



swiss skills
2018

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

BERNEXPO
Mingerstrasse 6, 3014 Bern

Reglement
Fachrichtung Confiserie



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. Die Teilnehmenden dürfen am 1. Januar des Wettbewerbsjahres nicht älter als 24 Jahre sein. (Jahrgang 1994 oder jünger)

Im Condirama bei Felchlin AG, Bahnhofstrasse 80 in Schwyz findet am **Montag, 23. Juli 2018 der Team-Tag** mit fachlicher Unterstützung statt. **Detailinformationen zum Programm erfahren die Teilnehmer/innen am Mittwoch, 11. Juli 2018 an der Richemont Fachschule, Seeburgstrasse 51 in Luzern. Die Teilnahme an beiden Anlässe ist obligatorisch.**

2. Termin

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



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

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

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

5. Kosten SwissSkills 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:

- Rohmaterial: Weisse-, Milch- und Vanille-Couverturen sowie Kakaobutter.
- Berufskleider: Einheitliche Bäckerbluse, **schwarze Hose (keine Jeans)**, 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 Teilnehmer/innen 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 Eintreffen, Instruktionen über den Wettkampfplatz, einrichten der Boxe und Schaustück fertigstellen. **(Um 16.30 Uhr muss das Schaustück fertig auf dem Ausstellisch zur Bewertung stehen und die Wettkampfboxe gereinigt verlassen sein)!**

Mittwoch, 12. September bis Freitag, 14. September 2018

18.30 – 20.00 Eintreffen, Instruktionen über den Wettkampfplatz, einrichten der Boxe und Schaustück fertigstellen. **(Um 20.00 Uhr muss das Schaustück fertig auf dem Ausstellisch zur Bewertung stehen und die Wettkampfboxe gereinigt verlassen sein)!**

20.15 **Alle verlassen die Halle**

Mittwoch, 12. September bis Freitag, 14. September 2018

07.30 – 08.15 Briefing in der Wettkampfarena, fertig einrichten der vorgegebene Wettkampfboxe. (Alle mitgebrachten Rohstoffe/Arbeitsmaterialien müssen auf dem vorgegebenen Arbeitsplatz/Rechen vorbereitet sein, damit die Jury diese kontrollieren kann.)

08.15 – 08.30 Kontrolle des Arbeitsplatzes durch die Juroren und letzte Instruktionen.

08.30 – 12.30 Erster Teil der Wettkampfzeit inklusiv Reinigung des Arbeitsplatzes.

12.30 – 13.30 Mittagspause nach Detailplan

13.30 – 17.30 Zweiter Teil der Wettkampfzeit inklusiv Reinigung des Arbeitsplatzes
Ausstellung fertig organisieren – Foto machen, stolz auf die getane Arbeit sein.

Abgabenzeiten der Produkten für Degustation:	15.00 h	Pralinen,
	16.00 h	Modernes Patisserie Tartelette,
	17.00 h	Torte
	17.30 h	Fantasiefiguren.

18.00 – 18.30 Auf- und Ausräumen der Wettkampfboxe

**Alle Teilnehmende sind für das mitgebrachte Material selber verantwortlich.
Liegengebliebenes Material wird nicht nachgesendet.**



Samstag, 15. September 2018

- 06.00 – 06.45 Briefing in der Wettkampfarena, fertig einrichten der vorgegebene Wettkampfboxe.
(Alle mitgebrachten Rohstoffe/Arbeitsmaterialien müssen auf dem vorgegebenen Arbeitsplatz/Rechen vorbereitet sein, damit die Jury diese kontrollieren kann.)
- 06.45 – 07.00 Kontrolle des Arbeitsplatzes durch die Juroren und letzte Instruktionen.
- 07.00 – 11.00 Erster Teil der Wettkampfzeit inklusiv Reinigung des Arbeitsplatzes.
- 11.00 – 12.00 Mittagspause nach Detailplan
- 12.00 – 16.00 Zweiter Teil der Wettkampfzeit inklusiv Reinigung des Arbeitsplatzes
Ausstellung fertig organisieren – Foto machen – stolz auf die getane Arbeit sein.
Abgabenzeiten der Produkten für Degustation:
- | | |
|---------|--------------------------------|
| 13.30 h | Pralinen, |
| 14.30 h | Modernes Patisserie Tartelette |
| 15.30 h | Torte |
| 16.00 h | Fantasiefiguren |
- 16.30 – 17.30 Auf- und Ausräumen der Wettkampfboxe
**Alle Teilnehmende sind für das mitgebrachte Material selber verantwortlich.
Liegengebliebenes Material wird nicht nachgesendet.**

