



# swiss skills Championships 2020

Association suisse des patrons boulangers-confiseurs  
11 – 13 novembre 2020

Ecole professionnelle Richemont, Lucerne  
Centre de compétences national et international  
Du secteur de la boulangerie-pâtisserie-confiserie

## Règlement Orientation boulangerie



## 1. Participation

Peuvent participer aux SwissSkills 2020 les 12 meilleurs jeunes au terme de leur formation 2019 & 2020, qui seront inscrits par le canton à la commission des concours.

**Critères de notification:** avoir obtenu la note minimale de 5.0. 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 2020. Les participantes et participants ne doivent pas être âgés de plus de 21 ans au 1<sup>er</sup> janvier de l'année du concours (année 1999 et suivantes).

La journée d'équipe prévoyant une assistance technique a lieu les 27 et 28 août 2020 au centre de compétences Richemont de Lucerne. Le plan détaillé est communiqué et discuté lors de cette journée.

**La participation à cette manifestation est obligatoire.**

## 2. Dates

Les championnats des métiers ont lieu à l'Ecole professionnelle Richemont de Lucerne et sont organisés par la BCS.

Championnats des métiers : du mercredi 11 novembre au vendredi 13 novembre 2020

Cérémonie de clôture : vendredi 13 novembre 2020

«Journée Best of SwissSkills»\* jeudi 4 mars 2021

\* des informations détaillées suivront

## 3. Coordination

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 Oda

Association suisse des patrons boulangers-confiseurs

Seilerstrasse 9, 3001 Berne

Tel. 031 388 14 14

Monsieur Daniel Nyfeler, [info@znueni-beck.com](mailto:info@znueni-beck.com)

### Compétences professionnelles

Ecole professionnelle Richemont

Seeburgstrasse 51, 6006 Lucerne

Tél. 041 375 85 85

Monsieur Urs Röthlin, orientation boulangerie, [roethlin@richemont.swiss](mailto:roethlin@richemont.swiss)

Monsieur Urs Meichtry, orientation confiserie, [meichtry@richemont.swiss](mailto:meichtry@richemont.swiss)

Madame Marie-Anna Schmidiger, commerce de détail, [marie-anna.schmidiger@spruengli.ch](mailto:marie-anna.schmidiger@spruengli.ch)

### Organisation, Concours et exposition

Ecole professionnelle Richemont

Seeburgstrasse 51

6006 Lucerne

Tél. 041 375 85 85

[cacic@richemont.swiss](mailto:cacic@richemont.swiss)



## 5. Frais relatifs aux SwissSkills du mercredi 11 novembre au vendredi 13 novembre 2020

Les frais sont pris en charge comme suit :

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

- Frais de voyage et hébergement à l'hôtel ;
- Restauration des participantes et participants ;
- 2 à 3 nuitées selon la répartition ;

BCS:

- matières premières: les matières premières de base pour la boulangerie sont indiquées de manière précise sous la position 7
- vêtements professionnels: les concurrents doivent porter une blouse de boulanger conforme (tous les concurrents reçoivent 2 blouses avec leur nom brodé) une coiffe et un tablier (seront mis à disposition pour le concours), **un pantalon noir (pas de jeans) que les concurrents prendront eux-mêmes avec, les frais pour ces pantalons ne sont pas pris en charge par l'Association.**

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 d'horaires et de déroulement du concours

Les 12 participants sont répartis dans deux groupes. 6 d'entre eux sont dans le groupe du matin **groupe A** et les 6 autres dans le groupe de l'après-midi **groupe B**.

Cette répartition est effectuée par la commission des concours, la distance entre le domicile et l'Ecole professionnelle Richemont étant déterminante à cet effet.

### Mercredi 11 novembre 2020

### Groupe A

07h30	Arrivée, déchargement de la voiture (petite collation à disposition)
08h15 – 08h30	Aménagement du poste de travail Accès au laboratoire avec le matériel apporté. Le poste de travail attribué peut être aménagé. Les matières premières apportées doivent être préparées sur la table pour que le jury puisse les contrôler
08h30 – 08h50	Les participants sont instruits sur l'infrastructure et les matières premières
09h00 – 13h00	Quatre heures de durée de concours du premier jour
13h00	Le poste de travail est rangé et propre. Les outils, le matériel apporté et les produits fabriqués doivent être placés à l'endroit prévu dans le 5 minutes qui suivent
13h10	Tous quittent le laboratoire
13h30	Repas de midi
18h30	Repas du soir

**Mercredi 11 novembre 2020****Groupe B**

11h30	Arrivée, déchargement de la voiture
12h00 – 13h00	Repas de midi
13h15 – 13h30	Aménagement du poste de travail
	Accès au laboratoire avec le matériel apporté. Le poste de travail attribué peut être aménagé. Les matières premières apportées doivent être préparées sur la table pour que le jury puisse les contrôler
13h30 – 13h50	Les participants sont instruits sur l'infrastructure et les matières premières
14h00 – 18h00	Quatre heures de durée de concours du premier jour
18h00	Le poste de travail est rangé et propre. Les outils, le matériel apporté et les produits fabriqués doivent être placés à l'endroit prévu dans le 5 minutes qui suivent
18h30	Repas du soir

