



swiss skills 2018

**Schweizer Berufsmeisterschaften
Bäckerei-Konditorei-Confiserie
12. bis 16. September 2018**

**BERNEXPO
Mingerstrasse 6, 3014 Bern**

Reglement Fachrichtung Bäckerei



1. Teilnahme

An der SwissSkills 2018 können die Besten teilnehmen, welche die Voraussetzung erfüllen nach der neuen Bildungsverordnung mit Abschluss 2018, die Mindestnote von 5.0 erreicht haben. Die Berechnung der Mindestnote wird ermittelt durch $1/3$ die Schulnote und $2/3$ die Praxis Note. Die Wettkampfkommision selektiert abschliessend über die Teilnahme an den SwissSkills 2018. Der Teilnehmende darf am 1. Januar im Wettbewerbsjahr nicht älter als 24 Jahre sein. (Jahrgang 1994 oder jünger)

Im Kompetenzzentrum Richemont in Luzern findet am **11. und 12. Juli 2018 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

Der Berufswettkampf findet vom 12. bis 16. September 2018 in der Messehalle der BERNEXPO in Bern statt. Er ist für alle zugänglich und wird durch die SwissSkills Bern organisiert.

Eröffnungsfeier*:	Dienstag, 11. September 2018
Berufswettbewerbe:	Mittwoch, 12. September – Samstag 15. September 2018
Schlussfeier und Rangverkündigung*:	Samstagabend, 15. September 2018
“Best of SwissSkills Tag”	Sonntag, 16. September 2018 Präsentation der fertigen Arbeiten inkl. Auskünfte an Besucher durch Experten und Wettbewerbsteilnehmer.

* detaillierte Informationen folgen

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 14
Herr Stefan Romang, stefanromang@bluewin.ch

Fachkompetenz

Richemont Kompetenzzentrum
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
Frau Marie-Anna Schmidiger, Detailhandel, marie-anna.schmidiger@spruengli.ch

Organisation SwissSkills

SwissSkills Bern
Freiburgstrasse 562
3172 Niederwangen b. Bern
Tel. 031 981 22 39
info@swiss-skills2018.ch

Eröffnungsfeier, Wettbewerb und Ausstellung, Schlussfeier

BERNEXPO AG
Mingerstrasse 6,
3014 Bern
Tel: 031 340 11 11
www.bernexpo.ch



5. Kosten Swiss Skills vom Dienstag, 11. September – Sonntag, 16. September 2018

Die Kosten werden wie folgt aufgeteilt:

Von SwissSkills 2018 übernommene Leistungen:

- Verpflegung: Mittagessen und Abendessen für Kandidaten, Experten und Shopmaster von Mittwoch, 12. September bis Sonntag, 16. September 2018
- Übernachtung für Kandidaten in der Zivilschutzanlage (inkl. Frühstück) von Dienstag, 11. September bis und mit Samstag 15. September 2018

Kantonaler Bäcker-Confiseurverband des/der Kandidaten/in:

- Reisekosten

SBC:

- Arbeitsgeräte und Hauptrohstoffe für die Herstellung der Produkte die vom SBC zur Verfügung gestellt werden. Alle weiteren Handwerkzeuge und Zutaten muss von den Kandidaten selber organisiert werden.
- Berufskleider: Einheitliche Bäckerbluse, Hose, Mütze und Schürze müssen 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

Die 12 Teilnehmer/Innen werden in vier Gruppen zu 3 Teilnehmer/Innen eingeteilt.

Diese Einteilung wird von der Wettbewerbskommission vorgenommen, dabei wird die Distanz vom Wohnort zum Austragungsort der ausschlaggebende Punkt sein.

Dienstag, 11. September 2018

15.00 – 16.30 Einrichten der Wettbewerbsbox und vorbereiten des Ausstellungstischs.

Im Anschluss Bezug der Unterkunft.

18.30 Teilnahme am Eröffnungssevent

Mittwoch 12. September bis Freitag 14. September 2018

07.30 Zutritt zum Wettbewerbsplatz

07.45 Geräte und Einrichtungen werden erklärt

08.15 Die Experten prüfen das mitgebrachte Material und die Rohstoffe

08.30 Start Wettkampf

11.30 – 12.30 Mittagspause

17.30 Wettkampfende – Ausstellung fertig organisieren – Fotos machen, stolz sein auf die Arbeit

18.00 – 18.30 Aufräumen und Material wegbringen

18.30 – 20.00 Einrichten der Wettbewerbsbox und vorbereiten des Ausstellungstisches für den nächsten Tag

