

swiss**skills** 2025

Championnats suisses des métiers
Boulangerie-pâtisserie-confiserie
17 – 21 septembre 2025

Halle d'exposition BERNEXPO
Mingerstrasse 6, 3014 Berne

Règlement de l'orientation boulangerie



1. Participation

Peuvent participer aux SwissSkills 2025 les 12 meilleurs jeunes au terme de leur formation en 2024 et 2025, notifiés par le canton à la commission des concours.

Critères de notification: avoir obtenu la note minimale de 5.0. Le calcul de la note minimale est déterminé pour un tiers par la note scolaire et pour deux tiers par la note pratique. La commission des concours statue de manière définitive sur la participation aux SwissSkills 2025. Les participants ne doivent pas être âgés de plus de 20 ans au 1^{er} janvier de l'année du concours (année 2005 et suivantes).

La journée d'équipe, respectivement d'information, prévoyant une assistance technique, a lieu le **mercredi / jeudi 16 / 17 juillet 2025** au centre de compétences Richemont de Lucerne. Le plan détaillé est communiqué et discuté lors de la journée d'équipe.

La participation à ces manifestations est obligatoire.

2. Dates

Le concours professionnel a lieu du 17 au 21 septembre 2025 dans la halle d'exposition de BERNEXPO SA à Berne. Accessible à tous, il est organisé par SwissSkills Berne.

Concours professionnels: du mercredi 17 septembre au samedi 20 septembre 2025

Cérémonie de clôture et remise des prix*:

samedi 20 septembre 2025 au soir

La participation est obligatoire pour tous les participants aux SwissSkills.

«Journée Best of SwissSkills»

dimanche 21 septembre 2025

Présentation des travaux réalisés et information des visiteurs par des experts et champions suisses

* des informations détaillées suivront

3. Coordination

Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS)

Seilerstrasse 9

3001 Berne

Tél. 031 388 14 14

info@swissbaker.ch

www.swissbaker.ch

4. Organisation

Administration / Organisation OrTra

Association suisse des patrons boulangers-confiseurs

Seilerstrasse 9, 3001 Berne

Tél. 031 388 14 14

Monsieur Daniel Nyfeler, président de la commission des concours, info@znueni-beck.ch

Compétences professionnelles

Centre de compétences Richemont

Seeburgstrasse 51, 6006 Lucerne

Tél. 041 375 85 85

Monsieur Daniel Stadelmann, orientation boulangerie, stadelmann@richemont.swiss

Monsieur Urs Meichtry, orientation confiserie, meichtry@richemont.swiss

Madame Marie-Anna Schmidiger, commerce de détail, marie-anna.schmidiger@spruengli.ch

Secrétariat des SwissSkills

SwissSkills Berne

Schwarztorstrasse 87

3007 Berne

Tél. 031 552 05 15

info@swiss-skills.ch

Cérémonie d'ouverture, concours et exposition, cérémonie de clôture

BERNEXPO SA

Mingerstrasse 6,

3014 Berne

Tél: 031 340 11 11

www.bernexpo.ch



5. Frais relatifs aux SwissSkills du mardi 16 septembre au dimanche 21 septembre 2025

Les frais sont pris en charge comme suit:

Prestations prises en charge par SwissSkills 2025:

- restauration: repas de midi et du soir pour les candidats, experts et shopmaster du mercredi 17 septembre au dimanche 21 septembre 2025;
- hébergement des candidats dans l'abri de protection civile (petit déjeuner compris) du mardi 16 septembre au samedi 20 septembre 2025.

Association cantonale des boulangers-confiseurs du participant:

- frais de voyage.

BCS (Association suisse des patrons boulangers-confiseurs):

- équipement du fournil (présenté lors de la journée d'information), ustensiles et principales matières premières (voir point 9. Travaux pratiques 2025);
- vêtements professionnels: blouse de boulanger uniforme (chaque participant reçoit 2 blouses avec son nom brodé), cette dernière devant être portée pour le travail et la remise des prix; une coiffe et un tablier (mis à disposition pour le jour du concours) doivent être portés;
- **un pantalon noir (pas de jeans) et des chaussures de travail doivent être apportés par les participants, les frais ne sont pas pris en charge par l'association.**
Les instructions de sécurité et d'hygiène doivent être strictement respectées.

