

# swiss skills Championships 2023

Schweizer Berufsmeisterschaften  
Bäckerei-Konditorei-Confiserie  
21. bis 23. November 2023

Richemont Fachschule, Luzern  
Dem nationalen und internationalen Kompetenzzentrum  
der Branche Bäckerei-Konditorei-Confiserie

## Reglement Fachrichtung Bäckerei



## 1. Teilnahme

An der Swiss Skills 2023 können die 12 besten Lehabgänger/innen 2023 teilnehmen, welche durch den Kanton an die Wettbewerbskommission gemeldet werden.

**Meldekriterien:** Die Mindestnote von 5.0 erreicht haben. Die Berechnung der Mindestnote wird ermittelt durch 1/3 die Schulnote und 2/3 die Praxis Note. Die Wettbewerbskommission beschliesst abschliessend über die Teilnahme an den Swiss Skills 2023. Der Teilnehmer oder die Teilnehmerin darf am 1. Januar des Wettbewerbsjahr nicht älter als 20 Jahre sein (Jahrgang 2003 oder jünger).

Im Kompetenzzentrum Richemont in Luzern findet am **Donnerstag / Freitag 31.08. / 01.09.2023 der Info- resp. 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 Berufswettbewerb findet vom 21. bis 23. November 2023 in der Richemont Fachschule in Luzern statt und wird durch den SBC organisiert.

**Berufswettbewerbe:** Dienstag, 21. November – Donnerstag, 23. November 2023

**Schlussfeier und Rangverkündigung** Donnerstag, 23. November 2023

## 3. Veranstalter

Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband (SBC)  
Seilerstrasse 9  
3001 Bern  
Tel. 031 388 14 14  
info@swissbaker.ch  
www.swissbaker.ch

## 4. Organisation

Administration / Organisation OdA  
Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband  
Seilerstrasse 9, 3001 Bern  
Tel. 031 388 14 14  
Herr Daniel Nyfeler, Präsident Wettbewerbskommission, info@znueni-beck.ch

Fachkompetenz  
Richemont Kompetenzzentrum  
Seeburgstrasse 51, 6006 Luzern  
Tel. 041 375 85 85  
Herr Urs Röthlin, Fachrichtung Bäckerei, roethlin@richemont.swiss  
Herr Urs Meichtry, Fachrichtung Confiserie, meichtry@richemont.swiss  
Frau Marie-Anna Schmidiger, Detailhandel, marie-anna.schmidiger@spruengli.ch

### Organisation, Wettbewerb, Ausstellung

Richemont Fachschule  
Seeburgstrasse 51  
6006 Luzern  
Tel. 041 375 85 85  
cacic@richemont.swiss



## 5. Kosten SwissSkills von Dienstag, 21. November – Donnerstag, 23. November 2023

Die Kosten werden wie folgt aufgeteilt:

Kantonaler Bäcker-Confiseurmeister-Verband des/der Kandidaten/in:

- Kosten Info- und Teamtag (Reisespesen und Verpflegung, evtl. Übernachtung)
- Reisekosten und Hotelübernachtung (je nach Einteilung)
- Verpflegung der Teilnehmer/innen

SBC (Schweizer Bäcker-Confiseurmeister-Verband)

- Rohmaterial: Hauptrohstoffe für die Bäckerei, diese sind in Abschnitt 7 genau erklärt.
- Berufskleider: Einheitliche Bäckerbluse (Jeder Teilnehmer bekommt 2 Blusen mit seinem Namen bestickt), Mütze und Schürze (werden für den Wettbewerb zur Verfügung gestellt), müssen getragen werden.
- **Schwarze Hose (keine Jeans) und Arbeitsschuhe müssen von den Teilnehmenden selbst mitgebracht werden, die Kosten werden nicht vom Verband übernommen.**  
Die Sicherheits- und Hygieneinstruktionen sind strikte einzuhalten.

Der Veranstalter ist dafür besorgt, dass während der ganzen Veranstaltung eine optimale Betreuung der Teilnehmer/innen gewährleistet ist.