20.15 Alle verlassen die Halle

Samstag, 15. September 2018

06.00 Zutritt zum Wettbewerbsplatz

06.15 Geräte und Einrichtungen werden erklärt

06.45 Die Experten prüfen das mitgebrachte Material und die Rohstoffe

07.00 Start Wettkampf

10.00 – 11.00 Mittagspause

16.00 Wettkampfende – Ausstellung fertig organisieren – Fotos machen, stolz sein auf die Arbeit

16.30 – 17.00 Aufräumen und Material wegbringen



7. Richtlinien für die Wettbewerbsteilnehmenden

Die praktische Prüfung besteht aus folgenden Aufgaben:

- Brot
- Kleingebäcke
- Hefesüssteiggebäcke
- Tourierte Hefeteiggebäcke
- Snacks
- Schaustück

Die vorgegebene Stückzahl und Gewichte sind genau einzuhalten.

Die Teilnehmer/innen müssen alle Produkte, wie unten beschrieben, ohne Beihilfe am Wettkampftag herstellen. Die Teilnehmer/innen müssen die Hauptrohstoffe, welche vom Organisator zur Verfügung gestellt werden gebrauchen. Dies sind Mehle, Wasser, Hefe, Salz, Zucker, Butter, Milch, Milchpulver, Eier, Flüssigmalz. Eine Liste mit allen Rohstoffen wird dem/der Kandidaten/in zugestellt. Er/sie ist verpflichtet anhand dieser Liste eine Bestellung zu machen. Diese Rohstoffe müssen in der Wettbewerbszeit abgewogen werden. Alle weiteren Zutaten müssen selber mitgebracht werden, diese dürfen genau abgewogen sein. Nicht erlaubt sind Fertigmehle oder Backvormischungen.

Liste der zugelassenen, selbst mitgebrachten Rohstoffe:

- Fertige Decorelemente
- Alle Rohstoffe ausser Hauptrohstoffe
- Fertige Füllungen – diese sind in der Wettbewerbszeit zu portionieren.
- Gelee
- Streugut für Brot, Kleingebäck und Schaustück

Rezeptmappe

Der/die Teilnehmende erstellt bei seinen Vorbereitungen eine gebundene Rezeptmappe. Diese bringt er /sie am Wettkampftag in **4-facher Ausführung** zum Wettbewerb mit. Drei Exemplare sind für die Jury und ein Exemplar ist für die Ausstellung.

Die Rezeptmappe beinhaltet folgendes:

- Inhaltsverzeichnis
- Kurzlebenslauf zur Person
- Rezeptur mit Herstellungsprozess und Bild/Skizzen
- Rezepturen der Halbfabrikate
- Beim Schaustück kann ein Bild oder eine Skizze vorhanden sein. Die Idee hinter dem Schaustück muss kurz beschreiben sein

Zum Abgabetermin muss das Produkt jeweils auch auf dem Ausstellttisch ausgestellt werden. Am Wettbewerb müssen sämtliche Produkte durch den/die Teilnehmer/in auf dem ihm/ihr zugewiesenen Tisch ausgestellt werden. Die Beschriftung der Gebäcksgruppen muss durch den/die Teilnehmer/in ausgeführt werden.

Die Produkte müssen nach Produktgruppen geordnet ausgestellt werden. Am Teamtag wird in der Fachschule Richemont auf die Ausstellung eingegangen und ein Beispiel gezeigt.

8. Praktische Aufgaben 2018

1. Brot

Ein Brotteig mit mindestens 60% Weizenmehl 720 der Gesamtmehlmenge herstellen. Es dürfen Kernen, Saaten usw. zum Teig gegeben werden. Für diese Rezeptur darf kein Backmittel ausser Flüssigmalz eingesetzt werden. Der Brotteig muss ein Vorteig enthalten, dieser darf mitgebracht werden oder die Herstellung darf vor Ort am Vorabend in der Wettbewerbsbackstube ausgeführt werden.

Stückzahl	10
Gewicht	450 g, fertig gebacken
Form	1 Form für 5 Stück, eine andere Form für 5 Stück, frei wählbar
Abgabetermin	frei, spätestens am Schluss des Wettbewerbstages

2. Kleinbrot

Das Mehl ist von den zur Verfügung gestellten Mehlen frei wählbar. Es darf maximal 5% Fett auf die Mehlmenge eingesetzt werden. Alle Arten von Vorteigen sind erlaubt und dürfen mitgebracht werden. Es muss ein Teil vom Grundteig nach dem Kneten aromatisiert werden. Somit entstehen zwei verschiedene Kleinbrote. Eines der beiden Kleinbrote muss zum Thema Superfood hergestellt sein.

