



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 Detailhandel**



1. Teilnahme

An der SwissSkills 2017 können die 12 Besten teilnehmen, welche die Voraussetzung erfüllen nach der Bildungsverordnung mit Abschluss 2017 die Mindestnote von 5.0 erreicht haben. Die Wettkampfkommision beschliesst abschliessend über die Teilnahme an den SwissSkills 2017. Der Teilnehmer oder die Teilnehmerin darf am 1. Januar im Wettbewerbsjahr nicht älter als 24 Jahre sein. (Jahrgang 1993 oder jünger)
Im Kompetenzzentrum Richemont in Luzern findet am **Montag, 25. 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. – Mittwoch, 29. November 2017

Schlussfeier: Mittwoch, 29. November 2017

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

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

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

Herr 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 von Montag, 27. - Mittwoch, 29. November 2017

Die Kosten werden wie folgt aufgeteilt:

Kantonaler Bäcker-Confiseurverband des/der Teilnehmers/in:

- Reisekosten und Hotelübernachtung
- Verpflegung der Teilnehmenden
- 1 - 2 Übernachtungen je nach Einteilung
- Das Material muss von den Kandidatinnen/Kandidaten mitgebracht werden.

SBC:

- Die nötige Infrastruktur wird vom SBC gewährleistet. Es steht ein Ausstelltisch von 70 x 140cm, mit einer Rückwand von 70 x 140 cm (Tischhöhe 75 cm) zur Verfügung, sowie ein zusätzlicher Arbeitstisch.
- Berufskleider: Einheitliche Teambekleidung des SBC muss getragen werden. Die Sicherheits- und Hygieneinstruktionen sind strikte einzuhalten.

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

6. Zeitrichtlinien zum Wettbewerb

Gruppe 1

Montag, 27. November und Dienstag, 28. November 2017

- Anreise, Begrüssung, Inspektion und Wettkampfbriefing von 17.00 – 17.45 Uhr
- Vorbereitung des Arbeitsplatzes von 17.45 – 18.00 Uhr
- Arbeitszeit für den Wettbewerb von 07.30 – 12.00 Uhr (inkl. Aufräumen und Pausen)
- Abräumen Arbeitsplatz 12.00 – 12.30 Uhr
- Schriftlicher Test 14.15 – 15.30 Uhr
- Tische einpacken 16.00 – 17.00 Uhr
- Nachtessen 18.15 Uhr

Gruppe 2

Dienstag, 28. November 2017

- Anreise, Begrüssung, Inspektion und Wettkampfbriefing von 08.30 – 09.15 Uhr
- Schriftlicher Test 09.15 – 10.30 Uhr
- Tische einpacken 10.30 – 11.30 Uhr
- Vorbereitung des Arbeitsplatzes von 13.00 – 13.15 Uhr
- Arbeitszeit für den Wettbewerb von 13.15 – 17.45 Uhr (inkl. Aufräumen und Pausen)
- Abräumen Arbeitsplatz 17.45 – 18.15 Uhr
- Nachtessen 18.15 Uhr

Gruppe 1 und 2

Mittwoch, 29. November 2017

- Frühstück 06.45 Uhr
- Ausstelltisch inkl. aufräumen 07.30 – 08.15 Uhr
- Kurzvortrag, 08.30 – 12.00 Uhr (15 Min je Kandidat/in)
- Mittagessen, 12.30 Uhr
- Öffentliche Ausstellung 13.00 – 15.30 Uhr in der Richemont Fachschule
- Info Schlussfeier 15.30 Uhr im Verkehrshaus
- Schlussfeier mit Rangverkündigung und Showact im Verkehrshaus, anschliessend Aperitif riche 16.00 - 18.30 Uhr
- Abräumen der Ausstellische ab 19.00 – 19.30 Uhr

7. Wettbewerbsanforderungen unter dem Thema «Traumstadt»

Das Wettbewerbsthema lautet «Traumstadt». Leben Sie ihre Kreativität aus. Dazu muss das komplett zum Thema passende Material zur Gestaltung eines Ausstellttisches (inkl. Stoff für Boden und Rückwand) mitgenommen werden (z.B. darf ein Bild für die Gestaltung der Rückwand mitgenommen werden).

Wichtig: Es dürfen nur einzelne Dekorationselemente mitgenommen werden, das heisst z.B. verschiedene Aufbauelemente.

Der Ausstellttisch wird vor Ort bestückt und dekoriert, auch die Produkte und Geschenkpackungen werden alle am Wettkampf selber abgepackt und fertiggestellt. Vor dem Ausstellttisch steht lediglich die Tafel und keine weiteren Dekoartikel.

Daher muss das gesamte Verpackungsmaterial (Papier **nicht** zugeschnitten, Bändeli, Dekorationsmaterial für Päckli, Scheren, Schnur, Nylonschnur usw.) selber mitgebracht werden.

