



swiss skills 2018

**Championnats professionnels suisses
boulangerie-pâtisserie-confiserie
12 – 16 septembre 2018**

**BERNEXPO
Mingerstrasse 6, 3014 Berne**

Règlement Gestionnaire du commerce de détail



1. Participation

Peuvent participer aux SwissSkills 2018 les 12 meilleurs jeunes au terme de leur formation, notifiés par le canton à la commission des concours.

Critères de notification: examen pratique (nombre de points: 10) + note globale

La commission des concours statue de manière définitive sur la participation aux SwissSkills 2018. Les participants ne doivent pas être âgés de plus de 24 ans au 1^{er} janvier de l'année du concours (année 1994 ou suivantes).

La journée d'équipe prévoyant une assistance technique a lieu les **mercredi 11 et jeudi 12 juillet 2018** 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

Le concours professionnel a lieu du 12 au 16 septembre 2018 dans la halle d'exposition de BERNEXPO à Berne. Accessible à tous, il est organisé par SwissSkills Berne.

Cérémonie d'ouverture*: mardi 11 septembre 2018

Concours professionnels: mercredi 12 septembre – samedi 15 septembre 2018

Cérémonie de clôture

et remise des prix*: samedi 15 septembre 2018 au soir

«Best of SwissSkills» dimanche 16 septembre 2018

Présentation des travaux réalisés et information des visiteurs par des experts et participants au concours

* des informations détaillées suivront

3. Organisateur

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 14

Monsieur Stefan Romang, stefanromang@bluewin.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

Madame Marie-Anna Schmidiger, commerce de détail, marie-anna.schmidiger@spruengli.ch

Organisation SwissSkills

SwissSkills Berne

Freiburgstrasse 562

3172 Niederwangen b. Bern

Tél. 031 981 22 39

info@swiss-skills2018.ch

Cérémonie d'ouverture, concours et exposition, cérémonie de clôture

BERNEXPO SA

Mingerstrasse 6,

3014 Berne

Tél. 031 340 11 11

www.bernexpo.ch



5. Frais relatifs aux Swiss Skills du mardi 11 septembre au dimanche 16 septembre 2018

Les frais sont pris en charge comme suit:

Prestations prises en charge par SwissSkills 2018:

- restauration: repas de midi et du soir pour les candidats, experts et shopmaster du mercredi 12 septembre au dimanche 16 septembre 2018;
- hébergement des candidats dans l'abri de protection civile (petit déjeuner compris) du mardi 11 septembre au samedi 15 septembre 2018.

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

- frais de voyage;
- le matériel doit être apporté par les candidates et candidats.

BCS:

- l'infrastructure nécessaire est assurée par la BCS; une table d'exposition de 70 x 140 cm comprenant une paroi arrière de 70 x 140 cm (hauteur de table de 75 cm) est à disposition;
- vêtements professionnels: les concurrents doivent porter des blouses blanches, foulards de la BCS et pantalons noirs uniformes; les instructions de sécurité et d'hygiène doivent être strictement respectées.

L'organisateur veille à ce que les participants bénéficient d'un encadrement optimal pendant toute la durée de la manifestation.

6. Directives temporelles relatives au concours

Les 12 participantes et participants sont répartis dans quatre groupes de 3 participantes et participants. Cette répartition est effectuée par la commission des concours, la distance entre le domicile et le lieu du concours étant déterminante à cet effet.

Horaires lun. – ven. 9 h 00 – 17 h 30 / 13 h 30 (1 heure pause de midi)
 sam. 7 h 30 – 16 h 00 / 11 h 30 (1 heure pause de midi)

Le jour avant le jour de la compétition

Mardi, 11 septembre 2018

15 h 00 à 16 h 15 arrivée, accueil, briefing du concours, aménagement et emballage des tables

Du mercredi 12 septembre au vendredi 14 septembre 2018

18 h 30 à 19 h 45 arrivée, accueil, briefing du concours, aménagement et emballage des tables

Du mercredi 12 septembre au vendredi 14 septembre 2018

08 h 30 à 09 h 00 inspection et préparation du poste de travail

09 h 00 à 17 h 30 temps de travail pour le concours (rangements et pause compris)

18 h 00 à 18 h 30 libération du poste de travail

Samedi 15 septembre 2018

07 h 00 à 07 h 30 inspection et préparation du poste de travail

07 h 30 à 16 h 00 temps de travail pour le concours (rangements et pause compris)



7. Conditions du concours sur le thème «monde féérique»

- 15 emballages cadeaux, 5 articles cadeaux remplis, 5 décorations de table
- inscription sur tableau, écriture d'étiquettes de prix
- présentation de marchandises sur table d'exposition de 70 x 140 cm
- dégustation de produit
- entretien de vente
- travail surprise
- documentation

7. a Emballages cadeaux

Les concurrentes et concurrents doivent apporter les produits, tout le matériel d'emballage et les instruments de travail (ciseaux, colle, fil de nylon...), de même que des déclarations et cachets d'entreprise prêts à l'emploi.

