

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 confiserie



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.

Une autre journée d'équipe a lieu le vendredi 18 juillet chez Max Felchlin AG, Gotthardstrasse 11, 6438 Ibach. 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'équipe), 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 00 **arrivée, instructions sur la place de concours, aménagement du box et finition de la pièce d'exposition; à 17 heures**, cette dernière doit être terminée, prête pour l'évaluation sur la table de présentation, et le box de concours quitté nettoyé!

Du mercredi 17 septembre au vendredi 19 septembre 2025

18 h 00 – 20 h 00 **arrivée, instructions sur la place de concours, aménagement du box et finition de la pièce d'exposition; à 20 h 00**, cette dernière doit être terminée, prête pour l'évaluation sur la table de présentation, et le box de concours quitté nettoyé;

20 h 15 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 – 11 h 30 première partie du temps de concours, nettoyage du poste de travail compris;

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

12 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:	14 h 00	pralinés
	15 h 00	tartelette de pâtisserie moderne
	16 h 00	tourte
	16 h 30	figurines fantaisie et masse au beurre dressé

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».

7 épreuves de concours (**tous les produits devant être en lien avec le thème**)

Les participants doivent fabriquer eux-mêmes tous les produits (finition de la pièce d'exposition), sans **aide** le jour du concours.

Les groupes de produits suivants sont fabriqués lors du concours:

- tourte;
- tartelette de pâtisserie moderne;
- masse au beurre dressé;
- pralinés;
- figurines fantaisie, articles de vente de confiserie;
- 1 pièce d'exposition;
- documentation.

Les poids et nombres de pièces prescrits doivent être strictement respectés. **Les participants doivent apporter eux-mêmes tous les ingrédients, pesés.** Les farines prêtes à l'emploi, les prémélanges et les émulsifiants ne sont pas autorisés. **Les couvertures (blanches, lait, foncées) et le beurre de cacao sont disponibles sous forme dissoute (pour la finition de la pièce d'exposition <foncée> tempérée).** Pour tous les autres produits nécessitant de la couverture tempérée (masse au beurre dressé, pralinés, décor, etc.), le participant doit tempérer la couverture sur place, de manière autonome.

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.

Les équipements suivants sont à la disposition de chaque participant

- 1 x tempéreuse 4 litres
- 1 x ROBO (agitateur/pétrin)
- 1 x balance compacte
- 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
- 5 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

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

- 1 x four à étages MIWE, 3 foyers, chambre de cuisson 80 x 60 cm (un foyer par **participant**)
- 1 x laminoir
- 1 x congélateur
- 1 x cellule de refroidissement (pour 6 participants, boulangerie + confiserie)

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

8. Directives pour la présentation des produits

Dès qu'ils ont terminé le concours, les participantes doivent en informer le jury.

Après le concours, tous les produits doivent être exposés par les participants sur **la table qui leur a été attribuée, parée de noir (180 x 80 cm & 72 de haut) et les plats de présentation mis à disposition.** Les groupes de produits doivent être étiquetés par les participants.

Table d'exposition: **la table d'exposition ne doit pas être décorée avec un décor supplémentaire!**

Les produits doivent être exposés dans l'ordre par groupes de produits.

Pour l'évaluation du goût, il faut préparer une tourte (sans décor), 3 pièces de tartelette de pâtisserie, 3 pièces en masse au beurre dressé et 6 pièces de pralinés par sorte.

9. Travaux pratiques 2025

9.1 Tourte

2 tourtes de forme libre, pour 8 personnes, poids maximal de 1.2 kg / minimal de 1 kg, décor inclus.

Au moins 5 composants doivent être compris, enrobage inclus. Les tourtes doivent être entièrement recouvertes de glaçage. Le biscuit peut être apporté cuit, tous les autres composants devant être fabriqués sur place. Le décor moderne doit convenir au thème donné – **«le voyage»** – et être fabriqué sur place à base de sucre/isomalt (le sucre/isomalt peut être apporté cuit pour souffler & tirer). **La tourte pour l'exposition doit être décorée, celle pour la dégustation ne doit pas l'être.**

La tourte doit être adaptée au plat de présentation donné (25 x 25 cm).

9.2 Tartelette de pâtisserie moderne

1 sorte de tartelette de pâtisserie moderne, au moins 9 pièces (6 pièces pour l'exposition et 3 pièces pour le jury). Poids par pièce: 110 g maximum / 80 g minimum. Des compositions créatives, modernes sont exigées. **Il faut confectonner au moins 1 composant cuit (pouvant être apporté déjà cuit) et au moins 1 composant froid sous forme de crème ou de mousse. Au moins 4 composants différents doivent être compris.** En dehors des composants cuits, tous les composants, décor compris, doivent être fabriqués sur place.

