

WERDEN SIE TEIL DES TEAMS SUISSE BOULANGERIE

Vorauswahl der zukünftigen Schweizer Teams

Europacup der Bäckerei • Mondial du Pain

Ein berufliches, menschliches und unvergessliches Abenteuer

Die Team Suisse Boulangerie sucht leidenschaftliche Bäckerinnen und Bäcker, die Teil der zukünftigen Schweizer Teams werden möchten.

Die Teilnahme an einem internationalen Wettbewerb bedeutet, sich einer Herausforderung zu stellen, die unvergesslich bleibt: eine einzigartige berufliche, kulturelle und menschliche Erfahrung im Austausch mit Teams aus aller Welt.

Diese Begegnungen bieten die Möglichkeit, das eigene Fachwissen zu erweitern, wertvolle Kontakte zu knüpfen und sich gemeinsam mit Berufskolleginnen und -kollegen weiterzuentwickeln, die dieselbe Leidenschaft teilen.

Die Team Suisse Boulangerie wurde ins Leben gerufen, um die zukünftigen Schweizer Teams optimal auf ihre Wettbewerbe vorzubereiten und sie dabei sowohl fachlich als auch mental zu begleiten.

Angestellte, Lernende oder Betriebsinhaber: Die Tür steht allen offen, die sich für unseren schönen Beruf begeistern – egal, ob sie aus der Westschweiz, der Deutschschweiz oder der italienischen Schweiz kommen.

Gesuchte Teams

Europacup der Bäckerei	Mondial du Pain
Ein Team aus 3 Kandidatinnen und Kandidaten: • 1 Person – Brot • 1 Person – Feingebäck • 1 Person – Schaustück	Wir suchen insbesondere eine Nachwuchskraft unter 23 Jahren, die an der Seite einer erfahrenen Fachperson mitwirken und sich weiterentwickeln wird.

Daten und Orte der Vorauswahlen

- Montag, 16. November 2026 – Luzern | Richemont Fachschule Schweiz
- Montag, 23. November 2026 – Yverdon | Richemont Romandie

Voraussetzungsprüfungen – Europacup

Für den Europacup der Bäckerei wird das Schweizer Team aus drei Fachpersonen bestehen, die jeweils eine Disziplin vertreten: Brot, Feingebäck und Schaustück.

Neben den individuellen fachlichen Fähigkeiten suchen wir vor allem Kandidatinnen und Kandidaten, die ein starkes, harmonisches und sich ergänzendes Team bilden können. Die Vorbereitung auf einen Wettbewerb dieses Niveaus erfordert grosses Engagement, gegenseitigen Austausch und die Bereitschaft, sich sowohl während der Trainings als auch am Wettkampftag gegenseitig zu unterstützen.

Der Europacup ist in erster Linie ein Teamwettbewerb und kein Einzelwettkampf. Jedes Teammitglied bringt sein eigenes Fachwissen und seine Persönlichkeit ein. Der Erfolg hängt jedoch davon ab, dass alle drei gemeinsam auf ein Ziel hinarbeiten.

Die fachliche und technische Unterstützung, aber auch der gegenseitige moralische Rückhalt innerhalb des Teams, sind entscheidende Faktoren, um sich weiterzuentwickeln, über sich hinauszuwachsen und der Schweiz die bestmöglichen Chancen auf einen Podestplatz zu sichern.

1. Brot

Baguette – 5 Stück zur Präsentation

Die Kandidatin bzw. der Kandidat präsentiert ein traditionelles Baguette, das das technische Können und die handwerkliche Fachkompetenz zum Ausdruck bringt. Besonderes Augenmerk wird auf das Erscheinungsbild, die Gleichmässigkeit, die Backqualität, die Textur und Struktur der Krume sowie auf Geschmack und Aroma gelegt. Zudem sollen die Wahl der verwendeten Mehle, die Fermentation und der Herstellungsprozess erläutert werden können.