Les tâches suivantes sont exigées

- 15 emballages cadeaux, à remplir sur place et emballer de manière créative
 - 5 sachets coniques
 - 5 emballages carrés
 - 5 emballages rectangulaires
- Deux sortes d'emballages cadeaux (coniques, carrés, rectangulaires) doivent être assemblés sur place.
- Le papier (feuille d'au moins 50 x 35 cm) des emballages cadeaux doit être découpé sur place.
- 5 articles à remplir (assiette, plat...) ou petits paniers cadeaux, à remplir avec des produits et à emballer avec du cellophane
- 5 petites décorations de table
- préparer éventuellement des emballages ouverts pour la table d'exposition

Des emballages cadeaux décorés de manière créative sur le thème «monde féérique» sont exigés. Laissez libre cours à votre créativité!

7. b Inscription sur tableau / écriture d'étiquettes de prix

Un tableau noir de 75 x 55 cm et du matériel d'écriture pour inscription sur tableau sont à disposition.

L'utilisation de matériel d'écriture personnel est autorisée.

Le texte sur le tableau doit être en lien avec le produit.

Indication des prix des produits sur la table d'exposition.

Les étiquettes et le matériel d'écriture doivent être apportés par les candidates et candidats.

L'écriture des étiquettes de prix fait partie intégrante du concours.

7. c Présentation de marchandises

Une table d'exposition de 70 x 140cm comprenant une paroi arrière de 70 x 140 cm (hauteur de table de 75 cm) est à disposition.

Tout le matériel pour la réalisation de la table d'exposition (y compris le tissu pour le fond, la paroi arrière et la table – de préférence un tissu opaque) doit être apporté.

Important: différents éléments de décoration peuvent être apportés (dont notamment différents éléments de construction, une illustration pour la réalisation de la table d'exposition). Seul le tableau doit se trouver devant la table d'exposition.

- La table d'exposition est aménagée et décorée avec les emballages cadeaux confectionnés et les éléments de construction apportés.
- Les candidats décident de la sélection et de la quantité d'emballages cadeaux.
- Les emballages cadeaux sont étiquetés correctement.
- Deux des produits emballés sont présentés ouverts.
- Le tableau se trouve devant la table d'exposition.
- L'ensemble de la présentation doit être agréable et susciter l'enthousiasme des clients.

7. d Dégustation de produit

La dégustation comprenant un entretien professionnel approfondi a lieu avec un produit apporté.

- La dégustation doit suffire pour au moins 20 personnes.
- L'ensemble du matériel pour la dégustation doit être apporté.
- La préparation de la dégustation fait partie intégrante du concours.
- Un entretien professionnel approfondi a lieu avec les experts.
- La dégustation des produits est proposée à des experts et des visiteurs.

Durée: 10 minutes pour la dégustation

Présentation de la table d'exposition:

Les candidats mènent un entretien professionnel avec les experts et présentent leur table d'exposition. Ces derniers doivent notamment présenter l'objectif, l'orientation client, le but et l'utilité de l'exposition. Les candidats parlent de la structure, de la technique de présentation et du choix du thème dans le cadre de leur projet.

Durée: 10 minutes

7. e Entretien de vente

Les experts mènent deux entretiens de vente approfondis avec les candidats et se font conseiller.

Lors du premier entretien de vente/conseil, la table d'exposition fait office de surface de vente.

Lors du deuxième entretien de vente/conseil, une table d'exposition préparée avec différents produits frais de boulangerie-pâtisserie-confiserie est à disposition.

Une réclamation et éventuellement une commande sont intégrées dans les entretiens de vente/conseil.

Des connaissances professionnelles approfondies dans les modules sont exigées lors des entretiens de vente/conseil.

Durée: 30 minutes (2 x 15 minutes)

7. f Travail surprise relatif à la présentation de marchandises

Le mandat détaillé est reçu le jour du concours.

7. g Documentation

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

Exigences relatives à la documentation

- au moins 5 pages A4 (sans page de couverture, illustrations, graphiques et annexe)
- titre du travail
- nom de l'entreprise
- nom et adresse de l'auteur (y compris adresse électronique et numéro de téléphone)
- date
- **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. Evaluation

Le jury comprend 3 professionnels, chaque membre du jury évaluant les points suivants avec les pondérations données.

Désignation	Pondération en %
Directives, dispositions	8.00
Organisation, méthode de travail	14.00
Connaissances professionnelles	14.00
Efficacité de vente, choix	15.00
Créativité, innovation	16.00
Communication, relation client	13.00
Impression générale	20.00
Total	100.00

Déduction de points

- a) Travaux de préparation non autorisés
- b) Utilisation de moyens auxiliaires non autorisés
- c) Travail incomplet

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;
- relations avec les clients, compétences en matière de vente/conseil
- exhaustivité, respect des directives.

9. Disposition finale

Le cas échéant, la commission des concours est habilitée à modifier, respectivement à compléter et adapter le règlement.