## 6. Zeitrichtlinien zum Wettbewerb

Die 12 Kandidaten/innen werden in zwei Gruppen zu 6 Kandidaten/innen eingeteilt.

6 sind in der Morgengruppe **Gruppe A** und 6 in der Nachmittagsgruppe **Gruppe B**.

Diese Einteilung wird von der Wettbewerbskommission vorgenommen, dabei wird die Distanz vom Wohnort zum Austragungsort der ausschlaggebende Punkt sein.

### Dienstag, 21. November 2023

#### Gruppe A

06.30	Eintreffen, Auto ausladen (Kleiner Imbiss steht bereit.)
07.15 – 07.30	Information im Wettbewerbsraum
07.30 – 08.00	Einrichten des vorgegebenen Arbeitsplatzes (Alle mitgebrachten Rohstoffe/das Arbeitsmaterial muss auf dem vorgegebenen Arbeitsplatz/Rechen vorbereitet sein, damit die Experten diese kontrollieren können).
08.00 – 08.15	Kontrolle des Arbeitsplatzes durch die Experten und letzte Instruktionen.
08.15 – 12.15	Wettbewerbszeit inklusiv Reinigung des Arbeitsplatzes <b>Abgabenzeiten für die Produkte:</b>
	<b>12.15 Uhr Hefesüssteig,</b>
	<b>12.15 Uhr Kleinbrot</b>
12.15 – 12.45	Der Arbeitsplatz muss um 12.45 Uhr gereinigt und aufgeräumt verlassen werden. Alle Produkte und mitgebrachten Gerätschaften müssen auf dem zugewiesenen Platz verstaut werden.
13.00	Mittagessen
18.30	Nachtessen

### Dienstag, 21. November 2023

#### Gruppe B

09.30	Eintreffen, Auto ausladen
12.00	Mittagessen
13.00 – 13.15	Information im Wettbewerbsraum
13.15 – 13.45	Einrichten des vorgegebenen Arbeitsplatzes. (Alle mitgebrachten Rohstoffe/das Arbeitsmaterial muss auf dem vorgegebenen Arbeitsplatz/Rechen vorbereitet sein, damit die Experten diese kontrollieren können).
13.45 – 14.00	Kontrolle des Arbeitsplatzes durch die Experten und letzte Instruktionen.
14.00 – 18.00	Wettbewerbszeit inklusiv Reinigung des Arbeitsplatzes. <b>Abgabenzeiten für die Produkte:</b>
	<b>18.00 Uhr Hefesüssteig,</b>
	<b>18.00 Uhr Kleinbrot</b>
18.00 – 18.30	Der Arbeitsplatz muss um 18.30 Uhr gereinigt und aufgeräumt verlassen werden. Alle Produkte und mitgebrachten Gerätschaften müssen auf dem zugewiesenen Platz verstaut werden.
18.30	Nachtessen



**Mittwoch, 22. November 2023****Gruppe A**

06.30	Frühstück	
07.15 – 07.45	Zutritt zum Produktionsraum, Information, Arbeitsplatz einrichten.	
07.45 – 11.45	Wettbewerbszeit inklusiv Reinigung des Arbeitsplatzes	
	<b>Abgabenzeiten für die Produkte:</b>	<b>09.15 Uhr Quiche</b>
		<b>11.45 Uhr Brot</b>
		<b>11.45 Uhr Tourierter Hefeteig</b>
11.45 – 12.15	Der Arbeitsplatz muss um 12.15 Uhr gereinigt und aufgeräumt verlassen werden. Alle Produkte und mitgebrachten Gerätschaften müssen auf dem zugewiesenen Platz verstaut werden.	
12.15	Mittagessen	
13.15 – 13.30	Briefing im Raum Feinbäckerei	
13.30 – 15.30	Schaustück fertigstellen (15.30 Uhr muss das Schaustück fertig zur Bewertung auf dem Ausstellisch stehen)!	
18.15	Nachtessen	

