



swiss skills
2018

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

**Messehalle BERNEXPO
Mingerstrasse 6, 3014 Bern**

**Reglement
Detailhandel**



1. Teilnahme

An der SwissSkills 2018 können die 12 besten Lehrling/innen teilnehmen, welche durch den Kanton an die Wettbewerbskommission gemeldet werden.

Meldekriterien: Praktische Prüfung (Punktezahl: 10) + Gesamtnote

Die Wettbewerbskommission beschliesst abschliessend über die Teilnahme an den SwissSkills 2018. Der Teilnehmer oder die Teilnehmerin darf am 1. Januar im Wettbewerbsjahr nicht älter als 24 Jahre sein (Jahrgang 1994 oder jünger).

Im Kompetenzzentrum Richemont in Luzern findet am **Mittwoch/Donnerstag, 11./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 AG in Bern statt. Dieser 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 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 Fachschule

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 2018

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 von 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
- Das Material muss von den Kandidaten mitgebracht werden.

SBC:

- Die nötige Infrastruktur wird vom SBC gewährleistet. Es steht ein Ausstellttisch von 70 x 140 cm, mit einer Rückwand von 70 x 140 cm (Tischhöhe 75cm) zur Verfügung, sowie ein zusätzlicher Arbeitstisch.
- Berufskleider: Einheitliche weisse Bluse, SBC-Foulard und schwarze Hose.
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.

Wettkampfzeiten	Mi – Fr	9.00 – 17.30 Uhr / 13.30 (1 Std. Mittagspause)
	Sa	7.30 – 16.00 Uhr / 11.30 (1 Std. Mittagspause)

Am Vortag des Wettbewerbs

Dienstag, 11. September 2018

15.00 – 16.15 Uhr Anreise, Begrüssung, Wettkampfbriefing, Einrichten und Tische

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

18.30 – 19.45 Uhr Anreise, Begrüssung, Wettkampfbriefing, Einrichten und Tische

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

08.30 – 09.00 Uhr Inspektion und Vorbereitung des Arbeitsplatzes

09.00 – 17.30 Uhr Arbeitszeit für den Wettbewerb (inkl. Aufräumen und Pause)

18.00 – 18.30 Uhr Abräumen Arbeitsplatz

Samstag, 15. September 2018

07.00 – 07.30 Uhr Inspektion und Vorbereitung des Arbeitsplatzes

07.30 – 16.00 Uhr Arbeitszeit für den Wettbewerb (inkl. Aufräumen und Pause)

7. Wettbewerbsanforderungen unter dem Thema «Märchenwelt»

- 15 Geschenkpackungen, 5 gefüllte Geschenkartikel, 5 Tischdekorationen
- Tafel beschriften, Preisschilder schreiben
- Warenpräsentation auf Ausstelltisch von 70 x 140 cm
- Degustation von Produkt
- Verkaufsgespräch
- Überraschungsarbeit
- Dokumentation

7. a Geschenkpackungen

Die Produkte, das gesamte Verpackungsmaterial sowie die Hilfsmittel (Schere, Klebi, Nylonschnur...) zum Verpacken müssen mitgebracht werden, fertige Deklarationen und Firmensiegel ebenfalls.

Folgende Aufgaben werden verlangt

- 15 Geschenkpackungen vor Ort abfüllen und kreativ verpacken
 - 5 konische Tüten
 - 5 viereckige Packungen
 - 5 rechteckige Packungen
- Zwei Sorten der Geschenkpackungen (konisch, viereckig, rechteckig) vor Ort zusammenstecken
- Das Papier (Bogen mind. 50 x 35 cm) für die Geschenkpackungen muss vor Ort zugeschnitten werden
- 5 Füllartikel (Teller, Schale...) oder kleine Geschenkkörbe mit Produkten füllen und mit Cellophan verpacken
- 5 kleine Tischdekorationen
- evtl. vorbereiten von offenen Packungen für den Ausstelltisch

Verlangt werden kreativ dekorierte Geschenkpackungen zum Thema „**Märchenwelt**“.
Leben Sie ihre Kreativität aus.

7. b Tafel beschriften / Preisschilder schreiben

Eine schwarze Tafel 75 x 55 cm und Schreibmaterial zum Beschriften der Tafel steht zur Verfügung
Das Verwenden von persönlichem Schreibmaterial ist erlaubt.
Der Text auf der Tafel muss produktbezogen sein.

Preisanschrift der Produkte auf dem Ausstelltisch.
Schilder und Schreibmaterial müssen mitgebracht werden.
Das Schreiben der Preisschilder ist Teil der Wettbewerbsaufgabe.

7. c Warenpräsentation

Ein Ausstelltisch von 70 x 140cm mit einer Rückwand von 70 x 140 cm (Tischhöhe 75 cm) steht zur Verfügung.

Das vollständige Material zur Gestaltung des Ausstelltesches (inkl. Stoff für Boden, Rückwand und Tisch einkleiden - von Vorteil blickdichter Stoff) muss mitgenommen werden.

