



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 commerce de détail



1. Participation

Peuvent participer aux SwissSkills 2017 les 12 meilleurs remplissant la condition d'obtention de la note minimale de 5,0 selon l'ordonnance sur la formation, avec diplôme en 2017. 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

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;
- 1 à 2 nuitées selon la répartition;
- le matériel doit être apporté par les candidates et candidats;

BCS:

- l'infrastructure nécessaire est assurée par la BCS. Une table de travail et une table d'exposition de 70 x 140 cm comprenant une paroi arrière de 70 x 140 cm (hauteur de table de 75 cm) sont à disposition;
- vêtements professionnels: les concurrentes et concurrents doivent porter la tenue d'équipe uniforme 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 relatives au concours

Groupe 1

Lundi 27 novembre et mardi 28 novembre 2017

- arrivée, accueil, inspection et briefing du concours de 17 h 00 à 17 h 45;
- préparation du poste de travail de 17 h 45 à 18 h 00;
- temps de travail pour le concours de 07 h 30 à 12 h 00 (rangements et pauses compris);
- libération du poste de travail de 12 h 00 à 12 h 30;
- test écrit de 14 h 15 à 15 h 30;
- emballage des tables de 16 h 00 à 17 h 00;
- repas du soir à 18 h 15.

Groupe 2

Mardi 28 novembre 2017

- arrivée, accueil, inspection et briefing du concours de 08 h 30 – 09 h 15;
- test écrit de 09.15 – 10.30;
- emballage des tables de 10 h 30 à 11 h 30;
- préparation du poste de travail de 13 h 00 à 13 h 15;
- temps de travail pour le concours de 13 h 15 à 17 h 45 (rangements et pauses compris);
- libération du poste de travail de 17 h 45 à 18 h 15;
- repas du soir à 18 h 15.

Groupe 1 et groupe 2

Mercredi 29 novembre 2017

- petit déjeuner, à 06 h 45;
- table d'exposition, rangement compris, de 07 h 30 à 08 h 15;
- bref exposé, de 08 h 30 à 12 h 00 (15 min. par candidat/e);
- repas de midi à 12 h 30;
- exposition publique de 13 h 00 à 15 h 30 à l'Ecole professionnelle Richemont;
- info cérémonie de clôture à 15 h 30 au Musée suisse des transports;
- cérémonie de clôture avec remise des prix et «showact» au Musée suisse des transports, puis apéritif riche de 16 h 00 à 18 h 00;
- libération des tables d'exposition dès 19 h 00 – 19 h 30.

7. Conditions du concours sur le thème la «ville de rêve»

Le thème du concours est la «ville de rêve». Laissez libre cours à votre créativité! Vous pouvez apporter à cet effet le matériel complet en lien avec le thème pour la réalisation de la table d'exposition (y compris le tissu pour le fond et la paroi arrière) – (une illustration pour la décoration de la paroi arrière pouvant être apportée p. ex).

Important: différents éléments de décoration peuvent être apportés, dont notamment différents éléments de construction.

La table d'exposition doit être aménagée et décorée sur place, tous les produits et emballages cadeaux devant également être emballés, respectivement terminés par les concurrentes et concurrents lors du concours. Seul le tableau, et aucun autre article de décoration, doit se trouver devant la table d'exposition. Les concurrentes et concurrents doivent donc apporter tout le matériel d'emballage (papier **non découpé**, rubans, matériel de décoration pour paquets, ciseaux, ficelle, fil de nylon, etc.).

Les produits et boîtes suivants doivent être apportés (deux des trois tâches ne doivent pas être assemblées):

- 4 sachets à pralinés coniques (pas encore assemblés);
- 5 boîtes à pralinés carrées (pas encore assemblées);
- 5 boîtes à pralinés rectangulaires (pas encore assemblées);
- 4 petits plats en verre, petits bols ou petits paniers cadeaux à remplir, et à emballer sous cellophane sur place;
- produits pour la dégustation et élément de présentation à apporter.

