

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 Confiserie



1. Teilnahme

An der Swiss Skills 2023 können die 12 besten Lehrlingebgänger/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: Weisse-, Milch- und Dunkel-Couverturen sowie Kakaobutter.
- Berufskleider: Einheitliche Bäckerbluse (Jeder Teilnehmende 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 | Briefing in der Konditorei |
| 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 kann). |
| 08.00 – 08.15 | Kontrolle des Arbeitsplatzes durch die Experten und letzte Instruktionen. |
| 08.15 – 12.15 | Wettbewerbszeit inklusiv Reinigung des Arbeitsplatzes |
| 12.15 – 12.45 | Versorgen der hergestellten Produkte, sowie das Zusammenstellen und Wegräumen der Rohstoffe/des Arbeitsmaterials muss bis 12.45 Uhr beendet sein. |
| 13.00 | Mittagessen |
| 14.15 – 14.30 | Briefing im Forum |
| 14.30 – 15.30 | Schaustück fertigstellen (15.30 Uhr muss das Schaustück fertig zur Bewertung auf dem Ausstellisch stehen)! |
| 18.30 | Nachtessen |

Dienstag, 21. November 2023

Gruppe B

- | | |
|---------------|--|
| 09.30 | Eintreffen, Auto ausladen |
| 10.15 – 10.30 | Briefing im Forum |
| 10.30 – 11.30 | Schaustück fertigstellen (11.30 Uhr muss das Schaustück fertig zur Bewertung auf dem Ausstellisch stehen)! |
| 12.00 | Mittagessen |
| 13.00 – 13.15 | Briefing in der Konditorei |
| 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 kann). |
| 13.45 – 14.00 | Kontrolle des Arbeitsplatzes durch die Experten und letzte Instruktionen. |
| 14.00 – 18.00 | Wettbewerbszeit inklusiv Reinigung des Arbeitsplatzes. |
| 18.00 – 18.30 | Versorgen der hergestellten Produkte, sowie das Zusammenstellen und Wegräumen der Rohstoffe/des Arbeitsmaterials muss bis 18.30 Uhr beendet sein. |
| 18.30 | Nachtessen |



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

06.30	Frühstück
07.15 – 07.45	Zutritt zum Produktionsraum, Briefing, Arbeitsplatz einrichten.
07.45 – 11.45	Wettbewerbszeit inklusiv Reinigung des Arbeitsplatzes Abgabenzeiten der folgenden Produkte für die Experten: 11.15 h Pralinen, 11.45 h Fantasiefiguren
11.45 – 12.15	Versorgen der hergestellten Produkte, sowie das Zusammenstellen und Wegräumen der Rohstoffe/des Arbeitsmaterials muss bis 12.15 Uhr beendet sein.
12.15	Mittagessen
18.15	Nachtessen

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

Bis 08.00	Frühstück
11.45	Mittagessen
13.00 – 13.30	Zutritt zum Produktionsraum, Briefing, Arbeitsplatz einrichten.
13.30 – 17.30	Wettbewerbszeit inklusiv Reinigung des Arbeitsplatzes Abgabenzeiten der folgenden Produkte für die Experten: 17.00 h Pralinen, 17.30 h Fantasiefiguren
17.30 – 18.00	Versorgen der hergestellten Produkte, sowie das Zusammenstellen und wegräumen der Rohstoffe/des Arbeitsmaterials muss bis 18.00 Uhr beendet sein.
18.15	Nachtessen

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

06.30	Frühstück
07.15 – 08.00	Zutritt zum Produktionsraum, Briefing, Arbeitsplatz einrichten.
08.00 – 10.00	Wettbewerbszeit inklusiv Reinigung des Arbeitsplatzes. Abgabenzeiten der folgenden Produkte für die Experten: 09.30 h Modernes Patisserie Tartelette 10.00 h Torte
10.00 – 11.00	Alle Produkte werden auf dem Ausstellungstisch aufgebaut. Anschliessend Arbeitsplatz fertig aufräumen und das mitgebrachte Material für den Rücktransport einpacken verladen. Alle Kandidaten/innen sind für das mitgebrachte Material selbst verantwortlich. Liegegebliebenes Material wird nicht nachgesendet!
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 für die Wettbewerbsaufgaben

Das Wettbewerbsthema ist: «**Universum**»

6 Wettbewerbsaufgaben (**Alle Produkte müssen Thema bezogen sein.**)

Die Teilnehmer/innen müssen alle Produkte (Schaustück fertig stellen) ohne **Beihilfe**, am Wettbewerbstag selbst herstellen.