Folgende Produkte und Schachteln sind mitzunehmen (zwei der drei Aufgaben dürfen nicht zusammengesteckt sein):

- 4 konische Pralinetüten (noch nicht zusammengesteckt)
- 5 viereckige Pralinschachteln (noch nicht zusammengesteckt)
- 5 rechteckige Pralinschachteln (noch nicht zusammengesteckt)
- 4 kleine Glasteller oder kleine Schalen oder kleine Geschenkkörbe zum Füllen, welche mit Cellophan vor Ort verpackt werden
- Produkte für die Degustation und Präsentationselement müssen mitgebracht werden

Gebundene Dokumentation zum Ausstellttisch in zweifacher Ausführung (1 Exemplar bleibt bei der Kommission), spätestens 10 Tage vor Wettkampf an die Richemont Fachschule, Seeburgstrasse 51, 6006 Luzern einsenden.

Formelle Anforderungen

Umfang und Form

Mindestens 5 Seiten A4 (ohne Deckblatt, Bilder, Grafiken und Anhang)

Folgende Elemente müssen in der Arbeit beschrieben werden:

Titelseite

- Titel der Arbeit
- Name des Betriebes
- Name und Adresse der Autorin (inkl. E-Mail und Telefon)
- Datum
- evtl. Grafik oder Foto

Inhalt

- Gedanken zum Thema / Idee
- Ziel / Zielgruppe
- Produktwahl
- Kalkulation Geschenkpackungen
- Farbwahl
- Material / Warenträger
- Vorgehen
- Reflexion

8. Praxis / Ausstattisch (siehe Punkt 7, Seite 4)

- 18 Geschenkpackungen (siehe Punkt 7) wobei nicht alle Geschenkverpackungen ausgestellt werden müssen.
- Es müssen folgende Formen abgefüllt und eingepackt werden: eckig, konisch, rechteckig und etwas zum Verpacken in Cellophan.
- Fertige Deklarationen und Firmensiegel mitbringen.
- Produkte auch offen ausstellen (zwei Sorten).
- Produkte aus der Bäckerei-Konditorei-Confiserie
Die ausgestellten Produkte (Gebäcke, Pralinen, Konfekt usw.) und die dazugehörigen Verpackungen müssen selber mitgenommen und vor Ort zusammengestellt, abgepackt, verpackt und dekoriert werden.
- Korrekte Preisanschrift der Produkte auf dem Ausstattisch: muss ebenfalls vor Ort gemacht werden. Schilder und Schreibmaterial müssen selber mitgebracht werden.
- 1 schwarze Tafel beschriften (75 x 55 cm), produktebezogener Text.
Schwarze Tafel und Schreibmaterialien werden zur Verfügung gestellt.
Persönliches Schreibmaterial ist erlaubt

9. Kommunikation (Präsentation und Degustation)

Präsentation: Die Teilnehmenden stellen mittels Präsentation ihr Projekt „Ausstattisch“ vor. Dabei geht es in erster Linie um das Ziel (Kundenorientierung), den Zweck, den Nutzen, über den Aufbau, die Präsentationstechnik und die Themenwahl.

Degustation und Präsentation eines Produktes nach eigener Wahl (siehe Punkt 7). Die Expertinnen stellen Fragen bezüglich der Zusammensetzung, Haltbarkeit, Herstellung und Allergien.

Dauer: 15 min.

Das Gespräch wird von den Expertinnen bewertet.

10. Schriftlicher Test

- Verkaufspsychologie 30 Min.
- Fachwissen 30 Min.

11. Überraschungsarbeit im Bereich Warenpräsentation

Am Wettkampftag erhalten Sie den Detailauftrag.



12. Bewertung

Das Jury-Team besteht aus 3 Fachpersonen wobei jedes Jurymitglied folgende Höchstpunktzahlen vergeben kann.

- | | |
|---------------------------------|----------------|
| - Ausstelltisch und Preisschild | max. 30 Punkte |
| - Geschenkpackungen | max. 30 Punkte |
| - Tafelschreiben | max. 10 Punkte |
| - Kommunikation und Degustation | max. 30 Punkte |
| - Schriftliche Tests | max. 30 Punkte |
| - Überraschungsarbeit | max. 20 Punkte |

Punkteabzüge erfolgen bei:

- Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten:
Abzug von 1 Punkt je Jurymitglied von der Gesamtpunktzahl
- Verwendung unerlaubter Hilfsmittel:
Abzug von 1 Punkt je Jurymitglied von der Gesamtpunktzahl
- Unvollständige Arbeit:
Abzug von 1 Punkt je Jurymitglied von der Gesamtpunktzahl

Zu Beginn des Wettbewerbs müssen eigene bzw. mitgebrachte Produkte, Geräte/Werkzeuge, Verpackungsmaterial und Dekorationselemente den Jurymitgliedern präsentiert werden.

Bewertungskriterien der Expertinnen

- Gesamteindruck, Verkaufswirksamkeit
- Ideen, Kreativität, umsetzen des Themas
- Exaktheit, Sorgfalt, Hygiene
- Arbeitsweise, Organisation, Ordnung
- Fachwissen über Produkte, Warenpräsentation
- Persönliche Erscheinung, Begeisterung, Rhetorik
- Vollständigkeit, Einhalten der Vorgaben