



# swiss skills 2018

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

**BERNEXPO  
Mingerstrasse 6, 3014 Berne**

**Règlement  
orientation boulangerie**



## 1. Participation

Peuvent participer aux SwissSkills 2018 les meilleurs remplissant la condition d'obtention de la note minimale de 5,0 selon la nouvelle ordonnance sur la formation, avec diplôme en 2018. 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 2018. Les participants ne doivent pas être âgés de plus de 24 ans au 1<sup>er</sup> janvier de l'année du concours (année 1994 ou suivantes).

**La journée d'équipe** prévoyant une assistance technique a lieu les **11 et 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



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

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

Tél. 031 388 14 14  
Fax 031 388 14 24  
www.swissconfiseure.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.

BCS:

- outils de travail et principales matières premières pour la fabrication des produits mis à disposition par la BCS; tous les autres ingrédients et outils manuels doivent être organisés par les candidats eux-mêmes;
- vêtements professionnels: les concurrents doivent porter des pantalons, coiffes, tabliers et blouses de boulanger 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.

### Mardi 11 septembre 2018

- 15 h 00 – 16 h 30 aménagement du box du concours et préparation de la table d'exposition;  
ensuite déplacement au lieu de l'hébergement;
- 18 h 30 participation à la cérémonie d'ouverture.

### Du mercredi 12 septembre au vendredi 14 septembre 2018

- 07 h 30 accès à la place de concours;
- 07 h 45 explications relatives aux outils et installations;
- 08 h 15 les experts contrôlent le matériel apporté et les matières premières;
- 08 h 30 début du concours;
- 11 h 30 – 12 h 30 pause de midi;
- 17 h 30 fin du concours – fin de l'organisation de l'exposition – prise de photos, fierté par rapport au travail;
- 18 h 00 – 18 h 30 rangement et enlèvement du matériel.
- 18 h 30 – 20 h 00 aménagement du box du concours et préparation de la table d'exposition pour le prochain jour;
- 20 h 15 tous quittent la halle.**

**Samedi 15 septembre 2018**

06 h 00	accès à la place de concours;
06 h 15	explications relatives aux outils et installations;
06 h 45	les experts contrôlent le matériel apporté et les matières premières;
07 h 00	début du concours;
10 h 00 – 11 h 00	pause de midi;
16 h 00	fin du concours – fin de l'organisation de l'exposition – prise de photos, fierté par rapport au travail;
16 h 30 – 17 h 00	rangement et enlèvement du matériel.

**7. Directives pour les participants au concours**

L'épreuve pratique comprend les travaux suivants:

- pain;
- produits de petite boulangerie;
- produits de boulangerie en pâte levée sucrée;
- produits de boulangerie en pâte levée tourée;
- snacks;
- pièce d'exposition.

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

Les participantes et participants doivent fabriquer eux-mêmes tous les produits décrits ci-après, sans aide le jour du concours. Les participantes et participants doivent utiliser les principales matières premières mises à disposition par l'organisateur: farine, eau, levure, sel, sucre, beurre, lait, lait en poudre, œufs, malt liquide. Une liste de toutes les matières premières est fournie aux candidates et candidats. Ces dernières et derniers sont tenus de passer commande sur la base de cette liste. Ces matières premières doivent être pesées pendant la durée du concours. Les candidates et candidats doivent apporter eux-mêmes tous les autres ingrédients, ces derniers pouvant être pesés précisément.

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

Liste des matières premières pouvant être apportées par les participantes et participants:

- éléments de décor finis;
- toutes les matières premières, à l'exception des ingrédients de base;
- masses à fourrer finies – ces dernières devant être portionnées pendant la durée du concours;
- gelées;
- divers produits à répartir sur les pains, les petits pains ou la pièce d'exposition.

**Dossier de recettes**

La participante ou le participant élabore dans le cadre de ses préparatifs un dossier de recettes relié qu'elle ou il apporte au concours en **4 exemplaires** le premier jour de ce dernier. Trois exemplaires sont pour le jury, le quatrième étant pour l'exposition.

Le dossier de recettes doit comprendre ce qui suit:

- table des matières;
- bref curriculum vitae;
- recette, y compris procédé de fabrication et image / croquis;
- recettes des produits semi-finis;
- une image ou un croquis peut être disponible pour la pièce d'exposition; l'idée sous-jacente à la pièce d'exposition doit être brièvement décrite.

Le produit doit toujours être exposé sur la table d'exposition en respectant le délai de remise. Lors du concours, tous les produits doivent être exposés par les participantes et participants sur la table qui leur a été attribuée. Les groupes de produits doivent être étiquetés par les participantes et participants.

Les produits doivent être exposés dans l'ordre par groupes de produits. Lors de la journée d'équipe à l'Ecole professionnelle Richemont, le thème de l'exposition sera abordé, et un exemple sera présenté.

