



**SWISS BAKERY**  
**TROPHY** Artisans  
**2024** Boulangers  
Confiseurs

## PROGRAMM DER BEWERTUNG

<b>Mittwoch</b> <b>30. Oktober 2024</b>	<b>Donnerstag</b> <b>31. Oktober 2024</b>	<b>Freitag</b> <b>1. November 2024</b>	<b>Samstag</b> <b>2. November 2024</b>	<b>Sonntag</b> <b>3. November 2024</b>
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).