



swiss skills 2018

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

**BERNEXPO
Mingerstrasse 6, 3014 Berne**

Règlement orientation confiserie



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^{er} janvier de l'année du concours (année 1994 ou suivantes).

La journée d'équipe prévoyant une assistance technique a lieu le **lundi 23 juillet 2018** au Condorama de Felchlin SA, Bahnhofstrasse 80, Schwyz. **Des informations détaillées sur le programme seront fournies aux participantes et participants le mercredi 11 juillet 2018 à l'Ecole professionnelle Richemont, Seeburgstrasse 51, Lucerne. La participation aux deux manifestations 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:

- matières premières: couverture blanche, couverture au lait, couverture à la vanille, et beurre de cacao;
- vêtements professionnels: les concurrents doivent porter des **pantalons noirs (pas des jeans)**, 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 arrivée, instructions sur la place de concours, aménagement des boxes et finition de la pièce d'exposition; **(la pièce d'exposition doit être prête pour l'évaluation à 16 h 30 sur la table d'exposition et les boxes du concours quittés nettoyés);**

Du mercredi 12 septembre au vendredi 14 septembre 2018

18 h 30 – 20 h 00 arrivée, instructions sur la place de concours, aménagement des boxes et finition de la pièce d'exposition; **(la pièce d'exposition doit être prête pour l'évaluation à 20 h 00 sur la table d'exposition et les boxes du concours quittés nettoyés);**

20 h 15 **tous quittent la halle.**

Du mercredi 12 septembre au vendredi 14 septembre 2018

07 h 30 – 08 h 15 briefing dans l'arène de concours, fin de l'aménagement des boxes du concours attribués; (toutes les matières premières apportées et tout le matériel apporté doivent être préparés sur la table attribuée, pour que le jury puisse les contrôler);

08 h 15 – 08 h 30 contrôle du poste de travail par les membres du jury et dernières instructions;

08 h 30 – 12 h 30 première partie du concours, nettoyage du poste de travail compris;

12 h 30 – 13 h 30 pause de midi selon plan détaillé;

13 h 30 – 17 h 30 deuxième partie du concours, nettoyage du poste de travail compris, fin de l'organisation de l'exposition – prise de photos, fierté par rapport au travail; heures de remise des produits pour dégustation: 15 h 00 pralinés,
16 h 00 tartelette de pâtisserie moderne,
17 h 00 tourte,
17 h 30 figurines fantaisie.

18 h 00 – 18 h 30 rangement et déblaiement des boxes du concours.

Tous les participants sont personnellement responsables du matériel qu'ils apportent sur place. Le matériel oublié ne sera pas réexpédié.



Samedi 15 septembre 2018

- 06 h 00 – 06 h 45 briefing dans l'arène de concours, fin de l'aménagement des boxes du concours attribués; (toutes les matières premières apportées et tout le matériel apporté doivent être préparés sur la table attribuée, pour que le jury puisse les contrôler);
- 06 h 45 – 07 h 00 contrôle du poste de travail par les membres du jury et dernières instructions;
- 07 h 00 – 11 h 00 première partie du concours, nettoyage du poste de travail compris;
- 11 h 00 – 12 h 00 pause de midi selon plan détaillé;
- 12 h 00 – 16 h 00 deuxième partie du concours, nettoyage du poste de travail compris, fin de l'organisation de l'exposition – prise de photos, fierté par rapport au travail; heures de remise des produits pour dégustation: 13 h 30 pralinés,
14 h 30 tartelette de pâtisserie moderne,
15 h 30 tourte,
16 h 00 figurines fantaisie.
- 16 h 30 – 17 h 30 rangement et déblaiement des boxes du concours.
- Tous les participants sont personnellement responsables du matériel qu'ils apportent sur place. Le matériel oublié ne sera pas réexpédié.**

7. Epreuve pratique

L'épreuve pratique comprend les groupes de produits suivants:

- tourte;
- tartelette de pâtisserie moderne;
- pralinés;
- figurines fantaisie, articles de vente de confiserie;
- 1 pièce d'exposition;
- documentation.

Les poids et nombres de pièces prescrits doivent être strictement respectés. **Les participantes et participants doivent apporter eux-mêmes tous les ingrédients, pesés.** Les farines prémélangées, les mixes de panification et les émulsifiants ne sont pas autorisés. **Les couvertures sont disponibles sous forme dissoute (pour la finition de la pièce d'exposition (vanille) tempérée).** Pour tous les autres produits nécessitant de la couverture tempérée (pralinés, décor, etc.), la candidate ou le candidat doit tempérer la couverture sur place, de manière autonome.

8. Directives pour les participantes et participants

Dès qu'ils ont terminé le concours, les participantes et participants doivent en informer le jury.

Après le concours, tous les produits doivent être exposés par les participantes et participants sur **la table qui leur a été attribuée, parée de noir (180 x 74 cm & 75 de haut) et les plats de présentation mis à disposition.** Les groupes de produits doivent être étiquetés par les participantes et participants.