**Mittwoch, 22. November 2023****Gruppe B**

Bis 08.00	Frühstück	
08.45 – 09.00	Briefing im Raum Feinbäckerei	
09.00 – 11.00	Schaustück fertigstellen (11.00 Uhr muss das Schaustück fertig zur Bewertung auf dem Ausstellisch stehen)!	
11.45	Mittagessen	
13.00 – 13.30	Zutritt zum Produktionsraum, Information, Arbeitsplatz einrichten.	
13.30 – 17.30	Wettbewerbszeit inklusiv Reinigung des Arbeitsplatzes	
	<b>Abgabenzeiten für die Produkte:</b>	<b>15.00 Uhr Quiche</b>
		<b>17.30 h Brot</b>
		<b>17.30 Uhr Tourierter Hefeteig</b>
17.30 – 18.00	Der Arbeitsplatz muss um 18.00 Uhr gereinigt und aufgeräumt verlassen werden. Alle Produkte und mitgebrachten Gerätschaften müssen auf dem zugewiesenen Platz verstaut werden.	
18.15	Nachtessen	

**Donnerstag, 23. November 2023****Gruppe A und Gruppe B**

06.30	Frühstück	
07.15 – 08.00	Zutritt zum Produktionsraum, Information zur Überraschungsaufgabe, Arbeitsplatz einrichten.	
08.00 – 10.00	Wettbewerbszeit für die Überraschungsaufgabe inklusiv Reinigung des Arbeitsplatzes.	
10.00 – 11.00	Alle Produkte werden auf dem Ausstellungstisch aufgebaut. Anschliessend Arbeitsplatz fertig aufräumen und das mitgebrachte Material für den Rücktransport einpacken, verladen. <b>Alle Kandidaten/innen sind für das mitgebrachte Material selbst verantwortlich. Liegegebliebenes Material wird nicht nachgesendet!</b>	
11.00 – 12.00	Bewertung der Ausstellische durch die Experten	
13.00	Mittagessen	

Über das weitere Programm, Ausstellung, Rangverkündigung, etc. wird am Info-Tag vom 31.08.2023 informiert.

## 7. Richtlinien zu den Wettbewerbsaufgaben

Am Wettbewerb werden folgende Produkte hergestellt/abgegeben:

- Brot
- Kleinbrot
- Snacks
- Hefesüssteiggebäcke
- Tourierte Hefeteiggebäcke
- Überraschungsaufgabe
- Schaustück
- Dokumentation

Das Thema vom Wettbewerb lautet: «**Universum**»

Das Schaustück muss zum vorgegebenen Thema gestaltet werden. Bei allen weiteren Produkten ist eine Verbindung zum Thema schön, jedoch nicht zwingend.

- Die vorgegebene Stückzahl und Gewichte sind einzuhalten.
- Die Teilnehmer/innen müssen alle Produkte, wie in den Wettbewerbsaufgaben beschrieben, ohne Beihilfe in der Wettbewerbszeit herstellen.
- Die Teilnehmer/innen müssen die Hauptrohstoffe, welche vom Organisator zur Verfügung gestellt werden, gebrauchen. Dies sind Mehle, Wasser, Hefe, Salz, Zucker, Butter, Milch, Milchpulver, Eier, Flüssigmalz. Eine Liste mit allen Rohstoffen wird dem/der Kandidaten/in am Team-Tag erklärt und abgegeben. Er/sie ist verpflichtet anhand dieser Liste eine Bestellung zu machen. Diese Rohstoffe müssen in der Wettbewerbszeit abgewogen werden.
- Alle weiteren Zutaten müssen selbst mitgebracht werden, diese dürfen genau abgewogen sein.
- Nicht erlaubt sind Mischmehle, Fertigmehle, Backvormischungen und ähnliche vorgemischte Mehle

Erlaubte vorbereitete Halbfabrikate und Decorelemente

- Fertige Decorelemente
- Fertige Füllungen, wenn nicht anderes vermerkt bei der Wettbewerbsaufgabe. Eine Füllung darf portioniert sein, die anderen Füllungen müssen während der Wettbewerbszeit portioniert werden.
- Gelee, Aprikoture, etc.