L'organisateur veille à ce que les participants bénéficient d'un encadrement optimal pendant toute la durée de la manifestation.

6. Directives temporelles relatives au concours

Les 12 participants sont répartis dans quatre groupes de 3 participants.

Cette répartition est effectuée par la commission des concours, la distance entre le domicile et le lieu du concours étant déterminante à cet effet.

Mardi 16 septembre 2025

15 h 00 – 17 h 30 arrivée, instructions sur la place de concours, aménagement du box, préparation des pré-pâtes et finition de la pièce d'exposition; à 17 heures, cette dernière doit être terminée sur la table de présentation (des corrections pouvant être effectuées le lendemain pendant le concours) et le box de concours quitté nettoyé! 30 minutes de préparation pour l'épreuve surprise.

Du mercredi 17 septembre au vendredi 19 septembre 2025

18 h 00 – 20 h 30 arrivée, instructions sur la place de concours, aménagement du box, préparation des pré-pâtes et finition de la pièce d'exposition; à 20 heures, cette dernière doit être terminée sur la table de présentation (des corrections pouvant être effectuées le lendemain pendant le concours) et le box de concours quitté nettoyé! 30 minutes de préparation pour l'épreuve surprise.

20 h 45 tout le monde quitte la halle.

Du mercredi 17 septembre au samedi 20 septembre 2025

06 h 30 – 07 h 15 briefing dans l'arène de concours, fin de l'aménagement du box de concours désigné; (toutes les matières premières et tout le matériel de travail apportés doivent être préparés sur le poste de travail désigné, afin que le jury puisse les contrôler);

07 h 15 – 07 h 30 contrôle du poste de travail par les membres du jury et dernières instructions;

07 h 30 – 12 h 30 première partie du temps de concours, nettoyage du poste de travail compris;

12 h 30 – 13 h 30 pause de midi selon plan détaillé;

13 h 30 – 16 h 30 deuxième partie du temps de concours, nettoyage du poste de travail compris;

16 h 30 – 17 h 00 fin de l'organisation de l'exposition – prise de photos, **fierté par rapport au travail accompli**;

| | | |
|--|---------|------------------------------------|
| délais de remise des produits pour la dégustation: | 11 h 00 | quiche ou tarte salée |
| | 14 h 30 | baguette |
| | 15 h 00 | viennoiseries en pâte levée sucrée |

17 h 00 – 17 h 45 rangement et levée du box de concours.



Tous les candidats sont personnellement responsables du matériel apporté. Le matériel oublié ne sera pas réexpédié.

7. Directives relatives aux épreuves du concours

Le thème du concours est: «le voyage».

Les éléments suivants sont fabriqués lors du concours:

- Pain
- Pain spécial
- Snack
- Viennoiseries en pâte levée sucrée
- Produits de boulangerie en pâte levée tournée
- Epreuve surprise
- Pièce d'exposition
- Documentation

L'épreuve pièce d'exposition doit être conçue en fonction du thème imposé. Pour tous les autres produits, un lien avec le thème est possible, mais pas obligatoire.

- Les poids et nombres de pièces prescrits doivent être respectés.
- Les participants doivent fabriquer eux-mêmes tous les produits décrits dans les épreuves du concours, sans aide pendant la durée du concours.
- Les participants doivent utiliser les matières premières de base mises à disposition par l'organisateur: farine, eau, levure, sel, sucre, beurre, lait, lait en poudre, œufs, malt liquide. Une liste de toutes les matières premières est présentée et remise aux participants lors de la journée d'équipe. Ces derniers sont tenus de passer commande sur la base de cette liste. Ces matières premières doivent être pesées pendant la durée du concours.
- Les candidats doivent apporter eux-mêmes tous les autres ingrédients, qui peuvent être pesés avec précision.
- Les mélanges de farine, les farines prêtes à l'emploi, les prémélanges et autres farines prémélangées ne sont pas autorisés.
- Lors de la compétition, les participants utilisent exclusivement des produits de Max Felchlin AG ainsi que des produits céréaliers du Groupe Minoteries SA, pour autant qu'ils soient disponibles dans leur assortiment.

