

# SWISSskills 2025

Schweizer Berufsmeisterschaften  
Bäckerei-Konditorei-Confiserie  
17. bis 21. September 2025

Messehalle BERNEXPO  
Mingerstrasse 6, 3014 Bern

## Reglement Fachrichtung Bäckerei



## 1. Teilnahme

An der SwissSkills 2025 können die 12 besten Lehrabgänger/innen 2024 und 2025 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 der Schulnote und 2/3 der Praxis Note. Die Wettbewerbskommission beschliesst abschliessend über die Teilnahme an den SwissSkills 2025. Der Teilnehmer oder die Teilnehmerin darf am 1. Januar des Wettbewerbsjahr nicht älter als 20 Jahre sein (Jahrgang 2005 oder jünger).

Im Kompetenzzentrum Richemont in Luzern findet am **Mittwoch / Donnerstag, 16. / 17. Juli 2025, der Info- resp. der Team-Tag** mit fachlicher Unterstützung statt. Am Team-Tag wird der Detailplan bekannt gegeben und besprochen.

**Die Teilnahme an diesen Anlässen ist obligatorisch.**

## 2. Termin

Der Berufswettbewerb findet vom 17. bis 21. September 2025 in der Messehalle der BERNEXPO AG in Bern statt. Er ist für alle zugänglich und wird durch SwissSkills Bern organisiert.

**Berufswettbewerbe:** Mittwoch, 17. September, bis Samstag, 20. September 2025

**Schlussfeier und Rangverkündigung\*:** Samstagabend, 20. September 2025  
Die Teilnahme ist für alle SwissSkills-Teilnehmer/innen obligatorisch.

**“Best of SwissSkills Tag”** Sonntag, 21. September 2025  
Präsentation der fertigen Arbeiten inkl. Auskünfte an Besucher/innen durch Expert/innen und Schweizer Meister/innen

\* detaillierte Informationen folgen

## 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 Daniel Stadelmann, Fachrichtung Bäckerei, stadelmann@richemont.swiss  
Herr Urs Meichtry, Fachrichtung Confiserie, meichtry@richemont.swiss  
Frau Marie-Anna Schmidiger, Detailhandel, marie-anna.schmidiger@spruengli.ch

### Geschäftsstelle SwissSkills

SwissSkills Bern  
Schwarztorstrasse 87  
3007 Bern  
Tel. 031 552 05 15  
info@swiss-skills.ch

### Eröffnungsfeier, Wettbewerb und Ausstellung, Schlussfeier

BERNEXPO AG  
Mingerstrasse 6,  
3014 Bern  
Tel: 031 340 11 11  
[www.bernexpo.ch](http://www.bernexpo.ch)



## 5. Kosten SwissSkills von Dienstag, 16. September – Sonntag, 21. September 2025

Die Kosten werden wie folgt aufgeteilt:

Von SwissSkills 2025 übernommene Leistungen:

- Verpflegung: Mittagessen und Abendessen für Kandidaten, Experten und Shopmaster von Mittwoch, 17. September bis Sonntag, 21. September 2025
- Übernachtung für Kandidaten in der Zivilschutzanlage (inkl. Frühstück) von Dienstag, 16. September bis und mit Samstag, 20. September 2025

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

- Reisekosten

SBC (Schweizer Bäcker-Confiseurmeister-Verband):

- Backstubeneinrichtung (wird am Infotag vorgestellt) sowie Gerätschaften und Rohstoffe (Siehe 9. Praktische Arbeiten 2025).
- Berufskleider: Einheitliche Bäckerbluse (jeder Teilnehmende bekommt 2 Blusen mit seinem Namen bestickt), Diese muss zur Arbeit wie auch zur Rangverkündigung getragen werden. Mütze und Schürzen (werden für den Wettbewerbstag 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 Teilnehmer/innen werden in vier Gruppen zu 3 Teilnehmer/innen eingeteilt.

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

### Dienstag, 16. September 2025

15.00 – 17.30 Eintreffen, Instruktionen über den Wettkampfplatz, einrichten der Boxen, herstellen der Vorteige und Schaustück fertigstellen. Um 17.00 Uhr muss das Schaustück fertig (Korrekturen dürfen während dem Wettbewerb am Folgetag vorgenommen werden) auf dem Ausstelltisch stehen und die Wettkampfboxe gereinigt verlassen sein! 30 Minuten Vorbereitungszeit für die Überraschungsaufgabe.

### Mittwoch, 17. September bis Freitag, 19. September 2025

18.00 – 20.30 Eintreffen, Instruktionen über den Wettkampfplatz, einrichten der Boxe und Schaustück fertigstellen. Um 20.00 Uhr muss das Schaustück fertig (Korrekturen dürfen während dem Wettbewerb am Folgetag vorgenommen werden) auf dem Ausstelltisch stehen und die Wettkampfboxe gereinigt verlassen sein! 30 Minuten Vorbereitungszeit für die Überraschungsaufgabe.