Geräte und Arbeitsmaterial

- Die vorhandenen Geräte werden am Team-Tag vom **31.08. / 01.09.2023** vorgestellt und erklärt
- Restliches Arbeitsmaterial sowie Gerätschaften muss jeder Kandidat/in selbst mitbringen!

## 8. Richtlinien zur Präsentation der Produkte

Die produzierten Produkte müssen durch den/die Kandidaten/in auf dem **zugewiesenen schwarz eingekleideten Tisch (140 cm x 70 cm x 75 cm hoch)** präsentiert werden.

- Für das Schaustück wird eine schwarze Platte 40 x 40 cm abgegeben. Auf dieser Platte muss das Schaustück ausgestellt werden.
- Die weiteren Produkte müssen nach Produkt geordnet ausgestellt werden. Es muss von jedem hergestellten Produkt mindestens ein Stück auf der Ausstellung sein.
- Die Beschriftung der einzelnen Gruppen muss durch den/die Kandidaten/innen ausgeführt werden.
- Das Mitbringen von Warenträgern ist erlaubt. Zusätzliche Dekorelemente sind nicht gestattet. Das hergestellte Produkt soll im Fokus sein.

## 9. Praktische Arbeiten 2023

### 9.1 Brot

Es muss ein Brotteig hergestellt werden, wobei mindestens 60 % der Mehlmenge Weizenmehl 720 ist. Es muss ein weiteres Mehl eingesetzt werden zu maximal 40 % von der Mehlmenge. Weiter können Kernen, Saaten usw. zum Teig gegeben werden. Für diese Rezeptur darf kein Backmittel ausser Flüssigmalz eingesetzt werden. Es muss am ersten Tag ein Vorteig hergestellt werden, welcher am zweiten Tag über einen Hauptteig zum Brot verarbeitet wird.

Stückzahl	10
Gewicht	450 g, fertig gebacken
Form	1 Form für 5 Stück, eine andere Form für 5 Stück, frei wählbar
Abgabetermin	Am Schluss der Wettbewerbszeit von Mittwoch

### 9.2 Kleinbrot

Das Mehl ist von den zur Verfügung gestellten Mehlen frei wählbar. Es darf maximal 5 % Fett auf die Mehlmenge eingesetzt werden. Alle Arten von Vorteigen sind erlaubt und dürfen mitgebracht werden. Es muss ein Teil vom Grundteig nach dem Kneten aromatisiert werden. Somit entstehen zwei verschiedene Kleinbrote.

Eines der beiden Kleinbrote muss mit «**Kräutern**» aromatisiert sein.

	Kleinbrot neutral	Kleinbrot aromatisiert
Stückzahl	15 Stück	15 Stück
Gewicht	60 g Teigeinlage	60 g Teigeinlage
Abgabetermin	2 Sorten Kleinbrot am Schluss der Wettbewerbszeit vom Dienstag.	

### 9.3 Snacks

Gemüse Wähe / Gemüse Quiche

Stückzahl	10
Gewicht	frei
Grösse/Durchmesser	10 – 13 cm
Füllung	frei, das Gemüse ist in der Wettbewerbszeit vom rohen Zustand zu verarbeiten Der Guss ist in der Wettbewerbszeit herzustellen.
Kuchenteig	am Stück mitbringen, muss möglichst ohne Resten aufgebraucht werden.
Abgabetermin	Am Mittwoch 1 Stunde 30 Minuten nach Wettbewerbsbeginn

### 9.4 Hefesüssteiggebäcke

Ein Hefesüssteig herstellen mit Weizenmehl 400. Mindestens 10 % Zucker auf die Mehlmenge. Es darf nur die zur Verfügung stehende Butter als Fettstoff eingesetzt werden. Die Menge an Eier und über alle weiteren Zutaten darf der Kandidat, die Kandidatin selbst entscheiden.

	<u>Ungefüllt geflochten</u>	<u>mit Füllung</u>
Stückzahl	15 Stück	30 Stück
Gewicht	100 g nach dem Backen	60 – 80 g nach Backen mit Füllung
Form	Einstrangzopf,	2 zu je 15 Stück
Abgabetermin	Am Schluss der Wettbewerbszeit am Dienstag.	
Weiter:	Das Füllen der Teiglinge hat vor dem Backen zu erfolgen. Die Gebäcke dürfen nach dem Backen dekoriert und ausgarniert werden.	

