



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 confiserie



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^{er} 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 Bern

Tel. 031 388 14 14

Monsieur Daniel Nyfeler, 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

Monsieur Urs Meichtry, orientation confiserie, meichtry@richemont.swiss

Madame Marie-Anna Schmidiger, commerce de détail, marie-anna.schmidiger@spruengli.ch

Organisation, Concours et exposition

Ecole professionnelle Richemont

Seeburgstrasse 51

6006 Lucerne

Tél. 041 375 85 85

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: Couverture blanche, lait et foncée ainsi que le beurre de cacao.
- 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

- 06h30 Arrivée, déchargement de la voiture (petite collation à disposition)
- 07h15 – 07h30 Briefing dans la pâtisserie
- 07h30 – 08h00 Aménagement du poste de travail attribué (toutes les matières premières et tout le matériel apporté doivent être préparés sur la table ou sur les chariots attribués, pour que le jury puisse les contrôler)
- 08h00 – 08h15 Contrôle du poste de travail par les membres du jury et dernières instructions
- 08h15 – 12h15 Temps du concours, nettoyage du poste de travail compris
- 12h15 – 12h45 Rangement des produits fabriqués et le rangement de matières premières et du matériel de travail doivent être terminés jusqu'à 12h45
- 13h00 Repas de midi
- 14h15 – 14h30 Briefing au Forum
- 14h30 – 15h30 Finitions de la pièce d'exposition (la pièce d'exposition doit être prête pour l'évaluation à 15h30 sur la table d'exposition) !

Mercredi 11 novembre 2020

Groupe B

- 09h30 Arrivée, déchargement de la voiture
- 10h15 – 10h30 Briefing au Forum
- 10h30 – 11h30 Finitions de la pièce d'exposition (la pièce d'exposition doit être prête pour l'évaluation à 11h30 sur la table d'exposition) !
- 12h00 Repas de midi
- 13h00 – 13h15 Briefing dans la pâtisserie
- 13h15 – 13h45 Aménagement du poste de travail attribué (toutes les matières premières et tout le matériel apporté doivent être préparés sur la table ou sur les chariots attribués, pour que le jury puisse les contrôler)
- 13h45 – 14h00 Contrôle du poste de travail par les membres du jury et dernières instructions
- 14h00 – 18h00 Temps du concours, nettoyage du poste de travail compris
- 18h00 – 18h30 Rangement des produits fabriqués et le rangement de matières premières et du matériel de travail doivent être terminés jusqu'à 18h30
- 18h30 Repas du soir

Jeudi 12 novembre 2020**Groupe A**

06h30	Petit déjeuner	
07h15 – 07h45	Accès à l'espace de production, briefing, aménagement du poste de travail	
07h45 – 11h45	Temps du concours, nettoyage du poste de travail compris	
	Heures de remise au jury des produits suivants:	11 h 15 pralinés 11 h 45 figurines fantaisie
11h45 – 12h15	Rangement des produits fabriqués et le rangement de matières premières et du matériel de travail doivent être terminés jusqu'à 12h15	
12h15	Repas de midi.	

Jeudi 12 novembre 2020**Groupe B**

Jusqu'à 08h00	Petit déjeuner	
11h45	Repas de midi	
13h00 – 13h30	Accès à l'espace de production, briefing, aménagement du poste de travail	
13h30 – 17h30	Temps du concours, nettoyage du poste de travail compris	
	Heures de remise au jury des produits suivants:	17h00 pralinés 17h30 figurines fantaisie
17h30 – 18h00	Rangement des produits fabriqués et le rangement de matières premières et du matériel de travail doivent être terminés jusqu'à 18h00	
18h15	Repas du soir	

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

06h30	Petit déjeuner	
07h15 – 08h00	Accès à l'espace de production, briefing, aménagement du poste de travail	
08h00 – 10h00	Temps du concours, nettoyage du poste de travail compris	
	Heures de remise au jury des produits suivants:	09h30 tartelette de pâtisserie moderne 10h00 tourte
10h00 – 11h00	Tous les produits doivent être placés sur la table d'exposition. Ensuite finir de ranger le poste de travail, emballer et charger le matériel apporté pour le transport de retour.	
	Tous les participants sont personnellement responsables du matériel qu'ils apportent sur place. Le matériel oublié ne sera pas réexpédié !	
11h00 – 12h00	Évaluation des tables d'expositions	
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. Epreuve pratique

L'épreuve pratique comprend les groupes de produits suivants:

- Tourte
- Tartelette de pâtisserie modernes
- 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, inclus le sucre cuit (Isomalt).** Les farines pré-mélangées, les mixes de panification et les émulsifiants ne sont pas autorisés. **Les couvertures sont disponibles sous forme liquide (pour la finition de la pièce d'exposition (foncée) 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.

