

SWISS BAKERY TROPHY

Programme de taxations

Mercredi 30 octobre 2024	Jeudi 31 octobre 2024	Vendredi 1 ^e novembre 2024	Samedi 2 novembre 2024	Dimanche 3 novembre 2024
Grisons Jura Liechtenstein Neuchâtel Nidwald - Obwald <u>OBC</u> = Appenzell (AI-AR) – Glaris – St-Gall – Thurgovie Zoug - Uri	Argovie Genève Tessin	Bâle (BL-BS) Schaffhouse Schwyz Vaud Zurich	Berne - Soleure Lucerne Valais	Remise des prix de la Finale romande et tessinoise des meilleurs jeunes et du Swiss Bakery Trophy de 14h30 à 15h30
Les participants du canton de Fribourg seront répartis sur les 4 jours.				

Du mercredi au samedi, les produits exposés lors du concours seront vendus dès 16h00 au profit de l'association Dyslexie suisse romande.

Programme du laboratoire

Mercredi 30 octobre 2024

10h00-13h00	Fabrication de Cuchaule AOP par la Confrérie fribourgeoise des Chevaliers du Bon Pain
13h00-15h00	Confection de tresses à base de farine d'épeautre – Atelier pour enfants sur inscription animé par David Parrat
15h30-16h30	Confection de muffins à la farine d'épeautre et fruits frais – Atelier pour enfants sur inscription animé par David Parrat
17h00-19h00	Snacks traiteur tendance : Protaneo – l'alternative végétale du champ à l'assiette : 100% suisse, 100% durable – présentation par le Groupe Minoteries
19h30-21h30	David Schmid, artisan pâtissier à Zofingen et meilleur pâtissier au monde en 2021 présente ses créations gourmandes.

Jeudi 31 octobre 2024

10h00-12h00	Marmites en chocolat et longéole en pâte à brioche par la Confrérie genevoise des Chevaliers du Bon Pain
12h00-21h30	Jorge Cardoso travaillera les couvertures du chocolatier suisse CARMA et fera la démonstration de ses talents de sculpteur chocolatier

Vendredi 1^{er} novembre 2024

08h00-16h30	Finale romande et tessinoise des meilleurs jeunes boulangers-pâtisseries
10h00-12h00	Torta di Pane, amaretti, panettone – Démonstration par la Confrérie tessinoise des Chevaliers du Bon Pain
17h00-19h00	Les gagnants de la Finale romande des jeunes confiseurs démontrent leur talent et leur passion pour la confiserie.
19h30-21h30	Viennoiserie tendance brioches au citron et pain au levain naturel <i>Vera Stocker, médaille de bronze aux WorldSkills en 2022 s'allie à son homonyme Vera Stocker, participante aux WorldSkills 2024, toutes deux en catégorie boulangerie</i>

Samedi 2 novembre 2024

08h00-16h30	Finale romande et tessinoise des meilleurs jeunes boulangers-pâtisseries
10h00-12h00	Pain de seigle AOP et galette valaisanne – Démonstration par la Confrérie valaisanne des Chevaliers du Bon Pain
17h00-19h00	Boulangier-Pâtissier-Confiseur – passion et formation <i>Trois jeunes en formation partagent le laboratoire avec leurs formateurs</i>
19h30-21h30	Quentin à l'entraînement – <i>Quentin Guirao prépare actuellement sa participation aux prochains World Chocolate Masters. Il vient s'entraîner en condition réelle au Swiss Bakery Trophy.</i>

Dimanche 3 novembre 2024

10h00-12h00	Démonstration par la Confrérie vaudoise des Chevaliers du Bon Pain
10h15-11h15	Confection de tresses à base de farine d'épeautre – Atelier pour enfants sur inscription animé par David Parrat
11h30-13h30	L'apprentissage en filière formation – présentation de cette nouvelle option de formation par la filière formation vaudoise en boulangerie pâtisserie-confiserie.
13h00-15h00	L'équipe d'Eric Vuissoz, champion cantonal vaudois du Swiss Bakery Trophy 2021 prépare un buffet traiteur en direct avec la participation de Audrey Herminjard (2 ^e finaliste aux SwissSkills 2023) et Emma Napoli (finaliste romande pâtisserie-confiserie romande 2024)