



Schweizer Bäcker-Confiseure
Boulangers-Confiseurs suisses
Panettieri-Confettieri svizzeri



swiss skills Championships 2017

**Association suisse des patrons boulangers-confiseurs
27 – 29 novembre 2017**

**Ecole professionnelle Richemont, Lucerne
Centre de compétences national et international
du secteur de la boulangerie-pâtisserie-confiserie**

Règlement Orientation boulangerie



Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband
Association suisse des patrons boulangers-confiseurs
Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri

Seilerstrasse 9 | 3001 Berne
info@swissbaker.ch
www.swissbaker.ch

Tél. 031 388 14 14
Fax 031 388 14 24
www.swissconfiseure.ch

1. Participation

Peuvent participer aux SwissSkills 2017 les meilleurs remplissant la condition d'obtention de la note minimale de 5,0 selon la nouvelle ordonnance sur la formation, avec diplôme en 2017. Le calcul de la note minimale est déterminé pour un tiers par la note scolaire et pour deux tiers par la note pratique. La commission des concours statue de manière définitive sur la participation aux SwissSkills 2017. Les participantes et participants ne doivent pas être âgés de plus de 24 ans au 1^{er} janvier de l'année du concours (année 1993 ou suivantes).

La journée d'équipe prévoyant une assistance technique a lieu le **lundi 25 septembre 2017** au centre de compétences Richemont de Lucerne. Le plan détaillé est communiqué et discuté lors de la journée d'équipe. La participation à cette manifestation est obligatoire.

2. Dates

Les championnats des métiers ont lieu à l'Ecole professionnelle Richemont de Lucerne et sont organisés par la BCS.

Championnats des métiers: du lundi 27 novembre au mercredi 29 novembre 2017

Cérémonie de clôture: mercredi 29 novembre 2017 à 16 heures

3. Coordination

Association suisse des patrons boulangers-confiseurs
Seilerstrasse 9
3001 Berne
Tél. 031 388 14 14
info@swissbaker.ch
www.swissbaker.ch www.swissconfiseure.ch

4. Organisation

Administration / Organisation OrTra

Association suisse des patrons boulangers-confiseurs
Seilerstrasse 9, 3001 Berne, tél. 031 388 14 17
Monsieur Urs Wellauer, urs.wellauer@swissbaker.ch

Compétences professionnelles

Ecole professionnelle Richemont
Seeburgstrasse 5, 6006 Lucerne, tél. 041 375 85 85
Monsieur Urs Röthlin, orientation boulangerie, roethlin@richemont.cc
Monsieur Urs Meichtry, orientation confiserie, meichtry@richemont.cc
Monsieur Markus Zimmerli, commerce de détail, zimmerli@richemont.cc

Organisation, concours, exposition

Ecole professionnelle Richemont
Seeburgstrasse 51
6006 Lucerne
Tél. 041 375 85 85
cacic@richemont.cc

Cérémonie de clôture

Musée suisse des transports
Lidostrasse 5
6006 Lucerne
www.verkehrshaus.ch



5. Frais relatifs aux SwissSkills du lundi 27 au mercredi 29 novembre 2017

Les frais sont pris en charge comme suit:

Association cantonale des boulangers-confiseurs de la participante ou du participant:

- frais de voyage et hébergement à l'hôtel;
- restauration des participantes et participants;
- 2 à 3 nuitées selon la répartition;

BCS:

- matières premières pour la fabrication des produits mises à disposition par la BCS, à l'exception du petit matériel personnel et des décors spéciaux;
- vêtements professionnels: les concurrents doivent porter des pantalons, coiffes, tabliers et blouses de boulanger uniformes, et la tenue d'équipe de la BCS. Les instructions de sécurité et d'hygiène doivent être strictement respectées.

Le coordinateur/l'organisateur veille à ce que les participantes et participants bénéficient d'un encadrement optimal pendant toute la durée de la manifestation.