## 9.5 Tourierte Hefeteiggebäcke

---

Der Tourierte Hefeteig wird von den Teilnehmern/innen am Stück fixfertig mitgebracht. Dieser muss möglichst ohne Resten aufgearbeitet werden. Es wird eine süsse Variante und eine salzige Variante verlangt.

	süsse variante	salzige variante
Stückzahl	15 Stück	15 Stück
Gewicht	70 – 100 g fertig garniert	70– 100 g fertig garniert
Abgabetermin	Am Ende vom Wettbewerb am Mittwoch	
Weiteres:	Die Gebäcke können in jeder Form vor oder nach dem Backen gefüllt oder belegt werden. Die Gebäcke dürfen nach dem Backen dekoriert und ausgarniert werden.	

## 9.6 Überraschungsaufgabe

---

Die Überraschungsaufgabe wird am Donnerstagmorgen erklärt.  
Die Aufgabe erfordert ein vorgegebenes Zeitbudget.  
Alle Kandidatinnen und Kandidaten startet zur gleichen Zeit.  
Das hergestellte Produkt wird auf dem Präsentationstisch präsentiert.

## 9.7 Schaustück

---

**Schaustück zum Thema «Universum».**

**Dimensionen: Bodenplatte, max. 40 x 40 cm, Höhe max. 120 cm / min. 80 cm**

Die einzelnen Komponenten des Schaustücks dürfen fertig mitgebracht werden. Für das Anbringen der einzelnen Teile und das Aufbauen des Schaustücks steht während Wettbewerb 2 Stunden Zeit zur Verfügung. **(Siehe Zeitplan)**. Alle Teile müssen aus essbaren Materialien bestehen. Für das Zusammensetzen dürfen nur essbare Materialien verwendet werden. Es muss ein Hefeteig und ein «toter Teig» (z.B. Sirupteig oder Salzteig) verwendet werden. Der Anteil Hefeteig beträgt ca. 25 % vom Schaustück und muss ins Schaustück eingearbeitet sein.

## 9.8 Dokumentation

---

Der Teilnehmer, die Teilnehmerin erstellt bei ihren Vorbereitungen eine gebundene Rezeptmappe. Diese bringt er / sie zu Beginn des Wettbewerbs **in 5-facher Ausführung** zum Wettbewerb mit. Vier Exemplare sind für die Experten und ein Exemplar ist für die Ausstellung.

Es wird eine gebundene Dokumentation der Arbeiten mit folgendem Inhalt verlangt:

- Inhaltsverzeichnis
- Autorenportrait (kurzer Lebenslauf zur Person)
- Zeitplan/Ablauf
- Rezepturen mit Grafiken oder Bilder
- Beim Schaustück kann ein Bild oder eine Skizze vorhanden sein. Die Idee hinter dem Schaustück muss kurz beschreiben sein

*Die gebundenen Dokumentationen müssen zu **Beginn des Wettbewerbs abgegeben werden.***

## 10. Bewertung

Das Experten-Team besteht aus 3 Fachleuten und einem Chef Experten, der aber kein Bewertungsmandat ausübt. Die Experten werden für die Geschmacksbewertung von jedem Produkt selbst die Degustationsmuster auswählen.

Jedes Expertenmitglied kann folgende Höchstpunktzahlen vergeben.

Bewertung	%
Brot	12.00
Kleinbrot	12.00
Snack	8.00
Hefesüssteiggebäcke	12.00
Tourierte Hefeteiggebäcke	12.00
Schaustück	18.00
Überraschungsaufgabe	10.00
Hygiene/Ordnung	10.00
Dokumentation / Ausstellung / Präsentation	6.00
Total	100.00

## 11. Schlussbestimmung

Die Wettbewerbskommission ist berechtigt, das Reglement zu ändern respektiv zu ergänzen und anzupassen, falls erforderlich.