Éléments de décor et produits semi-finis préparés autorisés

- éléments de décor finis;
- masses à fourrer finies, sauf indication contraire dans l'épreuve du concours, dont l'une pouvant être portionnée, les autres devant l'être pendant la durée du concours;
- divers produits à répartir sur les pains;
- gelée, abricoture, etc.;
- levain chef de froment de base (distribué lors de la journée d'équipe avec des instructions pour le rafraîchir).

Les équipements suivants sont à la disposition de chaque participant

- 1 x pétrin à spirale
- 1 x Kitchen Aid K5
- 1 x laminoir
- 1 x balance de table pour peser
- 1 x plaque à induction (sans poêles à induction)
- 1 x échelle à plaques CNS 65 x 53 cm, 24 supports
- 1 x chariot à plaques avec plan de travail CNS 65 x 53 cm, avec 10 supports
- 10 x plaques perforées alu 65 x 53 cm avec rebords sur la largeur
- 10 x plaques légères alu 65 x 53 cm avec rebords sur la largeur
- 1 x réfrigérateur
- 1 x four à étages MIWE, 3 foyers, chambre de cuisson 80 x 60 cm



Les équipements suivants sont également à la disposition de l'ensemble des 3 participants

- 1 x congélateur
- 1 x cellule de refroidissement (pour 6 participants, boulangerie + confiserie)
- 1 x diviseuse

Les participants doivent apporter eux-mêmes le matériel restant et les ustensiles!

8. Directives pour la présentation des produits

Les produits fabriqués doivent être présentés par les participants sur **la table parée de noir (180 cm x 80 cm x 72 cm de haut) qui leur a été attribuée.**

- Une plaque noire de 40 x 40 cm est remise pour la pièce d'exposition, qui doit être exposée sur cette dernière.
- Les autres produits doivent être exposés dans l'ordre par produit. Au moins une pièce de chaque produit fabriqué doit être exposée.
- L'étiquetage des différents groupes doit être réalisé par les participants.
- Il est permis d'apporter des supports de marchandises. Aucun élément de décor supplémentaire n'est autorisé. Le produit fabriqué doit être le point de mire.

9. Travaux pratiques 2025

9.1 Pain

Confectionner une pâte à pain, au moins 60 % de la quantité de farine de cette dernière devant être de la farine de blé 720. Une autre farine doit être utilisée à hauteur de 40 % maximum de la quantité de farine. Des graines, grains ou autres peuvent également être ajoutés à la pâte. Aucun produit de panification autre que le malt liquide ne doit être utilisé pour cette recette. Le premier jour, il faut préparer avec du levain chef de froment de base une pré-pâte qui sera transformée en pain le deuxième jour via une pâte principale.

| | |
|-----------------|--|
| Quantité | 2 sortes, 5 pièces de chaque |
| Poids | 450 g, une fois la cuisson terminée |
| Forme | 2 sortes différentes, forme de libre choix |
| Délai de remise | à la fin de la durée de concours |

9.2 Pain spécial

Confectionner une baguette française classique à partir de farine de blé. Aucun produit de panification autre que le malt liquide ne doit être utilisé pour cette recette. Une pré-pâte peut être utilisée; elle doit être produite la veille pendant le temps de préparation et utilisée le deuxième jour dans la pâte principale.

| | |
|-----------------|--|
| Quantité | 10 pièces |
| Poids | 350 g, poids de la pâte |
| Forme | avec cinq entailles et une longueur de 50 cm |
| Délai de remise | 14 h 30 |

9.3 Snack

Quiche / Tarte salée

| | |
|-----------------|--|
| Quantité | 10 |
| Poids | libre |
| Taille | 10 – 13 cm de diamètre |
| Masse à fourrer | libre, devant être fabriquée sur place, le guélon devant être confectionné pendant la durée du concours |
| Pâte | à apporter en bloc |
| Délai de remise | 11 h 00 |



9.4 Viennoiseries en pâte levée sucrée

Confectionner une pâte levée sucrée avec de la farine de blé 400. L'utilisation de sucre doit atteindre au moins 10 % de la quantité de farine. Seul le beurre mis à disposition peut être utilisé comme matière grasse. Les participants peuvent choisir la quantité souhaitée d'œufs et autres ingrédients. Confection d'un produit sans masse à fourrer et tressé, ainsi que de deux produits avec masse à fourrer.

| | sans masse à fourrer & avec tressage | avec masse à fourrer |
|-----------------|--------------------------------------|--|
| Quantité | 15 pièces | 2 sortes, 15 pièces de chaque |
| Poids | 100 g après cuisson | 60 – 80 g après cuisson avec masse à fourrer |
| Forme | tresse à un brin | libre |
| Délai de remise | 15 h 00 | |

Informations supplémentaires:

les pâtons doivent être fourrés avant la cuisson;

les produits peuvent être décorés et garnis librement après la cuisson.

