



# 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 confiserie**



## 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<sup>er</sup> janvier de l'année du concours (année 1993 ou suivantes).

La journée d'équipe prévoyant une assistance technique a lieu **lundi 18 septembre 2017** au Condirama de Felchlin SA, Bahnhofstrasse 80, Schwyz. 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 h 00

## 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

Centre de compétences 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: couverture blanche, couverture au lait, couverture à la vanille, et beurre de cacao;
- 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 relatives au 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

|                   |   |
|-------------------|---|
| 06 h 30           | arrivée, déchargement de la voiture (petite collation à disposition);   |
| 07 h 15 – 07 h 30 | briefing dans la pâtisserie;  |
| 07 h 30 – 07 h 50 | aménagement du poste de travail attribué (toutes les matières premières apportées et tout le matériel apporté doivent être préparés sur la table, pour que le jury puisse les contrôler); |
| 07 h 50 – 08 h 00 | contrôle du poste de travail par les membres du jury et dernières instructions;   |
| 08 h 00 – 12 h 00 | concours, nettoyage du poste de travail compris;  |
| 12 h 00 – 12 h 30 | le placement des produits fabriqués, l'assemblage et le rangement des matières premières et du matériel de travail doivent être terminés d'ici à 12 h 30;                                 |
| 13 h 00           | repas de midi;  |
| 14 h 15 – 14 h 30 | briefing au forum;  |
| 14 h 30 – 15 h 30 | finition de la pièce d'exposition (la pièce d'exposition doit être prête pour l'évaluation à 15 h 30 sur la table d'exposition)!  |

### Lundi 27 novembre 2017

#### Groupe B

|                   |  |
|-------------------|--|
| 09 h 30           | arrivée, déchargement de la voiture  |
| 10 h 15 – 10 h 30 | briefing au forum  |
| 10 h 30 – 11 h 30 | finition de la pièce d'exposition (la pièce d'exposition doit être prête pour l'évaluation à 11 h 30 sur la table d'exposition)! |
| 12 h 00           | repas de midi  |
| 12 h 45 – 13 h 00 | briefing dans la pâtisserie  |

|                   |   |
|-------------------|---|
| 13 h 00 – 13 h 20 | aménagement du poste de travail attribué (toutes les matières premières apportées et tout le matériel apporté doivent être préparés sur la table, pour que le jury puisse les contrôler); |
| 13 h 20 – 13 h 30 | contrôle du poste de travail par les membres du jury et dernières instructions;   |
| 13 h 30 – 17 h 30 | concours, nettoyage du poste de travail compris;  |
| 17 h 30 – 18 h 00 | le placement des produits fabriqués, l'assemblage et le rangement des matières premières et du matériel de travail doivent être terminés d'ici à 18 h 00;                                 |
| 18 h 15           | repas du soir.  |

### Mardi 28 novembre 2017 **Groupe A**

|                   |   |
|-------------------|---|
| 06 h 30           | petit déjeuner;   |
| 07 h 15 – 07 h 45 | accès à l'espace de production, briefing, aménagement du poste de travail;  |
| 07 h 45 – 11 h 45 | concours, nettoyage du poste de travail compris;<br><b>les pralinés doivent être prêts pour la dégustation à 11 h 30;</b>                                 |
| 11 h 45 – 12 h 15 | le placement des produits fabriqués, l'assemblage et le rangement des matières premières et du matériel de travail doivent être terminés d'ici à 12 h 15; |
| 12 h 15           | repas de midi.  |

### Mardi 28 novembre 2017 **Groupe B**

|                   |   |
|-------------------|---|
| Jusqu'à 08 h 00   | petit déjeuner;   |
| 11 h 45           | repas de midi;  |
| 12 h 45 – 13 h 15 | accès à l'espace de production, briefing, aménagement du poste de travail;  |
| 13 h 15 – 17 h 15 | concours, nettoyage du poste de travail compris;<br><b>les pralinés doivent être prêts pour la dégustation à 17 h 00;</b>                                 |
| 17 h 15 – 17 h 45 | le placement des produits fabriqués, l'assemblage et le rangement des matières premières et du matériel de travail doivent être terminés d'ici à 17 h 45; |
| 18 h 15           | repas du soir.  |