## 8. Travaux pratiques 2018

### 1. Pain

Confectionner une pâte à pain, au moins 60 % de la quantité de farine de cette dernière devant être de la farine de froment 720. Des graines, grains ou autres peuvent également être ajoutés à la pâte. Aucun produit de panification autre que le malt liquide ne doit être utilisé pour cette recette. La pâte à pain doit contenir un levain, ce dernier pouvant être apporté ou confectionné sur place la veille au soir dans le laboratoire du concours.

Quantité	10.
Poids	450 g, une fois la cuisson terminée.
Forme	une forme pour 5 exemplaires, une autre forme pour 5 exemplaires, libre choix.
Délai de remise	libre, au plus tard à la fin de la journée de concours.

### 2. Petits pains

La farine peut être choisie librement parmi les farines mises à disposition. L'utilisation de matière grasse ne doit pas dépasser 5 % de la quantité de farine. Tous les types de levains sont autorisés et peuvent être apportés. Une partie de la pâte de base doit être aromatisée après le pétrissage. Il en résulte ainsi deux sortes de petits pains différents. L'une des deux doit être fabriquée sur le thème «superfood».

	Petits pains	Petits pains pour sandwiches
Quantité	30 pièces	15 pièces.
Poids	50 g, poids de la pâte	80 g, poids de la pâte.
Forme	2, 15 pièces de chaque	1 pour 15 pièces.
Délai de remise	14 h 00 (12 h 30 le samedi).	

### 3. Snacks

10 des petits pains pour sandwiches du travail n° 2 doivent être transformés en un sandwich.

#### Sandwich

Quantité	10.
Masse à fourrer	libre.
Poids	libre.
Délai de remise	15 h 30 (14 h 00 le samedi).

#### Quiche ou tarte salée

Quantité	10.
Poids	libre.
Taille	diamètre de 10 à 13 cm.
Masse à fourrer	libre, <b>doit être confectionnée sur place.</b>
Pâte à gâteau	à apporter en bloc.
Délai de remise	11 h 30 (10 h 00 le samedi).



#### 4 Viennoiseries en pâte levée sucrée

Confectionner une pâte levée sucrée avec de la farine de froment 400. L'utilisation de sucre doit atteindre au moins 10 % de la quantité de farine. Seul le beurre mis à disposition comme matière grasse peut être utilisé. Les candidats peuvent choisir la quantité souhaitée d'œufs et autres ingrédients.

	<b>Sans masse à fourrer, avec tressage</b>	<b>avec masse à fourrer</b>
Quantité	15 pièces	30 pièces.
Poids	100 g après cuisson	60 à 80 g après cuisson avec masse à fourrer.
Forme	tresse à deux branches, hautes	2, 15 pièces de chaque
Délai de remise	libre, au plus tard à la fin de la journée de concours.	

Informations supplémentaires:

les pâtons doivent être fourrés avant la cuisson.

Les produits peuvent être abricotés, glacés et/ou saupoudrés après la cuisson. Aucune autre décoration ne peut être placée après la cuisson.

#### 5. Produits de boulangerie en pâte levée tourée

La pâte levée tourée peut être apportée prête à l'emploi en bloc. Cette dernière doit être transformée sans restes dans la mesure du possible.

	<b>variante sucrée</b>	<b>variante salée</b>
Quantité	30 pièces	15 pièces.
Poids	50 à 80 g, une fois la garniture terminée	50 à 80 g, une fois la garniture terminée.
Forme	2, 15 pièces de chaque	1, 15 pièces.
Délai de remise	16 h 30 (15 h 00 le samedi).	

Informations supplémentaires:

Les produits peuvent être fourrés ou garnis sous toutes formes avant ou après cuisson.

Tous les produits peuvent être abricotés, glacés, saupoudrés et garnis après la cuisson.

#### 6. Pièce d'exposition

Thème	<b>«monde féérique».</b>
A créer	une pièce d'exposition à base de matériel comestible. Le thème doit être reconnaissable.
Dimensions	hauteur: entre 60 et 80 cm, longueur et largeur: 50 x 50 cm au maximum.
Pâtes	il faut utiliser une pâte levée et une pâte au sirop. La proportion de pâte levée s'élève à au moins 25 % de la pièce d'exposition. Les éléments de pâte au sirop peuvent être préfabriqués chez soi.
Restriction	aucune couleur artificielle ne doit être utilisée. Il faut travailler avec des teintures naturelles. Ces dernières découlent du recours à des couleurs que l'on trouve dans la nature - le rouge de betteraves rouges ou le vert de graines de courge/pistaches par exemple. <i>Attention:</i> l'or, l'argent et le bronze sont autorisés discrètement, principalement pour conférer un peu d'éclat à la pièce d'exposition. Cette dernière est une pièce d'exposition de boulangerie, il ne faut utiliser que peu de matériel non cuit.
Délai de remise	à la fin de la journée de concours.

## 9. 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.

Critères d'évaluation	%
Organisation (poids, temps,...)	10.00
Hygiène, transformation d'aliments	10.00
Communication, présentation	5.00
Décorations, finition	10.00
Goût	15.00
Textures	15.00
Impression générale	5.00
Innovation, imagination	10.00
Processus de travail, techniques	20.00
<b>Total</b>	<b>100.00</b>

## 10. Disposition finale

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