7. Praktische Prüfung

Die praktische Prüfung besteht aus folgenden Produktgruppen:

- Torte
- Modernes Patisserie Tartelette
- Pralinen
- Fantasiefiguren, Verkaufsartikel Confiserie
- 1 Schaustück
- Dokumentation

Die vorgegebene Stückzahl und Gewichte sind genau einzuhalten. **Die Teilnehmer/Innen müssen alle Zutaten selber abgewogen mitbringen.** Nicht erlaubt sind Fertigmehle, Backvormischungen oder Aufschlagmittel. **Die Couverturen stehen aufgelöst zur Verfügung. (Für das Fertigstellen des Schaustücks (Vanille) temperiert).** **Alle restlichen Produkte die temperierte Couverture benötigen (Pralinen, Dekor etc.), muss der/die Kandidat/In die Couverture selbstständig und vor Ort temperieren.**

8. Richtlinien für die Teilnehmer/innen

Die Teilnehmer/innen müssen die Jury sofort benachrichtigen, wenn sie den Wettbewerb beendet haben.

Anschließend an den Wettbewerb müssen sämtliche Produkte durch den/die Teilnehmer/in auf dem ihm/ihr **zugewiesenen schwarz eingekleideten Tisch (180 x 74 cm & 75 hoch)** und den **zur Verfügung gestellten Ausstellplatten ausgestellt werden.** Die Beschriftung der einzelnen Gruppen muss durch den/die Teilnehmer/in ausgeführt werden.

Ausstattisch: **Ausstattisch darf nicht mit zusätzlichem Dekor dekoriert werden!**

Die Produkte müssen nach Produktgruppen geordnet ausgestellt werden.

Für die Geschmacksbewertung sind eine Torte, 3 Stück Patisserie Tartelette und je 6 Stück Pralinen pro Sorte bereitzustellen.

Das Wettbewerbsthema ist: **«Märliwelt»**



9. Praktische Arbeiten

6 Wettbewerbsaufgaben (**Alle Produkte müssen Thema bezogen sein.**)

Die Teilnehmer/innen müssen alle Produkte (Schaustück fertig stellen) ohne **Beihilfe**, am vor und Wettkampftag selber herstellen.

1. Torte

2 Torten freie Formwahl, für 8 Personen, Gewicht max. 1.2 kg inklusiv Dekor.

Es müssen mindestens 5 Komponenten inklusiv Überzug enthalten sein. Die Torten müssen mit einer Glasur ganz überzogen werden. Das Biskuit darf fertig gebacken mitgebracht werden, alle anderen Komponenten müssen vor Ort hergestellt werden. Der moderne Dekor muss zum vorgegebenen Thema **«Märliwelt»** passen und vor Ort aus Couverture oder Zucker (Isomalt) hergestellt werden. Beide Torten müssen dekoriert sein. Eine Torte ist für die Degustation und eine Torte für die Ausstellung.

Die Torte muss auf die vorgegebene Ausstellplatte 25 x 25 cm passen

2. Modernes Patisserie Tartelette

1 Sorte modernes Patisserie Tartelette à mindestens 12 Stück (9 Stück für die Ausstellung und 3 Stück für die Jury).

Gewicht pro Stück: max. 90 g. Es sind kreative, moderne Kompositionen gefordert. **Mindestens 1 Komponente muss gebacken und mindestens 1 Komponente kalt als Creme oder Mousse hergestellt sein. Es müssen mindestens 4 verschiedene Komponenten enthalten sein. Alle Komponenten inklusiv Dekor müssen vor Ort hergestellt werden.**

Die 9 Stück Patisserie Tartelette müssen auf die vorgegebene Ausstellplatte 25 x 25 cm passen.