9.5 Produits de boulangerie en pâte levée tournée

La pâte levée tournée est apportée prête à l'emploi en bloc par les participants. Cette dernière doit être transformée sans restes dans la mesure du possible. Confection de deux produits sucrés et d'un produit salé à partir de cette dernière.

| | variante sucrée | variante salée |
|-----------------|--|--|
| Quantité | 2 sortes, 15 pièces de chaque | 15 pièces |
| Poids | 70 – 100 g, une fois la garniture terminée | 70 – 100 g, une fois la garniture terminée |
| Délai de remise | à la fin de la journée de concours | |

Informations supplémentaires:

les produits peuvent être fourrés ou garnis sous toutes formes avant ou après cuisson;

les produits peuvent être décorés et garnis après la cuisson.

9.6 Epreuve surprise

L'épreuve surprise est remise la veille du jour du concours. Les participants disposent de 30 minutes pour lire attentivement la recette, la comprendre et intégrer les étapes de travail dans l'horaire. Tous les ustensiles et matières premières sont mis à disposition. Le produit doit être fabriqué exactement selon la recette pendant le temps du concours. La créativité n'est pas de mise ici. L'épreuve surprise doit être rendue à la fin de la journée de concours.

9.7 Pièce d'exposition

Pièce d'exposition sur le thème du «voyage».

Dimensions: plaque de fond, max. 40 x 40 cm, hauteur max. 120 cm / min. 80 cm

Les différents composants de la pièce d'exposition peuvent être apportés prêts à l'emploi. Le temps à disposition pour la mise en place des différentes parties et le montage de la pièce d'exposition est de 2 heures la veille du jour du concours. **(Voir l'horaire)**. Toutes les pièces doivent être à base de matériel comestible. Seuls des matériaux comestibles peuvent être utilisés pour l'assemblage. Une pâte levée et une pâte à sirop doivent être utilisées. Les dimensions prescrites doivent être respectées. Les colorants alimentaires sont autorisés. La pièce d'exposition doit d'une part représenter le thème et d'autre part être construite de manière à intégrer et à mettre en scène 3 produits de la position 9.4. Viennoiseries en pâte levée sucrée.

9.8 Documentation

Le participant élabore dans le cadre de ses préparatifs un dossier de recettes relié qu'il apporte au concours **en 5 exemplaires la veille** de ce dernier. Quatre exemplaires sont destinés aux experts et un exemplaire est destiné à l'exposition.

Une documentation reliée des travaux avec le contenu suivant est exigée:

- table des matières;
- portrait de l'auteur (bref curriculum vitae de la personne);
- calendrier/déroulement;
- recettes avec graphiques ou images;
- une image ou un croquis doit être disponible pour la pièce d'exposition; l'idée sous-jacente à la pièce d'exposition doit être brièvement décrite.

*Les documentations reliées doivent être **remises la veille du concours**.*

10. Evaluation

L'équipe d'experts comprend trois spécialistes et une cheffe experte, qui n'exerce pour sa part aucun mandat d'évaluation.

Les experts choisissent personnellement les échantillons de dégustation pour l'évaluation gustative de chaque produit.

Chaque expert peut attribuer le maximum de points que voici.

| Evaluation | % |
|---|--------|
| Pain | 12.00 |
| Pain spécial | 12.00 |
| Snack | 8.00 |
| Viennoiseries en pâte levée sucrée | 12.00 |
| Produits de boulangerie en pâte levée tournée | 12.00 |
| Pièce d'exposition | 18.00 |
| Epreuve surprise | 10.00 |
| Hygiène / ordre | 10.00 |
| Documentation / exposition / présentation | 6.00 |
| Total | 100.00 |

11. Disposition finale

Le cas échéant, la commission des concours est habilitée à modifier, respectivement à compléter et adapter le règlement.