6. Directives temporelles et déroulement du concours

Les 12 participants sont répartis dans deux groupes. 6 d'entre eux sont dans le groupe du matin **groupe A** et les 6 autres dans le groupe de l'après-midi **groupe B**.

Cette répartition est effectuée par la commission des concours, la distance entre le domicile et l'Ecole professionnelle Richemont étant déterminante à cet effet.

Lundi 27 novembre 2017

Groupe A

07 h 30	arrivée, déchargement de la voiture; petite collation à disposition;
08 h 15 – 08 h 30	aménagement du poste de travail; accès au laboratoire avec le matériel apporté; le poste de travail attribué peut être aménagé; les matières premières apportées doivent être préparées sur la table, pour que le jury puisse les contrôler;
08 h 30 – 08 h 50	instruction; les participants sont instruits sur l'infrastructure et les matières premières;
09 h 00 – 13 h 00	concours; quatre heures de durée de concours du premier jour;
13 h 00	le poste de travail est rangé et propre; les outils, le matériel apporté et les produits fabriqués doivent être placés à l'endroit prévu dans les 5 minutes qui suivent;
13 h 10	tous quittent le laboratoire;
13 h 30	repas de midi;
18 h 15	repas du soir.

Lundi 27 novembre 2017**Groupe B**

11 h 30	arrivée, déchargement de la voiture;
12 h 00 – 13 h 00	repas de midi;
13 h 15 – 13 h 30	aménagement du poste de travail; accès au laboratoire avec le matériel apporté; le poste de travail attribué peut être aménagé; les matières premières apportées doivent être préparées sur la table, pour que le jury puisse les contrôler;
13 h 30 – 13 h 50	instruction;
14 h 00 – 18 h 00	les participants sont instruits sur l'infrastructure et les matières premières; concours;
18 h 00	quatre heures de durée de concours du premier jour;
18 h 15	le poste de travail est rangé et propre; les outils, le matériel apporté et les produits fabriqués doivent être placés à l'endroit prévu dans les 5 minutes qui suivent; repas du soir.

Mardi 28 novembre 2017**Groupe A**

07 h 00	petit déjeuner;
07 h 45	accès au laboratoire, aménagement du poste de travail;
08 h 00 – 12 h 00	concours; quatre heures de durée de concours du deuxième jour;
12 h 00	le poste de travail est rangé et propre; les outils, le matériel apporté et les produits fabriqués doivent être placés à l'endroit prévu dans les 15 minutes qui suivent;
12 h 15 – 13 h 15	repas de midi.

Mardi 28 novembre 2017**Groupe B**

11 h 45 – 12 h 45	repas de midi;
12 h 45	accès au laboratoire, aménagement du poste de travail;
13 h 00 – 17 h 00	concours; quatre heures de durée de concours du deuxième jour;
17 h 00	le poste de travail est rangé et propre; les outils, le matériel apporté et les produits fabriqués doivent être placés à l'endroit prévu dans les 15 minutes qui suivent;

Mercredi 29 novembre 2017**Groupe A et groupe B**

07 h 00	petit déjeuner;
07 h 30 – 09 h 30	finition des produits et préparation pour l'exposition;
09 h 30 – 10 h 30	tous les produits doivent être placés sur la table d'exposition;
13 h 00 – 15 h 30	exposition publique à l'Ecole professionnelle Richemont;
16 h 00 – 18 h 00	cérémonie de clôture avec remise des prix et «showact» au Musée suisse des transports, puis apéritif riche.

7. Epreuve pratique

L'épreuve pratique comprend les groupes de produits suivants:

- pain normal / pain spécial;
- petits pains;
- snacks;
- produits de petite boulangerie / viennoiseries;
- pain d'exposition / pain party;

Les poids et nombres de pièces prescrits doivent être strictement respectés.