Ernährungsbewusstes Brot – 3 Stück zur Präsentation

Die Kandidatin bzw. der Kandidat entwickelt ein Brot auf der Grundlage eines ernährungsbewussten Konzepts. Die Auswahl der Rohstoffe und deren ernährungsphysiologischer Nutzen sollen schlüssig sein und erläutert werden können. Gleichzeitig soll das Produkt genussvoll, ausgewogen und geschmacklich überzeugend sein.

Kreativbrot – 3 Stück zur Präsentation

Die Kandidatin bzw. der Kandidat präsentiert eine persönliche Kreation, bei der der Kreativität viel Raum gelassen wird. Ziel ist es, ein Brot mit einer eigenen Identität zu präsentieren – sei es durch das Rezept, die Zutaten, die Form, die angewandten Techniken oder den Herstellungsprozess. Die Kandidatin bzw. der Kandidat soll die Überlegungen hinter der Entwicklung erläutern und aufzeigen können, was die Kreation besonders macht.

2. Feingebäck

Croissant – 5 Stück zur Präsentation

Das Croissant ist ein Klassiker und wird regelmässig bei verschiedenen Bäckereiwettbewerben verlangt. Seine Herstellung ermöglicht es, zahlreiche technische Aspekte des handwerklichen Könnens der Kandidatin bzw. des Kandidaten zu beurteilen.

Die Kandidatin bzw. der Kandidat präsentiert ein Croissant, das die Beherrschung der Touriertechnik und der Fermentation unter Beweis stellt. Besonderes Augenmerk wird auf die Gleichmässigkeit, die Entwicklung, die Backqualität, die Textur und die Qualität der Blätterung sowie auf Geschmack und Aroma gelegt. Zudem sollen die technischen Entscheidungen, die verwendeten Rohstoffe und der Herstellungsprozess erläutert werden können.

Freies süsses Feingebäck, Eigenkreation – 4 Stück zur Präsentation

Eine persönliche Kreation, bei der die Kandidatin bzw. der Kandidat Kreativität und handwerkliches Können zum Ausdruck bringen kann. Die Kombination von Geschmack, Texturen und Techniken soll harmonisch aufeinander abgestimmt sein und den besonderen Charakter des Gebäcks hervorheben. Der Entwicklungs- und Kurationsprozess ist ein wesentlicher Bestandteil der Präsentation.

Freies herzhaftes Feingebäck, Eigenkreation – 4 Stück zur Präsentation

Eine persönliche herzhaft Kreation, bei der besonderer Wert auf die Ausgewogenheit der Aromen, die Qualität des Teiges und die stimmige Kombination der verwendeten Zutaten gelegt wird. Die Kandidatin bzw. der Kandidat kann verschiedene Techniken zur Geltung bringen und soll die Entscheidungen und Überlegungen erläutern können, die zur Entwicklung des Endprodukts geführt haben.

Am Tag der Vorauswahl müssen die Kandidatinnen und Kandidaten der Kategorien Brot und Feingebäck sämtliche oben aufgeführten Produkte ihrer jeweiligen Kategorie mitbringen. Vor Ort findet keine Produktion statt. Die Vorauswahl ist ausschliesslich der Präsentation und Verkostung der mitgebrachten Produkte gewidmet.

Im Anschluss an die Verkostung findet ein Gespräch mit mehreren Fachpersonen der Auswahlkommission statt. Dieses Gespräch konzentriert sich hauptsächlich auf die präsentierten Produkte und bietet den Kandidatinnen und Kandidaten die Möglichkeit, den Entwicklungsprozess und die Überlegungen hinter ihren Kreationen zu erläutern.

Besonderes Augenmerk wird auf die persönliche Entwicklungsarbeit rund um jedes Produkt gelegt: Rezeptentwicklung, Auswahl der Rohstoffe, eingesetzte Techniken und Verfahren, Herstellungsmethoden, durchgeführte Versuche, aufgetretene Schwierigkeiten sowie allfällige Anpassungen während des Entwicklungsprozesses.