20.45 Alle verlassen die Halle

### Mittwoch, 17. September bis Samstag, 20. September 2025

06.30 – 07.15 Briefing in der Wettkampfarena, fertig einrichten der vorgegebenen Wettkampfboxe. (Alle mitgebrachten Rohstoffe und Arbeitsmaterialien müssen auf dem vorgegebenen Arbeitsplatz/Rechen vorbereitet sein, damit die Jury diese kontrollieren kann).

07.15 – 07.30 Kontrolle des Arbeitsplatzes durch die Juroren und letzte Instruktionen.

07.30 – 12.30 Erster Teil der Wettkampfzeit inklusiv Reinigung des Arbeitsplatzes.

12.30 – 13.30 Mittagspause nach Detailplan

13.30 – 16.30 Zweiter Teil der Wettkampfzeit inklusiv Reinigung des Arbeitsplatzes.

16.30 – 17.00 Ausstellung fertig organisieren – Foto machen, **stolz auf die getane Arbeit sein.**

|   |         |                              |
|---|---------|------------------------------|
| Abgabenzeiten der Produkte für Degustation: | 11.00 h | Quiche oder salzige Wähe     |
|   | 14.30 h | Baguette                     |
|   | 15.00 h | Feingebäcke aus Hefesüssteig |

17.00 – 17.45 Auf- und Ausräumen der Wettkampfboxe



**Alle Teilnehmer/innen sind für das mitgebrachte Material selbst verantwortlich.  
Liegegebliebenes Material wird nicht nachgesendet.**

## 7. Richtlinien für die Wettbewerbsaufgaben

Das Wettbewerbsthema ist: „Reisen“

Am Wettbewerb werden folgende Produktgruppen hergestellt:

- Brot
- Spezialbrot
- Snack
- Feingebäck aus Hefesüssteig
- Tourierte Hefeteiggebäcke
- Überraschungsaufgabe
- Schaustück
- Dokumentation

Die Aufgabe Schaustück muss zum vorgegebenen Thema gestaltet werden. Bei allen weiteren Produkten ist eine Verbindung zum Thema möglich, 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, verwenden. Dies sind Mehle, Wasser, Hefe, Salz, Zucker, Butter, Milch, Milchpulver, Eier, Flüssigmalz. Eine Liste mit allen Rohstoffen wird dem/der Teilnehmer/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.
- Die Teilnehmer/innen verwenden beim Wettkampf ausschliesslich Produkte der Max Felchlin AG sowie Getreideerzeugnisse der Groupe Minoteries SA, sofern diese in deren Sortiment vorhanden sind.

### Erlaubte vorbereitete Halbfabrikate und Decor-Elemente

- Fertige Decor-Elemente
- Fertige Füllungen, wenn nicht anderes vermerkt bei der Wettbewerbsaufgabe. Eine Füllung darf portioniert sein, die anderen Füllungen müssen während der Wettbewerbszeit portioniert werden.
- Streugut für Brot
- Gelee, Apricoture, etc.
- Weizengrundsauer (wird am Team-Tag mit Anleitung zum Auffrischen abgegeben)

### Folgende Gerätschaften steht jedem/jeder Teilnehmer/in zur Verfügung

- 1 x Spiralknetmaschine
- 1 x Kitchen Aid K5
- 1 x Ausrollmaschine
- 1 x Tischwaage zum abwiegen
- 1 x Induktionsplatte (ohne Induktionspfannen)
- 1 x Blechrechen CNS 65 x 53 cm, 24 Auflagen
- 1 x Blechwagen mit Tischplatte CNS 65 x 53 cm, mit 10 Auflagen
- 10 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
- 1 x Kühlschrank
- 1 x Etagenbackofen MIWE, 3 Herde, Backkammer 80 x 60 cm

**Für alle 3 Teilnehmer/innen zusammen stehen folgende Gerätschaften zusätzlich zur Verfügung**

- 1 x Tiefkühler
- 1 x Schockfroster (für 6 Teilnehmer/innen, Bäckerei + Confiserie)
- 1 x Aufschleifmaschine

**Restliches Arbeitsmaterial sowie Gerätschaften müssen die Teilnehmer/innen selbst mitbringen!****8. Richtlinien zur Präsentation der Produkte**

Die produzierten Produkte müssen durch die Teilnehmer/innen auf dem **zugewiesenen schwarz eingekleideten Tisch (180 cm x 80 cm x 72 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 Teilnehmer/innen ausgeführt werden.
- Das Mitbringen von Warenträgern ist erlaubt. Zusätzliche Dekorelemente sind nicht gestattet. Das hergestellte Produkt soll im Fokus sein.