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

|                   |   |
|-------------------|---|
| 06 h 30 – 07 h 00 | petit déjeuner;   |
| 07 h 00 – 07 h 30 | accès à l'espace de production, briefing, aménagement du poste de travail;  |
| 07 h 30 – 09 h 30 | concours, nettoyage du poste de travail compris;<br>finition des produits; <b>la tourte et les petits-fours doivent être prêts pour la dégustation à 09 h 30;</b>   |
| 09 h 30 – 10 h 30 | tous les produits doivent être placés sur la table d'exposition; il faut ensuite finir de ranger le poste de travail et emballer le matériel apporté pour le transport de retour.<br><b>Tous les participants sont personnellement responsables du matériel qu'ils apportent sur place. Le matériel oublié ne sera pas réexpédié.</b> |
| 11 h 30 – 12 h 30 | évaluation des tables 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:

- tourte;
- petits-fours;
- pralinés;
- figurines fantaisie;
- 1 pièce d'exposition;
- documentation.

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

### **Les participantes et participants doivent apporter eux-mêmes tous les ingrédients, pesés.**

En cas d'urgence, l'organisateur met à disposition de la farine fleur, du sucre, du lait, de la crème, des jaunes d'œufs, des blancs d'œufs, œufs entiers, des œufs frais, et du massepain.

Les farines prémélangées, les mixes de panification et les émulsifiants ne sont pas autorisés.

**Les couvertures sont disponibles sous forme dissoute (tempérées pour la finition de la pièce d'exposition). Pour tous les autres produits nécessitant de la couverture tempérée (pralinés, décor, etc.), la candidate ou le candidat doit tempérer la couverture sur place, de manière autonome.**

## 8. Directives pour les participantes et participants

Dès qu'ils ont terminé le concours, les participantes et participants doivent en informer le jury.

Après le concours, tous les produits doivent être exposés par les participantes et participants sur **la table qui leur a été attribuée (140 x 70 cm) et les plats de présentation mis à disposition**. Les groupes de produits doivent être étiquetés par les participantes et participants.

Table d'exposition: **la table d'exposition ne doit pas être décorée avec un décor supplémentaire!**

Les produits doivent être exposés dans l'ordre par groupes de produits.

Pour l'évaluation du goût, il faut préparer une tourte, 3 pièces de petits-fours et 6 pièces de pralinés par sorte.

Le thème du concours est **«ville de rêve»**.

## 9. Travaux pratiques

Les travaux du concours sont au nombre de 6 (**tous les produits doivent être en lien avec le thème**). Les participantes et participants doivent fabriquer eux-mêmes tous les produits ( finition de la pièce d'exposition), sans aide le jour du concours.

### 1. Tourte

2 tourtes de forme libre, pour 8 personnes, poids maximal de 1.2 kg, décor inclus.

Au moins 5 composants doivent être compris, enrobage inclus. Les tourtes doivent être entièrement recouvertes de glaçage. Tous les composants doivent être fabriqués sur place. Le décor moderne doit convenir au thème donné, la «ville de rêve», et être fabriqué sur place à base de couverture ou de sucre (isomalt). Les deux tourtes doivent être décorées. L'une des tourtes est prévue pour la dégustation, l'autre pour l'exposition.

### 2. Petits-fours

1 sorte de petit-four, au moins 12 pièces (9 pour l'exposition et 3 pour le jury).

Poids par pièce: au maximum 35 g. Des compositions créatives, modernes sont exigées. **Tous les composants** doivent être fabriqués sur place, **décor compris. (Les verrines et la vaisselle ne sont pas autorisées)**. Les moules de découpe, tartelettes et moules alimentaires de toutes sortes (silicone, etc.) sont autorisés.