Wichtig: Es dürfen nur einzelne Dekorationselemente mitgenommen werden (z.B. verschiedene Aufbauelemente, ein Bild für die Gestaltung der Rückwand) Vor dem Ausstelltisch steht lediglich die Tafel.

- Der Ausstelltisch wird mit den hergestellten Geschenkpackungen und den mitgebrachten Aufbauelementen bestückt und dekoriert
- Die Kandidaten entscheiden bezüglich der Auswahl und Menge der Geschenkpackungen auf dem Ausstelltisch
- Die Geschenkpackungen sind korrekt beschriftet
- Zwei der verpackten Produkte sind offen präsentiert
- Vor dem Ausstelltisch steht die Tafel
- Die gesamte Präsentation soll ansprechend wirken und bei Kunden die Begeisterung wecken

7. d Degustation vom Produkt

Mit einem mitgebrachten Produkt findet die Degustation mit vertieftem Fachgespräch statt.

- Die Degustation muss für mind. 20 Personen reichen.
- Das vollständige Material für die Degustation muss mitgebracht werden.
- Die Vorbereitung für die Degustation ist Teil der Wettbewerbsaufgabe.
- Ein vertieftes Fachgespräch mit den Experten
- Die Produkte werden zur Degustation an Experten und an Besucher angeboten

Dauer: 10 Minuten für Degustation

Präsentation vom Ausstelltisch:

Die Kandidaten führen mit den Experten ein Fachgespräch und präsentieren ihren Ausstelltisch. Dabei geht es in erster Linie um das Ziel, die Kundenorientierung, den Zweck und den Nutzen der Ausstellung. Die Kandidaten erzählen über den Aufbau, die Präsentationstechnik und die Themenwahl bei ihrem Projekt.

Dauer: 10 Minuten

7. e Verkaufsgespräch

Die Experten führen mit den Kandidaten zwei vertiefte Verkaufsgespräche und lassen sich beraten. Beim ersten Verkaufs- /Beratungsgespräch dient der Ausstelltisch als Verkaufsfläche.

Beim zweiten Verkaufs- /Beratungsgespräch steht ein vorbereiteter Ausstelltisch mit diversen Frischprodukten aus der Bäckerei-Konditorei-Confiserie zur Verfügung.

Bei den Verkaufs- /Beratungsgesprächen ist eine Reklamation und evtl. eine Bestellung integriert.

Bei den Verkaufsgesprächen wird vertieftes Fachwissen in den abgeschlossenen Modulen verlangt.

Dauer: 30 Minuten (2 x 15 Minuten)

7. f Überraschungsaufgabe zur Warenpräsentation

Am Wettkampftag erhalten Sie den Detailauftrag.

7. g Dokumentation

Gebundene Dokumentation zum Ausstelltisch in **zweifacher** Ausführung bis spätestens 10 Tage vor dem Wettkampf an die Richemont Fachschule, Seeburgstrasse 51, 6006 Luzern einsenden.
(1 Exemplar bleibt bei der Kommission)

Anforderungen an die Dokumentation

- Mindestens 5 Seiten A4 (ohne Deckblatt, Bilder, Grafiken und Anhang)
- Titel der Arbeit
- Name des Betriebes
- Name und Adresse der Autorin (inkl. E-Mail und Telefon),
- Datum

Inhalt

- Gedanken zum Thema / Idee
- Ziel / Zielgruppe
- Produktwahl
- Kalkulation Geschenkpackungen
- Farbwahl
- Material / Warenträger
- Vorgehen
- Reflexion

8. Bewertung

Das Jury-Team besteht aus 3 Fachpersonen wobei jedes Jurymitglied folgende Punkte mit den angegebenen Gewichtungen bewertet.

Bezeichnung	Gewicht in %
Vorgaben, Bestimmungen	8.00
Organisation, Arbeitsweise	14.00
Fachwissen	14.00
Verkaufswirksamkeit, Auswahl	15.00
Kreativität, Innovation	16.00
Kommunikation, Umgang mit Kunde	13.00
Gesamteindruck	20.00
Total	100.00

Punkteabzüge erfolgen bei:

- a) Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten
- b) Verwendung unerlaubter Hilfsmittel
- c) Unvollständige Arbeit:

Zu Beginn des Wettbewerbs müssen eigene bzw. mitgebrachte Produkte, Geräte/Werkzeuge, Verpackungsmaterial und Dekorationselemente den Jurymitgliedern präsentiert werden.

Bewertungskriterien der Expertinnen

- Gesamteindruck, Verkaufswirksamkeit
- Ideen, Kreativität, umsetzen des Themas
- Exaktheit, Sorgfalt, Hygiene
- Arbeitsweise, Organisation, Ordnung
- Fachwissen über Produkte, Warenpräsentation
- Persönliche Erscheinung, Begeisterung, Rhetorik
- Umgang mit Kunden, Verkaufs- / Beratungskompetenz
- Vollständigkeit, Einhalten der Vorgaben

9. Schlussbestimmung

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