	Kleinbrot	Sandwichbrötli
Stückzahl	30 Stück	15 Stück
Gewicht	50 g Teigeinlage	80 g Teigeinlage
Form	2 zu 15 Stück	1 zu 15 Stück
Abgabetermin	14.00 Uhr (Sa 12.30 Uhr)	

3. Snack

Von den Sandwichbrötli aus Aufgabe 2, müssen 10 Stück zu einem Sandwich verarbeitet werden.

Sandwich

Stückzahl	10
Füllung	frei
Gewicht	frei
Abgabetermin	15.30 Uhr (Sa 14.00 Uhr)

Quiche oder salzige Wähe

Stückzahl	10
Gewicht	frei
Grösse	Durchmesser 10 – 13 cm
Füllung	frei, muss vor Ort hergestellt werden
Kuchenteige	am Stück mitbringen
Abgabetermin	11.30 Uhr (Sa 10.00. Uhr)

4 Feingebäck aus Hefesüssteig

Ein Hefesüssteig herstellen mit Weizenmehl 400. Mindestens 10% Zucker auf die Mehlmenge. Es darf nur die zur Verfügung stehende Butter als Fettstoff eingesetzt werden. Die Menge an Eier und über alle weiteren Zutaten darf der Kandidat, die Kandidatin selber entscheiden.

	Ungefüllt geflochten	mit Füllung
Stückzahl	15 Stück	30 Stück
Gewicht	100 g nach dem Backen	60 – 80 g nach dem Backen mit Füllung
Form	Zweistrang Zopf, hoch geflochten	2 zu je 15 Stück
Abgabetermin	frei, spätestens am Schluss des Wettbewerbstages	
Weiteres:	Das Füllen der Teiglinge hat vor dem Backen zu erfolgen. Die Gebäcke dürfen nach dem Backen aprikotiert, glasiert oder/und gestaubt werden. Sonst darf nach dem Backen kein Decor aufgelegt werden.	

5. Tourierte Hefeteiggebäcke

Der Tourierte Hefeteig darf am Stück fix fertig mitgebracht werden. Dieser muss möglichst ohne Resten aufgearbeitet werden.

	süsse variante	salzige variante
Stückzahl	30 Stück	15 Stück
Gewicht	50 – 80 g fertig garniert	50 – 80 g fertig garniert
Form	2 zu je 15 Stück	1 zu 15 Stück
Abgabetermin	16.30 Uhr (Sa 15.00 Uhr)	
Weiteres:	Die Gebäcke können in jeder Form vor oder nach dem Backen gefüllt oder belegt werden. Nach dem Backen können alle Gebäcke aprikotiert, glasiert, gestaubt und ausgarniert werden.	

6. Schaustück

Thema	«Märliwelt»
Zu kreieren	Ein Schaustück aus essbarem Material. Das Thema muss ersichtlich sein.
Dimensionen	Höhe: Zwischen 60 und 80 cm, Länge und Breite: Maximal 50 x 50 cm
Teige	Es muss ein Hefeteig und ein Sirupteig verwendet werden. Der Anteil Hefeteig beträgt mindestens 25% vom Schaustück und muss ins Schaustück eingearbeitet werden. Die Elemente vom Sirupteig dürfen Zuhause vorgefertigt werden.
Einschränkung	Es dürfen keine künstlichen Farben verwendet werden. Es muss mit natürlichen Farbtönen gearbeitet werden. Diese entstehen durch den Einsatz von in der Natur vorkommenden Farben. Zum Beispiel rot von Randen oder grün aus Kürbiskernen/Pistazien. <i>Achtung:</i> Gold, Silber und Bronze sind dezent erlaubt, hauptsächlich um dem Schaustück etwas Glanz zu verleihen. Das Schaustück ist ein Bäckereischaustück, es darf nur wenig ungebackenes Material verwendet werden.
Abgabetermin	am Schluss des Wettbewerbstages

9. Bewertung

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

Bewertungskriterien	%
Organisation (Gewicht, Zeit,...)	10.00
Hygiene, Verarbeitung von Lebensmittel	10.00
Kommunikation, Präsentation	5.00
Dekorationen, Finishing	10.00
Geschmack	15.00
Texturen	15.00
Gesamteindruck	5.00
Innovation, Phantasie	10.00
Arbeitsprozess, Techniken	20.00
Total	100.00

10. Schlussbestimmung

Die Wettkampfkommision ist berechtigt, das Reglement zu ändern respektive zu ergänzen und anzupassen, falls erforderlich.