Les participantes et participants doivent utiliser les principales matières premières mises à disposition par l'organisateur: farine, eau, levure, sel, sucre, beurre, lait, lait en poudre, œufs, malt liquide. Une liste de toutes les matières premières est fournie aux candidates et candidats. Ces dernières et derniers sont tenus de passer commande sur la base de cette liste. Les candidates et candidats doivent apporter eux-mêmes tous les autres ingrédients.

Les farines prémélangées et les mixes de panification ne sont pas autorisés. Les participantes et participants procèdent eux-mêmes au pesage des matières premières.

Liste des matières premières pouvant être apportées par les participantes et participants:

- éléments de décor finis;
- toutes les matières premières, à l'exception des ingrédients de base;
- masses à fourrer finies;
- gelées;
- divers produits à répartir sur les pains, les petits pains ou la pièce d'exposition.

8. Travaux pratiques 2017

Les travaux pratiques du concours sont au nombre de 6.

Les participantes et participants doivent fabriquer eux-mêmes tous les produits décrits ci-après, sans aide le jour du concours.

Dossier de recettes

La participante ou le participant élabore dans le cadre de ses préparatifs un dossier de recettes relié qu'elle ou il apporte au concours en **5 exemplaires** le premier jour de ce dernier. Quatre exemplaires sont pour le jury, le cinquième étant pour l'exposition.

Le dossier de recettes doit comprendre ce qui suit:

- table des matières;
- bref curriculum vitae;
- recette, y compris procédé de fabrication et image / croquis;
- recettes des produits semi-finis;
- une image ou un croquis peut être disponible pour la pièce d'exposition; l'idée sous-jacente à la pièce d'exposition doit être brièvement décrite

1. Pain

Il faut confectionner une pâte à pain, au moins 70 % de la quantité de farine de cette dernière devant être de la farine de froment 720. L'utilisation d'une autre farine ne doit pas dépasser 30 %. Des graines, grains ou autres peuvent également être ajoutés à la pâte. Aucun produit de panification autre que le malt liquide ne doit être utilisé pour cette recette. Il faut confectionner le premier jour un levain qui doit être transformé en pâte principale pour le pain le deuxième jour.

Quantité	10.
Poids	450 g, une fois la cuisson terminée.
Forme	une forme pour 5 exemplaires, une autre forme pour 5 exemplaires, libre choix.
Délai de remise	à la fin de la durée de concours du mardi

2. Petits pains

La farine peut être choisie librement parmi les farines mises à disposition. L'utilisation de matière grasse ne doit pas dépasser 5 % de la quantité de farine. Tous les types de levains sont autorisés et peuvent être apportés.

	Petits pains	Petits pains pour sandwiches
Quantité	30 pièces	15 pièces.
Poids	50 g, poids de la pâte	80 g, poids de la pâte.
Forme	2, 15 pièces de chaque	1 pour 15 pièces.
Délai de remise	2 sortes de petits pains à la fin de la durée de concours du lundi. Confectionner une sorte de petits pains pour sandwiches précuits à transformer dans le cadre du travail n° 3 «Sandwich». Place disponible dans le congélateur.	

3. Sandwich

Les participantes et participants doivent cuire les 15 petits pains pour sandwiches (précuits) du travail n° 2, le mercredi 29 novembre 2017. 10 d'entre eux doivent ensuite être fourrés.

Quantité	10.
Poids	libre.
Masse à fourrer	libre.
Délai de remise	le mercredi à 09 h 30.

4 Viennoiseries en pâte levée sucrée

Confectionner une pâte levée sucrée avec de la farine de froment 400. L'utilisation de sucre doit atteindre au moins 10 % de la quantité de farine. Seul le beurre mis à disposition comme matière grasse peut être utilisé. Les candidats peuvent choisir la quantité souhaitée d'œufs et autres ingrédients.

	Sans masse à fourrer, avec tressage	avec masse à fourrer
Quantité	15 pièces	30 pièces.
Poids	100 g après cuisson	60 – 80 g après cuisson avec masse à fourrer.
Forme	tressage libre	2, 15 pièces de chaque.
Délai de remise	à la fin de la durée du concours le lundi.	