Documentation reliée sur la table d'exposition **en deux exemplaires** (1 exemplaire restant dans le cadre de la commission), à envoyer **au plus tard 10 jours avant le concours** à l'Ecole professionnelle Richemont, Seeburgstrasse 51, 6006 Lucerne.

Exigences formelles

Volume et forme

Au moins 5 pages A4 (sans page de couverture, illustrations, graphiques et annexe).

Les éléments suivants doivent être décrits dans le travail:

Page de titre

- titre du travail;
- nom de l'entreprise;
- nom et adresse de l'auteur (y compris adresse électronique et numéro de téléphone);
- date;
- éventuellement graphique ou photo.

Contenu

- considérations sur le thème / l'idée;
- objectif / groupe cible;
- choix des produits;
- calculation emballages cadeaux;
- choix des couleurs;
- matériel / support de marchandises;
- procédure;
- réflexion.

8. Pratique / table d'exposition (voir point 7, page 4)

- 18 emballages cadeaux (voir point 7), tous les emballages cadeaux ne devant pas être exposés.
- Les formes suivantes doivent être conditionnées et emballées: angulaire, conique, rectangulaire et quelque chose à emballer sous cellophane.
- Déclarations écrites et cachets d'entreprise à apporter.
- Présentation ouverte de produits également (deux sortes).
- Produits de boulangerie-pâtisserie-confiserie
Les produits exposés (pâtisseries, pralinés, mignardises, etc.) et les emballages y relatifs doivent être apportés par les concurrentes et concurrents, et assemblés, conditionnés, emballés et décorés sur place.
- L'indication correcte des prix des produits sur la table d'exposition doit également intervenir sur place. Les étiquettes et le matériel d'écriture doivent être apportés par les candidates et candidats.
- Inscription sur 1 tableau noir (75 x 55 cm), texte en lien avec le produit.
Le tableau noir et le matériel d'écriture sont mis à disposition.
Le matériel d'écriture personnel est autorisé.

9. Communication (présentation et dégustation)

Présentation: les participantes et participants présentent leur projet «table d'exposition» dans le cadre d'une présentation. Ces derniers doivent notamment présenter l'objectif (orientation client), le but, l'utilité, la structure, la technique de présentation et le choix du thème.

Durée: 15 minutes.

Dégustation et présentation d'un produit de son choix (voir point 7). Les expertes posent des questions sur la composition, la durée de conservation, la fabrication et les allergies.

Durée: 15 minutes.

L'entretien est évalué par les expertes.

10. Test écrit

- Psychologie de vente 30 minutes.
- Connaissances professionnelles 30 minutes.

11. Travail surprise dans le domaine de la présentation des marchandises

Le mandat détaillé est reçu le jour du concours.

12. Evaluation

Le jury comprend 3 professionnels, chaque membre du jury pouvant attribuer le maximum de points que voici:

- table d'exposition et étiquetage des prix 30 points max.
- emballages cadeaux 30 points max.
- inscription sur tableau 10 points max.
- communication et dégustation 30 points max.
- tests écrits 30 points max.
- travail surprise 20 points max.

Déduction de points

- a) Travaux de préparation non autorisés:
chaque membre du jury doit retirer un point du nombre total de points.
- b) Utilisation de moyens auxiliaires non autorisés:
chaque membre du jury doit retirer un point du nombre total de points.
- c) Travail incomplet:
chaque membre du jury doit retirer un point du nombre total de points.

Les produits, les appareils/outils, le matériel d'emballage et les éléments de décoration personnels ou apportés doivent être présentés aux membres du jury au début du concours.

Critères d'évaluation des expertes

- impression générale, efficacité de vente;
- idées, créativité, mise en œuvre du thème;
- exactitude, soin, hygiène;
- méthode de travail, organisation, ordre;
- connaissances professionnelles sur les produits, présentation des marchandises;
- apparence personnelle, enthousiasme, rhétorique;
- exhaustivité, respect des directives.