**Jedi, 12 novembre 2020****Groupe A**

07h00	Petit déjeuner
07h45	Accès au laboratoire, aménagement du poste de travail
08h00 – 12h00	Quatre heures de durée de concours du deuxième jour
12h00	Le poste de travail est rangé et propre. Les outils, le matériel apporté et les produits fabriqués doivent être placés à l'endroit prévu dans les 15 minutes qui suivent
12h15 – 13h15	Repas de midi

**Jedi, 12 novembre 2020****Groupe B**

11h45 – 12h45	Repas de midi
12h45	Accès au laboratoire, aménagement du poste de travail
13h00 – 17h00	Quatre heures de durée de concours du deuxième jour
17h00	Le poste de travail est rangé et propre. Les outils, le matériel apporté et les produits fabriqués doivent être placés à l'endroit prévu dans les 15 minutes qui suivent
18.15	Repas du soir

**Vendredi, 13 novembre 2020****Groupe A et groupe B**

07h00	Petit déjeuner
07h30 – 09h30	Finition des produits et préparation pour l'exposition
09h30 – 10h30	Tous les produits doivent être placés sur la table d'exposition
11h00 – 12h00	Évaluation des tables d'exposition par le jury
13h00	Repas de midi

Des informations sur la suite du programme, l'exposition, la remise des prix, etc. seront fournies lors des journées d'équipe les 27 et 28 août 2020.

## 7. Directives relatives aux travaux de 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 tournée
- Snacks
- Pièce d'exposition

Les poids et nombres de pièces prescrits doivent être 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 pré-mélangées et les mix 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/farces finies – ces dernières devant être divisées en portions pendant la durée du concours, une masse/farce peut être déjà préparée en portions (mais pas la masse/farce pour quiches et tartes)
- 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 l'épreuve. Trois exemplaires sont destinés au jury, le quatrième est réservé 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-fabriqués
- Une image ou un croquis peut être disponible pour la pièce d'exposition ; l'idée relative à la pièce d'exposition doit être brièvement décrite

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 de manière ordonnée 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 2020

### 1. Pain

Confectionner une pâte à pain, au moins 70 % de la quantité totale de la farine devant être de la farine de froment 720. 30% d'autres farines ainsi que 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 en 5 exemplaires, une autre forme en 5 exemplaires, libre choix
Délai de remise	À la fin de la durée de concours du jeudi.

### 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 aromatisée sur le thème de l'Extrême-Orient.

	<b>Petits pains</b>	<b>Petits pains pour sandwiches</b>
Quantité	30 pièces	15 pièces
Poids	50 g, poids de la pâte	80 g, poids de la pâte
Forme	2, de 15 pièces chacune	1, de 15 pièces
Délai de remise	2 sortes de petits pains à la fin de la durée de concours du mercredi.	
	Confectionner une sorte de petits pains pour sandwiches précuits à transformer dans le cadre du travail no 3 « Snack ». Place disponible dans le congélateur.	

### 3. Snack

Les participantes et participants doivent cuire les 15 petits pains pour sandwiches (précuits) du travail no 2, le vendredi 13 novembre 2020, 10 d'entre eux doivent ensuite être fourrés.

Sandwich	
Quantité	10
Farce	libre
Poids	libre
Délai de remise	le vendredi à 9 h 00.

#### Quiche ou tarte salée

Quantité	10
Poids	libre
Taille	diamètre de 10 à 13 cm
Farce	libre, doit être confectionnée sur place
Pâte à gâteau	à apporter en bloc
Délai de remise	le jeudi, groupe A à 10h00, groupe B à 16h00.

#### 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 pâtons, haute	2, de 15 pièces chacune
Délai de remise	à la fin de la durée de concours du mercredi.	

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 garnie	50 à 80 g, une fois garnie
Forme	2, de 15 pièces chacune	1, de 15 pièces
Délais de remise	à la fin du concours le jeudi.	

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	la «Chine».
A créer	une pièce d'exposition à base d'ingrédients comestibles. 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 teintes naturelles. Ces dernières sont 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: l'or, l'argent et le bronze sont autorisés.</i>

Délai de remise: Le vendredi à 10h30.

### 9. Directives pour les participantes et participants

Après le 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. Le coordinateur/l'organisateur présente un exemple de table lors de la journée d'équipe.

## 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 :

- Pain	12
- Petits pains	12
- Snacks	15
- Viennoiseries en pâte levée sucrée	12
- Pâte levée tourée	15
- Pièce d'exposition	24
- Hygiène / ordre	10
- Documentation / exposition	10

Echelle d'évaluation

Excellent	10 points
Très bien	8 points
Bien	6 points
Suffisant	4 points
Insuffisant	2 points

Les éventuelles déductions de points interviennent à la fin du concours :

- En cas de dépassement du temps imparti pendant le concours :  
Chaque membre du jury doit retirer 2 points du nombre total de points pour chaque tranche de 5 minutes entamée. Le chronométrage et le constat d'un éventuel dépassement de temps incombent au président du jury.
- Utilisation non autorisée d'une surface de four supplémentaire:  
Chaque membre du jury doit retirer 2 point du nombre total de points.
- Nombre de pièces erroné:  
Chaque membre du jury doit retirer 1 point du nombre total de points.
- Non-respect des consignes de poids de l'ordre de 10 à 12 % :  
Chaque membre du jury doit retirer 1 point du nombre total de points.
- Utilisation de moyens auxiliaires non autorisés :  
Chaque membre du jury doit retirer 1 point du nombre total de points.

Les matières premières, appareils et outils personnels ou apportés doivent être présentés aux membres du jury au début du concours.