Informations supplémentaires:

les pâtons doivent être fourrés avant la cuisson.

Les produits peuvent être abricotés, glacés et/ou saupoudrés après la cuisson. Aucune autre décoration ne peut être placée après la cuisson.



5. Pâte levée tourée

Il faut confectionner une pâte levée tourée, cette dernière devant être transformée sans restes dans le mesure du possible.

Quantité	30 à 40 pièces.
Poids	50 à 80 g, une fois la garniture terminée.
Forme	2, 15 à 20 pièces de chaque.
Délai de remise	le mercredi à 09 h 30.

Les produits peuvent être fourrés ou garnis sous toutes formes après la cuisson.
Tous les produits peuvent être abricotés, glacés, saupoudrés et garnis après la cuisson.

6. Pièce d'exposition

Thème	«Ville de rêve»
A créer	une pièce d'exposition à base de matériel comestible. Le thème doit être reconnaissable. Vue principale de devant et un peu de côté.
Dimensions	hauteur: entre 60 et 80 cm, longueur et largeur: 50 x 50 cm au maximum.
Pâtes	il faut utiliser une pâte levée et une pâte au sirop. La proportion de pâte levée s'élève à au moins 25 % de la pièce d'exposition. Les éléments de pâte au sirop peuvent être préfabriqués chez soi.
Restriction:	aucune couleur artificielle ne doit être utilisée. Il faut travailler avec des teintures naturelles. Ces dernières découlent du recours à des couleurs que l'on trouve dans la nature - le rouge de betteraves rouges ou le vert de graines de courge/pistaches par exemple. <i>Attention:</i> l'or, l'argent et le bronze ne sont pas autorisés.
Délai de remise	le mercredi à 10 h 30.

9. Directives pour les participantes et participants

Après le concours, tous les produits doivent être exposés par les participantes et participants sur la table qui leur a été attribuée. Les groupes de produits doivent être étiquetés par les participantes et participants.

Les produits doivent être exposés dans l'ordre par groupes de produits. Le coordinateur/l'organisateur présente un exemple de table lors de la journée d'équipe.

10. Evaluation

Le jury comprend 3 professionnels et un président du jury qui n'exerce pour sa part aucun mandat d'évaluation. Chaque membre du jury peut attribuer le maximum de points que voici:

exécution:	10 points pour chacun des groupes de produits 1, 2, 4 et 5;
exécution:	6 points pour les sandwiches;
exécution:	20 points pour la pièce d'exposition;
goût:	chaque fois 6 points pour les pains, petits pains, sandwiches, produits à base de pâte levée sucrée, produits à base de pâte tourée;
présentation	8 points (table d'exposition et dossier de recettes)
hygiène / ordre:	6 points.

Echelle d'évaluation:

Excellent	10 points
Très bien	8 points
Bien	6 points
Suffisant	4 points
Insuffisant	2 points

Les éventuelles déductions de points interviennent à la fin du concours:

- En cas de dépassement du temps imparti pendant le concours:
chaque membre du jury doit retirer 2 points du nombre total de points pour chaque tranche de 5 minutes entamée. Le chronométrage et le constat d'un éventuel dépassement de temps incombent au président du jury.
- Utilisation non autorisée d'une surface de four supplémentaire:
chaque membre du jury doit retirer 2 points du nombre total de points.
- Nombre de pièces erroné:
chaque membre du jury doit retirer 1 point du nombre total de points.
- Non-respect des consignes de poids de l'ordre de 10 à 12 %:
chaque membre du jury doit retirer 1 point du nombre total de points.
- Utilisation de moyens auxiliaires non autorisés:
chaque membre du jury doit retirer 1 point du nombre total de points

Les matières premières, appareils et outils personnels ou apportés doivent être présentés aux membres du jury au début du concours.