### 3. Pralinés

2 sortes de pralinés, au moins 15 pièces de chaque (9 pièces pour l'exposition et 6 pièces pour le jury).

1 sorte coulée (moulée), 1 sorte trempée à la main. **L'intérieur (masses) des pralinés et le décor doivent être fabriqués sur place.** Au moins une ganache doit être comprise. 1 sorte doit contenir au moins 2 masses. **Les moules ne doivent être ni pulvérisés ni pré-coulés (moulés).**

Poids des pralinés: au maximum 14 g/pièce. **Les pralinés doivent être intégrés dans la pièce d'exposition. La couverture doit être tempérée sur place, de manière autonome.**

### 4. Figurines fantaisie

2 sortes de figurines fantaisie, 3 pièces de chaque (hauteur maximale de 15 cm).

Des combinaisons de tous les produits courants de confiserie et de pâtisserie sont autorisées. Tous les produits et pièces doivent être fabriqués sur place. Le masepain peut être apporté coloré. La couverture doit être tempérée sur place, de manière autonome. L'utilisation de moules est autorisée. Les figurines doivent être adaptées au plat de présentation donné (25 x 25 cm), et refléter le thème.

### 5. Pièce d'exposition sur le thème «ville de rêve»

Pièce d'exposition sur le thème de la «ville de rêve». Dimensions: **longueur et largeur au maximum 50 x 50 cm, hauteur au maximum 150 cm (les dimensions étant prises en compte lors de l'évaluation).**

Les différents composants de la pièce d'exposition peuvent être apportés finis. Le temps donné (**voir l'horaire**) est à disposition le premier jour du concours pour monter les différentes parties et terminer la pièce d'exposition. Des couvertures tempérées sont à disposition pour monter les différentes parties et terminer la pièce d'exposition. Les dimensions données ne doivent pas être dépassées, et la pièce d'exposition doit être présentée sur le **plat de présentation** mis à disposition (**50 x 50 cm**). Toutes les parties doivent être confectionnées à base de matériaux comestibles. **Les pralinés doivent être intégrés dans la pièce d'exposition.** Les jurés ont le droit de contrôler différentes parties

## 6. Documentation

**En cinq exemplaires.** (1 exemplaire pour chaque juré et 1 pour l'exposition).

Une documentation reliée des travaux comprenant ce qui suit est exigée:

- table des matières;
- échéancier / déroulement;
- recettes avec graphiques ou illustrations;
- croquis / dessin en couleur de la pièce d'exposition.

**10 jours avant le début** du premier jour du concours (le lundi 13 novembre 2017), la documentation reliée doit être adressée à l'Ecole professionnelle Richemont, Seeburgstrasse 51, 6006 Lucerne, à l'attention d'Urs Meichtry.

## 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:

- tourte: max. 26 points
- petits-fours: max. 26 points
- pralinés: max. 24 points
- figurines fantaisie: max. 20 points
- pièce d'exposition: max. 24 points
- documentation: max. 10 points
- hygiène/ordre: max. 20 points

### Echelle d'évaluation:

|                         |           |
|-------------------------|-----------|
| Irréprochable – parfait | 10 points |
| Excellent               | 9 points  |
| Très bien               | 8 points  |
| Bien                    | 7 points  |
| Satisfaisant            | 6 points  |
| Suffisant               | 5 points  |
| Insuffisant             | 4 points  |
| Faible                  | 3 points  |
| Inutilisable            | 2 points  |
| Non présenté            | 1 point   |

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

- a) 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.
- b) Nombre de pièces erroné:  
chaque membre du jury doit retirer 1 point du nombre total de points.
- c) Non-respect des consignes de poids:  
chaque membre du jury doit retirer 1 point du nombre total de points.
- d) 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.