3. Pralinen

2 Sorten Pralinen à mindestens 15 Stück. (9 Stück für die Ausstellung und 6 Stück für die Jury).

1 Sorte gegossen, 1 Sorte von Hand trempiert. **Die Füllungen sowie der Dekor müssen vor Ort hergestellt werden.** Mindestens 1 Ganache muss enthalten sein. 1 Sorte muss mindestens 2 Füllungen beinhalten. **Die Formen dürfen weder ausgesprüht, dekoriert noch vorgegossen sein.**

Pralinengewicht: max. 14 g/Stück. **Pralinen müssen im Schaustück integriert sein. Die Couverture muss selbstständig und vor Ort temperiert werden.**

4. Fantasiefiguren, Verkaufsartikel Confiserie

2 Sorten Fantasiefiguren Confiserie à 2 Stück. (Maximale Höhe 12 cm)

1 Komponente muss mit einer Confiseriefüllung gefüllt sein (Crunch, Croquantine, Caramel, Gelee, Ganache, Praline-/Gianduja Füllung etc.).

Alle Produkte und Teile müssen vor Ort hergestellt werden. **(Die Fantasiefiguren müssen verkaufsgerecht hergestellt sein.** Erlaubt sind Kombinationen aus allen gängigen Confiserie- und Konditorei Produkten. (Marzipan, Massa Ticino, Modelliercouverture darf eingefärbt mitgebracht werden). Die Couverture muss selbstständig und vor Ort temperiert werden. Formen dürfen benutzt werden. (Die Figuren müssen auf die vorgegebenen Ausstellplatten 25 x 25 cm) passen und die Figuren müssen das Thema reflektieren.

5. Schaustück zum Thema «Märliwelt»

1 Schaustück zum Thema «Märliwelt». Dimensionen: **Länge und Breite max. 50 x 50 cm, Höhe max. 150 cm (Masse werden bei der Bewertung berücksichtigt).**

Die einzelnen Komponenten des Schaustücks dürfen fertig mitgebracht werden. Für das Anbringen der einzelnen Teilen und fertig stellen des Schaustücks steht während des Vorabend des Wettkampftag die vorgegebene Zeit zur Verfügung. **(Siehe Zeitplan).** Für das Anbringen und fertig stellen der einzelnen Teile steht temperierte Vanille-Couverture zur Verfügung. Die vorgegebenen Massen dürfen nicht überschritten werden und das Schaustück muss auf die zur Verfügung gestellte **Ausstellplatte (50 x 50 cm)** präsentiert werden. Alle Teile müssen aus essbaren Materialien bestehen. **Pralinen müssen im Schaustück integriert sein.** Die Juroren haben das Recht einzelne Teile zu kontrollieren.

6. Dokumentation

In fünffacher Ausführung. (Pro Juror 1 Exemplar und 1 Exemplar für die Ausstellung).

Es wird eine gebundene Dokumentation der Arbeiten mit folgendem Inhalt verlangt:

- Inhaltsverzeichnis
- Zeitplan/Ablauf
- Rezepturen mit Grafiken oder Bilder
- Farbige Zeichnung/Skizze des Schaustücks

Die gebundene Dokumentation muss **10 Arbeitstage vor Beginn (Dienstag, 28. August 2018)** des ersten Wettkampftages an die Richemont Fachschule, Seeburgstrasse 51, 6006 Luzern, z.Hd. Urs Meichtry eingereicht werden.

10. 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
Inovation, Phantasie	10.00
Arbeitsprozess, Techniken	20.00
Total	100.00

11. Schlussbestimmung

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

