



SWISS BAKERY
TROPHY Artisans
2024 Boulangers
Confiseurs

PROGRAMM DER BEWERTUNG

Mittwoch 30. Oktober 2024	Donnerstag 31. Oktober 2024	Freitag 1. November 2024	Samstag 2. November 2024	Sonntag 3. November 2024
Graubünden Jura Liechtenstein Neuchâtel Nidwald - Obwald OBC= Appenzell (AI-AR) – Glarus – St. Gallen – Thurgau Zug - Uri	Aargau Genf Tessin	Basel (BL-BS) Schaffhausen Schwyz Vaud Zürich	Bern - Solothurn Luzern Wallis	Preisverleihung des Finales der besten jungen Bäcker- Konditoren aus der Romandie und dem Tessin sowie des Swiss Bakery Trophy von 14:30 bis 15:30 Uhr.
Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer aus dem Kanton Freiburg werden auf die vier Tage verteilt.				

LABORPROGRAMM

Mittwoch, 30. Oktober 2024

10:00 - 13:00	Herstellung von Cuchaule AOP durch die Confrérie fribourgeoise des Chevaliers du Bon Pain
13:00 - 15:00	Herstellung von Zöpfen aus Dinkelmehl – Kinderworkshop auf Anmeldung, geleitet von David Parrat.
15:30 - 16:30	Herstellung von Muffins aus Dinkelmehl und frischen Früchten – Kinderworkshop auf Anmeldung, geleitet von David Parrat.
17:00 - 19:00	Trendige Snacks für den Catering-Bereich: Protaneo – die pflanzliche Alternative vom Feld auf den Teller: 100% schweizerisch, 100% nachhaltig – präsentiert von der Groupe Minoteries.
19:30 - 21:30	David Schmid, Konditor in Zofingen und bester Konditor der Welt 2021, präsentiert seine köstlichen Kreationen



**SWISS BAKERY
TROPHY** Artisans
2024 Boulangers
Confiseurs

Donnerstag, 31. Oktober 2024

10:00 - 12:00	Schokoladenkessel und Longeole aus Briocheteig, präsentiert von der Confrérie genevoise des Chevaliers du Bon Pain
12:00 - 21:30	Jorge Cardoso wird mit den Überzügen des Schweizer Schokoladenherstellers CARMA arbeiten und seine Fähigkeiten als Schokoladenskulpturenkünstler demonstrieren.

Freitag, 1. November 2024

08:00 – 16:30	Finale der besten jungen Bäcker-Konditoren aus der Romandie und dem Tessin
10:00 – 12:00	Torta di Pane, Amaretti, Panettone – Vorführung der Confrérie tessinoise des Chevaliers du Bon Pain
17:00 – 19:00	Die Gewinner des Finales der jungen Confiseure aus der Romandie zeigen ihr Talent und ihre Leidenschaft für die Confiserie.
19:30 – 21:30	Trendige Feingebäcke: Zitronenbrioche und Brot mit natürlichem Sauerteig. <i>Vera Stocker, Bronzemedallengewinnerin bei den WorldSkills 2022, arbeitet Zusammen mit ihrer Namensvetterin Vera Stocker, Teilnehmerin der WorldSkills 2024, beide in der Kategorie Bäckerei.</i>

Samstag, 2. November 2024

08:00 – 16:30	Finale der besten jungen Bäcker-Konditoren aus der Romandie und dem Tessin
10:00 – 12:00	Pain de seigle AOP und Walliser Galette – Vorführung der Confrérie valaisanne des Chevaliers du Bon Pain
17:00 – 19:00	Bäcker-Konditor-Confiseur – Leidenschaft und Ausbildung. <i>Drei junge Auszubildende teilen sich das Labor mit ihren Ausbildern.</i>
19:30 – 21:30	Quentin im Training <i>Quentin Guirao bereitet sich derzeit auf seine Teilnahme an den kommenden World Chocolate Masters vor. Er wird im Rahmen des Swiss Bakery Trophy in Echtzeit trainieren..</i>

Sonntag, 3. November 2024

10:00 – 12:00	Vorführung der Confrérie vaudoise des Chevaliers du Bon Pain
10:15 – 11:15	Herstellung von Zöpfen aus Dinkelmehl – Kinderworkshop auf Anmeldung, geleitet von David Parrat.
11:30 – 13:30	Lehrlingsausbildung im neuen Ausbildungszweig – Präsentation dieser neuen Ausbildungsmöglichkeit durch die Waadtländer Bäckerei-Konditorei Confiserie-Ausbildungsabteilung.
13:00 - 15:00	Das Team von Eric Vuissoz, Kantonalmeister des Swiss Bakery Trophy 2021, bereitet live ein Catering-Bufferet zu, mit der Teilnahme von Audrey Herminjard (Zweite Finalistin bei den SwissSkills 2023) und Emma Napoli (Finalistin der Romandie in der Kategorie Konditorei-Confiserie 2024).