Am Wettbewerb werden folgende Produktgruppen hergestellt:

- Torte
- Modernes Patisserie Tartelette
- Pralinen
- Fantasiefiguren, Verkaufsartikel Confiserie
- 1 Schaustück
- Dokumentation

Die vorgegebene Stückzahl und Gewichte sind genau einzuhalten. **Die Kandidaten/innen müssen alle Zutaten selbst abgewogen mitbringen.** Nicht erlaubt sind Mischmehle, Fertigmehle, Backvormischungen oder Aufschlagmittel. **Die Couverturen stehen aufgelöst zur Verfügung. (Für das Fertigstellen des Schaustücks (Dunkel) temperiert).** **Alle restlichen Produkte die temperierte Couverture benötigen (Pralinen, Dekor etc.), muss der Kandidat/in die Couverture selbstständig und vor Ort temperieren.**

Folgende Gerätschaften steht jedem Kandidaten/in zur Verfügung

- 1 x Temperiergerät 1.5 Liter
- 1 x ROBO (Rühr-/Knetmaschine)
- 1 x Kompaktwage
- 1 x Induktionsplatte
- 3 x Induktionspfannen (je 1 x 14/16/18 cm Ø)
- 1 x Blechrechen CNS 65 x 53 cm, 24 Auflagen
- 1 x Blechwagen mit Tischplatte CNS 65 x 53 cm, mit 10 Auflagen
- 5 x Lochbleche Alu 65 x 53 cm mit Rand auf den Breitseiten
- 10 x Leichtbleche Alu 65 x 53 cm mit Rand auf den Breitseiten

Restliches Arbeitsmaterial sowie Gerätschaften muss jeder Kandidat/in selbst mitbringen!

8. Richtlinien zur Präsentation der Produkte

Anschliessend an den Wettbewerb müssen sämtliche Produkte durch den/der Kandidat/in auf dem ihm/ihr **zugewiesenen schwarz eingekleideten Tisch (140 x 70 cm & 75 hoch)** und den zur **Verfügung gestellten Ausstellplatten ausgestellt werden.** Die Beschriftung der einzelnen Gruppen muss durch den/die Kandidaten/innen ausgeführt werden.

Ausstattisch: **Ausstattisch darf nicht mit zusätzlichem Dekor dekoriert werden!**

Die Produkte müssen nach Produktgruppen geordnet ausgestellt werden.

Für die Geschmacksbewertung sind eine Torte (ohne Dekor), 4 Stück Patisserie Tartelette und je 6 Stück Pralinen pro Sorte bereitzustellen.

9. Praktische Arbeiten 2023

9.1 Torte

2 Torten freie Formwahl, für 8 Personen, Gewicht inklusiv Dekor maximum 1.2 kg / minimum 1 kg.

Es müssen mindestens 5 Komponenten inklusiv Überzug enthalten sein. Die Torten müssen mit einer Glasur ganz überzogen werden. Das Biskuit darf fertig gebacken mitgebracht werden, alle anderen Komponenten müssen vor Ort hergestellt werden. Der moderne Dekor muss zum vorgegebenen Thema «**Universum**» passen und ist vor Ort aus Couverture oder Zucker-/Isomalt (Zucker-/Isomalt darf gekocht zum Blasen & Ziehen mitgebracht werden) herzustellen. **Die Torte für die Ausstellung muss dekoriert sein, die für die Degustation nicht.**

Die Torte muss auf die vorgegebene Ausstellplatte 25 x 25 cm passen

9.2 Modernes Patisserie Tartelette

1 Sorte modernes Patisserie Tartelette à mindestens 9 Stück (5 Stück für die Ausstellung und 4 Stück für die Experten). Gewicht pro Stück: maximum 110 g / minimum 80 g. Es sind kreative, moderne Kompositionen gefordert. **Mindestens 1 Komponente muss gebacken (darf fertig gebacken mitgebracht werden) und mindestens 1 Komponente kalt als Creme oder Mousse hergestellt sein. Es müssen mindestens 4 verschiedene Komponenten enthalten sein.** Ausser der gebackenen Komponente müssen alle anderen **Komponenten inklusiv Dekor** müssen vor Ort hergestellt werden.