Le matériel suivant est à la disposition de chaque candidate et candidat

- 1 tempéreuse 1.5 litre
- 1 KitchenAid K5
- 1 balance compacte
- 1 plaque à induction
- 3 poêles à induction (de 14/16/18 cm Ø)
- 1 échelle à plaques CNS 65 x 53 cm, 24 supports
- 1 chariot à plaques avec plan de travail CNS 65 x 53 cm, avec 10 supports
- 5 plaques perforées alu 65 x 53 cm avec rebords sur la largeur
- 10 plaques légères alu 65 x 53 cm avec rebords sur la largeur

Chaque candidate et candidat doit apporter le matériel de travail restant!

8. Directives pour les participantes et participants

Dès qu'ils ont terminé le concours, les participantes et participants doivent immédiatement 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 (140 x 70 cm & 75 de haut) et les plats de présentation mis à disposition.** L'inscription de chacun des groupes de produits doit être effectuée par les participantes et participants.

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

Les produits doivent être exposés de manière ordonnée par groupes de produits.

Pour l'évaluation du goût, il faut préparer une tourte (sans décor), 4 pièces de tartelette de pâtisserie et 6 pièces de pralinés par sorte.

Le thème du concours est: la «**Chine**».

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 / minimal de 1 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 – la «**Chine**» – et être fabriqué sur place à base de sucre / isomalt (le sucre/isomalt doit être pris avec cuit pour souffler & tirer).

La tourte pour l'exposition doit être décorée, celle pour la dégustation ne doit pas l'être.

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 9 pièces (5 pièces pour l'exposition et 4 pièces pour le jury).

(Le travail surprise sera annoncé au début du 1^{er} jour de concours).

Poids par pièce: 90 gr maximum / 80 gr minimum. Des compositions créatives et modernes sont exigées. **Il faut confectonner 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 5 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 gr/pièce / au minimum 10 gr/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 de confiserie, 2 pièces de chaque (hauteur maximale de 12 cm).

1 composant doit être fourré avec une masse à fourrer de confiserie (croquantine, caramel, gelée, ganache, masse à fourrer de praliné/gianduja, etc.), à noter également qu'au moins 1 composant doit être modelé à la main / sans moule.

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 de la «Chine»

1 pièce d'exposition sur le thème de la «Chine». Dimensions: longueur et largeur au maximum 50 x 50 cm, hauteur au maximum 120 cm / au minimum 80 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 pour monter les différentes parties et terminer la pièce d'exposition est à disposition pendant le concours (**voir l'horaire**). De la couverture foncée tempérée est 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
- Horaire / déroulement
- Recettes avec graphiques ou illustrations
- Dessin en couleur, photos/croquis de tous les produits
- Étapes de développement de tous les produits décrits avec des photos ou du texte

Les documentations reliées doivent être remises à Urs Meichtry, Ecole professionnelle Richemont, Seeburgstrasse 51, 6006 Lucerne, jusqu'au vendredi 6 novembre 2020.

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 suivant :

- | | |
|--------------------------------------|-----------------|
| - Tourte: | max. 26 points |
| - Tartelette de pâtisserie moderne : | max. 26 points |
| - Pralinés: | max. 24 points |
| - Figurines fantaise: | max. 20 points. |
| - Pièce d'exposition : | max. 24 points |
| - Documentation: | max. 10 points |
| - Hygiène, ordre : | max. 20 points |

Scala d'évaluation:

Irréprochable - parfait	10 points
Excellent	9 points
Très bien	8 points
Bien	7 points
Satisfaisant	6 points
Suffisant	5 points
Insuffisant	4 points
Faible	3 points
Inutilisable	2 points
Non présenté	1 point

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

- a) 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.
- b) Nombre de pièces erroné :
Chaque membre du jury doit retirer 1 point du nombre total de points.
- c) Non-respect des consignes de poids :
Chaque membre du jury doit retirer 1 point du nombre total de points.
- d) Utilisation de moyens auxiliaires non autorisés :
Chaque membre du jury doit retirer 1 point du nombre total de points.

Au début de la compétition, vos propres appareils, outils et matières premières doivent être présentés aux membres du jury.

11. Disposition finale

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