertung sind eine Torte, 3 Stück Petit-fours und je 6 Stück Pralinen pro Sorte bereitzustellen.

Das Wettbewerbsthema ist: „**Traumstadt**“

## 9. Praktische Arbeiten

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

Die Teilnehmer/Innen müssen alle Produkte (Schaustück fertig stellen) ohne **Beihilfe** am Wettkampftag selber herstellen.

#### 1. Torte

2 Torten freie Formwahl, für 8 Personen, Gewicht max. 1.2 kg inklusiv Dekor.

Es müssen mindestens 5 Komponenten inklusiv Überzug enthalten sein. Die Torten müssen mit einer Glasur ganz überzogen werden. Alle Komponenten müssen vor Ort hergestellt werden. Der moderne Dekor muss zum vorgegebenen Thema «Traum Stadt» passen und vor Ort aus Couverture oder Zucker (Isomalt) hergestellt werden. Beide Torten müssen dekoriert sein. Eine Torte ist für die Degustation und eine Torte für die Ausstellung.

#### 2. Petit-fours

1 Sorte Petit-fours à mindestens 12 Stück (9 Stück für die Ausstellung und 3 Stück für die Jury).

Gewicht pro Stück: max. 35 g. Es sind kreative, moderne Kompositionen gefordert. **Alle Komponenten inklusiv Dekor** müssen vor Ort hergestellt werden. (**Gläschen, Geschirr sind nicht erlaubt**). Schnittformen, Tartelettes und Lebensmittelformen aller Art (Silikon etc.) sind erlaubt.

#### 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: max. 14 g/Stück. **Pralinen müssen im Schaustück integriert sein. Die Couverture muss selbstständig und vor Ort temperiert werden.**

#### 4. Fantasiefiguren

2 Sorten Fantasiefiguren à 3 Stück. (Maximale Höhe 15 cm)

Erlaubt sind Kombinationen aus allen gängigen Confiserie- und Konditorei Produkten. Alle Produkte und Teile müssen vor Ort hergestellt werden. (Marzipan darf eingefärbt mitgebracht werden). Die Couverture muss selbstständig und vor Ort temperiert werden. Formen dürfen benutzt werden. Die Figuren müssen auf die vorgegebene Ausstellplatte 25 x 25 cm) passen und die Figuren müssen das Thema reflektieren.

#### 5. Schaustück zum Thema «Traumstadt»

Schaustück zum Thema «Traumstadt». Dimensionen: **Länge und Breite max. 50 x 50 cm, Höhe max. 150 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 stehen temperierte 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/Skizze des Schaustücks

Die gebundene Dokumentation muss **10 Tage vor Beginn (Montag, 13. November 2017)** des ersten Wettkampftages an die Richemont Fachschule, Seeburgstrasse 51, 6006 Luzern, z.Hd. Urs Meichtry eingereicht werden.

## 10. Bewertung

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

- Torte: max. 26 Punkte
- Petit-fours: 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.