**9. Praktische Arbeiten 2025****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 mit Weizengrundsauer hergestellt werden, welcher am zweiten Tag über einen Hauptteig zum Brot verarbeitet wird.

|              |  |
|--------------|--|
| Stückzahl    | 2 Sorten zu je 5 Stück                   |
| Gewicht      | 450 g, fertig gebacken                   |
| Form         | 2 verschiedene Sorten, Form frei wählbar |
| Abgabetermin | Am Schluss der Wettbewerbszeit           |

**9.2 Spezialbrot**

Es muss ein klassisches französisches Baguette aus Weizenmehl hergestellt werden. Für diese Rezeptur darf kein Backmittel ausser Flüssigmalz eingesetzt werden. Es darf ein Vorteig eingesetzt werden, dieser muss während der Vorbereitungszeit am Vortag produziert werden und wird am zweiten Tag im Hauptteig weiterverarbeitet.

|              |  |
|--------------|--|
| Stückzahl    | 10 Stück                                     |
| Gewicht      | 350 g Teigeinlage                            |
| Form         | mit fünf Schnitten und einer Länge von 50 cm |
| Abgabetermin | 14.30 Uhr                                    |

**9.3 Snack**

Salzige Wähe / Quiche

|              |  |
|--------------|--|
| Stückzahl    | 10   |
| Gewicht      | frei   |
| Grösse       | 10 – 13 cm Durchmesser   |
| Füllung      | frei, muss vor Ort hergestellt werden<br>Der Guss ist in der Wettbewerbszeit herzustellen. |
| Kuchenteig   | am Stück mitbringen  |
| Abgabetermin | 11.00 Uhr  |

#### 9.4 Feingebäcke aus Hefesüssteig

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 dürfen die Teilnehmer/innen selbst entscheiden. Es werden ein ungefülltes und geflochtenes Gebäck sowie zwei gefüllte Gebäcke hergestellt.

|              | <b>Ungefüllt &amp; geflochten</b>   | <b>mit Füllung</b>                |
|--------------|---|-----------------------------------|
| Stückzahl    | 15 Stück  | 2 Sorten zu je 15 Stück           |
| Gewicht      | 100 g nach dem Backen   | 60 – 80 g nach Backen mit Füllung |
| Form         | Einstrangzopf   | frei                              |
| Abgabetermin | 15.00 Uhr   |                                   |
| Weiter:      | Das Füllen der Teiglinge hat vor dem Backen zu erfolgen.<br>Die Gebäcke dürfen nach dem Backen frei 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 werden zwei süsse Produkte und ein salziges daraus hergestellt.

|              | <b>süsse Variante</b>   | <b>salzige Variante</b>    |
|--------------|---|----------------------------|
| Stückzahl    | 2 Sorten zu je 15 Stück   | 15 Stück                   |
| Gewicht      | 70 – 100 g fertig garniert  | 70 – 100 g fertig garniert |
| Abgabetermin | Am Ende vom Wettbewerbstag  |                            |
| Weiteres:    | Die Gebäcke können in jeder Form vor oder nach dem Backen gefüllt oder belegt werden.<br>Die Gebäcke dürfen nach dem Backen dekoriert und ausgarniert werden. |                            |

#### 9.6 Überraschungsaufgabe

Die Überraschungsaufgabe wird am Vortag des Wettkampftages abgegeben. Die Teilnehmer/innen haben 30 Minuten Zeit, um das Rezept genau zu lesen und zu verstehen und um die Arbeitsschritte in den Zeitplan einzufügen. Alle Rohstoffe und Gerätschaften werden bereitgestellt. Das Produkt muss genau nach Rezept während der Wettkampfzeit hergestellt werden. Hier ist keine Kreativität gefragt. Die Überraschungsaufgabe muss am Ende des Wettkampftages abgegeben werden.

#### 9.7 Schaustück

**Schaustück zum Thema «Reisen».**

**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 des Vorabends des Wettkampftages zwei Stunden Zeit zur Verfügung. **(Siehe Zeitplan)**. Alle Teile müssen aus essbaren Materialien bestehen. Für das Zusammensetzen dürfen nur essbare Materialien verwendet werden. Es müssen ein Hefeteig und ein Sirupteig verwendet werden. Die vorgegebenen Masse müssen eingehalten werden. Lebensmittelfarben sind erlaubt. Das Schaustück muss einerseits das Thema repräsentieren und andererseits muss es so gebaut sein, dass 3 Produkte aus der Position 9.4. Feingebäcke aus Hefesüssteig darin integriert und in Szene gesetzt werden.

## 9.8 Dokumentation

Der/Die Teilnehmer/in erstellt bei ihren Vorbereitungen eine gebundene Rezeptmappe. Diese bringt er/sie am Vorabend 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 soll ein Bild oder eine Skizze vorhanden sein. Die Idee hinter dem Schaustück muss kurz beschrieben sein.

*Die gebundenen Dokumentationen müssen **am Vorabend des Wettkampftages abgegeben werden.***

## 10. Bewertung

Das Experten-Team besteht aus drei Fachleuten und einer Chef Expertin, die 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  |
| Spezialbrot                                | 12.00  |
| Snack                                      | 8.00   |
| Feingebäcke aus Hefesüssteig               | 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.