Die 5 Stück Patisserie Tartelette müssen auf die vorgegebene Ausstellplatte 25 x 25 cm passen.

9.3 Pralinen

2 Sorten Pralinen à mindestens 15 Stück. (9 Stück für die Ausstellung und 6 Stück für die Experten).

1 Sorte gegossen, 1 Sorte von Hand trempiert. **Die Füllungen sowie der Dekor müssen vor Ort hergestellt werden.** Mindestens 1 Ganache muss enthalten sein. 1 Sorte muss mindestens 2 Füllungen beinhalten. **Die Formen dürfen weder ausgesprüht, dekoriert noch vorgegossen sein.**

Pralinengewicht: maximum. 14 g / Stück / minimum 10 g/Stück. **Pralinen müssen im Schaustück integriert sein.**

Die Couverture muss selbstständig und vor Ort temperiert werden.

9.4 Fantasiefiguren, Verkaufsartikel Confiserie

2 Sorten Fantasiefiguren Confiserie à 2 Stück. (Maximale Höhe 12 cm).

1 Komponente muss mit einer Confiseriefüllung gefüllt sein (Croquantine, Caramel, Gelee, Ganache, Praline-/ Gianduja Füllung etc.), dazu ist zu beachten, dass mindestens 1 Komponente muss von Hand modelliert sein / ohne Form.

Alle Produkte und Teile müssen vor Ort hergestellt werden. (Die Fantasiefiguren müssen verkaufsgerecht hergestellt sein. Erlaubt sind Kombinationen aus allen gängigen Confiserie- und Konditorei-Produkten. **(Marzipan, Massa Ticino, Modeller-Couverture darf eingefärbt mitgebracht werden).** Die Couverture muss selbstständig und vor Ort temperiert werden. Formen dürfen benutzt werden.

Die Figuren müssen auf die vorgegebenen Ausstellplatten 25 x 25 cm passen und die Figuren müssen das Thema reflektieren.

9.5 Schaustück zum Thema «Universum»

1 Schaustück zum Thema „Universum“. Dimensionen: Länge und Breite max. 50 x 50 cm, Höhe maximum 120 cm / minimum 80 cm.

Die einzelnen Komponenten des Schaustücks dürfen fertig mitgebracht werden. Für das Anbringen der einzelnen Teile und fertigstellen des Schaustücks steht während des ersten Wettbewerbstag die vorgegebene Zeit zur Verfügung. **(Siehe Zeitplan)**. Für das Anbringen und fertigstellen der einzelnen Teile steht temperierte Dunkel-Couverture zur Verfügung. Die vorgegebenen Massen dürfen nicht überschritten werden und das Schaustück muss auf die zur Verfügung gestellte **Ausstellplatte (50 x 50 cm)** präsentiert werden. Alle Teile müssen aus essbaren Materialien bestehen. **Pralinen müssen im Schaustück** integriert sein. Die Experten haben das Recht einzelne Teile zu kontrollieren.

9.6 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
- Farbige Zeichnung oder Fotos-/ Skizze von allen Produkten
- Entwicklungsschritte aller Produkte umschrieben mit Bildern oder-/ Text

*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. Jedes Expertenmitglied kann folgende Höchstpunktzahlen vergeben.

Bewertung	%
Torte	18.50
Modernes Patisserie Tartelette	18.50
Pralinen:	16.50
Fantasiefiguren	15.00
Schaustück	16.50
Dokumentation	5.00
Hygiene/Ordnung	10.00
Total	100.00

11. Schlussbestimmung

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