Les 6 pièces de tartelette de pâtisserie doivent être adaptées au plat de présentation donné (25 x 25 cm).

9.3 Masse au beurre dressé

1 sorte en masse au beurre dressée: confection d'une masse au beurre dressée en 15 exemplaires au moins (12 pièces pour l'exposition et 3 pièces pour le jury) selon les directives de la commission des concours. **La recette uniforme qui convient sera remise aux participants lors de la journée d'information du mercredi 16 juillet 2025.** La masse au beurre dressé doit être décorée avec une couverture de libre choix. En d'autres termes, il peut être trempé, filé, le décor pouvant également être fabriqué séparément puis posé. **La couverture doit être tempérée sur place, de manière autonome.** L'utilisation de colorants au beurre de cacao est autorisée.

Poids par pièce: 20 g maximum / 15 g minimum.

La forme de la masse au beurre dressée et le type de douille seront communiqués aux participants le matin du concours, avant remise.

Les 12 pièces de masse au beurre dressée doivent être présentées sur le plat de présentation de 25 x 25 cm.

9.4 Pralinés

2 sortes de pralinés, au moins 15 pièces de chaque (9 pièces pour l'exposition et 6 pièces pour le jury).

1 sorte coulée (moulée), 1 sorte trempée à la main. **L'intérieur (masses) des pralinés et le décor doivent être fabriqués sur place.** Au moins une ganache doit être comprise. 1 sorte doit contenir au moins 2 masses. **Les moules ne doivent être ni pulvérisés ni pré-coulés (moulés).**

Poids des pralinés: au maximum 14 g/pièce / au minimum 10 g/pièce. **Les pralinés doivent être intégrés dans la pièce d'exposition. La couverture doit être tempérée sur place, de manière autonome.**

9.5. Figurines fantaisie, articles de vente de confiserie

1 sorte de figurine fantaisie, confiserie, 2 pièces (hauteur maximale de 12 cm).

1 composant doit être fourré avec une masse à fourrer de confiserie (croquantine, caramel, gelée, ganache, masse à fourrer de praliné/gianduja, etc.); à noter également qu'au moins 1 composant doit être modelé à la main / sans moule.

Tous les produits et pièces doivent être fabriqués sur place. La figurine fantaisie doit être propre à la vente. Des combinaisons de tous les produits courants de confiserie et de pâtisserie sont autorisées. **(Le massepain, la massa ticino et la couverture de modelage peuvent être apportés colorés). La couverture doit être tempérée sur place, de manière autonome.** L'utilisation de moules est autorisée.

Les figurines doivent être adaptées au plat de présentation donné (25 x 25 cm), et refléter le thème.

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

1 pièce d'exposition sur le thème du «voyage». Dimensions: longueur et largeur au maximum 50 x 50 cm, hauteur au maximum 120 cm / au minimum 80 cm (les dimensions étant prises en compte lors de l'évaluation).

Les différents composants de la pièce d'exposition peuvent être apportés finis. Le temps donné (**voir l'horaire**) est à disposition la veille du concours pour monter les différentes parties et terminer la pièce d'exposition. Des **couvertures foncées** tempérées sont à disposition pour monter les différentes parties et terminer la pièce d'exposition. Les dimensions données ne doivent pas être dépassées, et la pièce d'exposition doit être présentée sur le **plat de présentation** mis à disposition (**50 x 50 cm**). Toutes les parties doivent être confectionnées à base de matériaux comestibles. **Les pralinés doivent être intégrés dans la pièce d'exposition.** Les jurés ont le droit de contrôler différentes parties.

9.7. 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 pour le jury, le cinquième étant pour 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
- dessin en couleur ou photos/croquis de tous les produits
- étapes de développement de tous les produits décrites à l'aide d'images ou de texte

*Les documentations reliées doivent être **remises la veille du jour 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. Chaque expert peut attribuer le maximum de points que voici.

Evaluation	%
Tourte	17.50
Tartelette de pâtisserie moderne	16.50
Masse au beurre dressé	8.00
Pralinés	16.50
Figurines fantaisie	10.00
Pièce d'exposition	16.50
Documentation	5.00
Hygiène / ordre	10.00
Total	100.00

11. Disposition finale

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