Table d'exposition: **la table d'exposition ne doit pas être décorée avec un décor supplémentaire!**

Les produits doivent être exposés dans l'ordre par groupes de produits.

Pour l'évaluation du goût, il faut préparer une tourte, 3 pièces de tartelette de pâtisserie et 6 pièces de pralinés par sorte.

Le thème du concours est: **«monde féérique»**

9. Travaux pratiques

Les travaux du concours sont au nombre de 6 (**tous les produits doivent être en lien avec le thème**). Les participantes et participants doivent fabriquer eux-mêmes tous les produits (finition de la pièce d'exposition), sans **aide** le jour du concours.

1. Tourte

2 tourtes de forme libre, pour 8 personnes, poids maximal de 1.2 kg, décor inclus.

Au moins 5 composants doivent être compris, enrobage inclus. Les tourtes doivent être entièrement recouvertes de glaçage. Le biscuit peut être apporté cuit, tous les autres composants devant être fabriqués sur place. Le décor moderne doit convenir au thème donné – **«monde féérique»** – et être fabriqué sur place à base de couverture ou de sucre (isomalt). Les deux tourtes doivent être décorées. L'une des tourtes est prévue pour la dégustation, l'autre pour l'exposition.

La tourte doit être adaptée au plat de présentation donné (25 x 25 cm).

2. Tartelette de pâtisserie moderne

1 sorte de tartelette de pâtisserie moderne, au moins 12 pièces (9 pièces pour l'exposition et 3 pièces pour le jury).

Poids par pièce: 90 g max. Des compositions créatives, modernes sont exigées. **Il faut confectionner au moins 1 composant cuit et au moins 1 composant froid sous forme de crème ou de mousse. Au moins 4 composants différents doivent être compris. Tous les composants, décor compris, doivent être fabriqués sur place.**

Les 9 pièces de tartelette de pâtisserie doivent être adaptées au plat de présentation donné (25 x 25 cm).

3. Pralinés

2 sortes de pralinés, au moins 15 pièces de chaque (9 pièces pour l'exposition et 6 pièces pour le jury).

1 sorte coulée (moulée), 1 sorte trempée à la main. **L'intérieur (masses) des pralinés et le décor doivent être fabriqués sur place.** Au moins une ganache doit être comprise. 1 sorte doit contenir au moins 2 masses. **Les moules ne doivent être ni pulvérisés ni pré-coulés (moulés).**

Poids des pralinés: au maximum 14 g/pièce. **Les pralinés doivent être intégrés dans la pièce d'exposition. La couverture doit être tempérée sur place, de manière autonome.**

4. Figurines fantaisie, articles de vente de confiserie

2 sortes de figurines fantaisie, 2 pièces de chaque (hauteur maximale de 12 cm).

1 composant doit être fourré avec une masse à fourrer de confiserie (crunch, croquantine, caramel, gelée, ganache, masse à fourrer de praliné/gianduja, etc.).

Tous les produits et pièces doivent être fabriqués sur place. **Les figurines fantaisie confectionnées doivent être propres à la vente.** Des combinaisons de tous les produits courants de confiserie et de pâtisserie sont autorisées. (Le massepain, la massa ticino et la couverture de modelage peuvent être apportés colorés). La couverture doit être tempérée sur place, de manière autonome. L'utilisation de moules est autorisée. Les figurines doivent être adaptées au plat de présentation donné (25 x 25 cm), et refléter le thème.

5. Pièce d'exposition sur le thème «monde féérique»

1 Pièce d'exposition sur le thème «**monde féérique**». Dimensions: **longueur et largeur au maximum 50 x 50 cm, hauteur au maximum 150 cm (les dimensions étant prises en compte lors de l'évaluation)**.

Les différents composants de la pièce d'exposition peuvent être apportés finis. Le temps donné (**voir l'horaire**) est à disposition le premier jour du concours pour monter les différentes parties et terminer la pièce d'exposition. Des couvertures tempérées sont à disposition pour monter les différentes parties et terminer la pièce d'exposition. Les dimensions données ne doivent pas être dépassées, et la pièce d'exposition doit être présentée sur le **plat de présentation** mis à disposition (**50 x 50 cm**). Toutes les parties doivent être confectionnées à base de matériaux comestibles. **Les pralinés doivent être intégrés dans la pièce d'exposition**. Les jurés ont le droit de contrôler différentes parties.

6. Documentation

En cinq exemplaires. (1 exemplaire pour chaque juré et 1 pour l'exposition).

Une documentation reliée des travaux comprenant ce qui suit est exigée:

- table des matières;
- échancier / déroulement;
- recettes avec graphiques ou illustrations;
- croquis / dessin en couleur de la pièce d'exposition.

10 jours ouvrables avant le début du premier jour du concours (**le mardi 28 août 2018**), la documentation reliée doit être adressée à l'Ecole professionnelle Richemont, Seeburgstrasse 51, 6006 Lucerne, à l'attention d'Urs Meichtry.

10. 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
Total	100.00

11. Disposition finale

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