Dieses Gespräch soll der Kommission einen vertieften Einblick in die Arbeit, die Überlegungen und die Kreativität der Kandidatinnen und Kandidaten ermöglichen. Gleichzeitig bietet es Gelegenheit, sich über ihre Leidenschaft für den Beruf, ihre Fachkenntnisse und ihre Motivation, Teil der Team Suisse Boulangerie zu werden, auszutauschen.

3. Schaustück

- **1 Stunde im Backlabor zur Fertigstellung des Schaustücks**
- **Abmessungen: 40 × 40 × 60 cm**
- **Thema: die Schweiz**

Die Kandidatin bzw. der Kandidat präsentiert ein Schaustück zum Thema Schweiz mit maximalen Abmessungen von 40 × 40 × 60 cm. Vor Ort steht eine Stunde zur Verfügung, um die Endmontage und die Fertigstellung vorzunehmen sowie dem Schaustück den letzten Schliff zu verleihen.

Das Schaustück muss zu 100 % aus essbaren Materialien bestehen und zu mindestens 20 % aus Hefeteig gefertigt sein. Für die übrigen Bestandteile können Sirupteig oder Totenteig verwendet werden. Kleine Elemente aus anderen Materialien sind ausschliesslich zu dekorativen Zwecken erlaubt und müssen auf ein absolutes Minimum beschränkt bleiben.

Besonderes Augenmerk wird auf die Kreativität, die Interpretation des Themas, die Gesamtharmonie des Schaustücks, die Qualität der Montage und der Ausführung sowie auf die Beherrschung der verschiedenen angewandten Techniken gelegt.

Im Anschluss an die Präsentation findet ein Gespräch mit mehreren Fachpersonen der Auswahlkommission statt, bei dem die Kandidatin bzw. der Kandidat die eigene Arbeit ausführlicher vorstellen kann. Im Mittelpunkt des Gesprächs stehen das angefertigte Schaustück und die persönliche Entwicklungsarbeit, die hinter seiner Entstehung steht: die Entwicklung des Konzepts, die Interpretation des Themas, die Wahl der Materialien und Techniken, durchgeführte Versuche, aufgetretene Schwierigkeiten sowie Anpassungen, die während der Umsetzung vorgenommen wurden.

Dieses Gespräch ermöglicht der Kommission, die Überlegungen, die Kreativität und das technische Können der Kandidatin bzw. des Kandidaten sowie den gesamten Entwicklungsprozess, der zum fertigen Schaustück geführt hat, besser zu verstehen.

SIE SIND LEIDENSCHAFTLICH DABEI? DANN IST DIESE HERAUSFORDERUNG GENAU DAS RICHTIGE FÜR SIE.

Werden Sie Teil eines einzigartigen Abenteuers in der Schweiz und nutzen Sie die Chance, die Farben der Team Suisse Boulangerie zu vertreten.

SCANNEN SIE DEN QR-CODE, UM SICH ANZUMELDEN.

<https://fr.surveymonkey.com/r/6MBLDYM>



Anmeldeschluss | 10 November 2026

Haben Sie Fragen? Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren.

Damien Dubois

Téléphone 078 411 82 02

Email damien.conrad1315@gmail.com

Vorausscheidungsprüfungen – Mondial du Pain

Für den Mondial du Pain suchen wir eine Nachwuchskraft unter 23 Jahren (im Jahr 2027), die Teil des Schweizer Teams wird und während der gesamten Vorbereitung sowie des Wettbewerbs an der Seite einer erfahrenen Fachperson arbeitet und sich weiterentwickelt.

Der Mondial du Pain weist eine besondere Eigenheit auf: Der Wettbewerb zeichnet nicht nur das beste Team aus, sondern kürt auch die beste Nachwuchskraft. Für die Kandidatin bzw. den Kandidaten ergibt sich somit eine doppelte Herausforderung: einen wichtigen Beitrag zur Leistung des Schweizer Teams zu leisten und gleichzeitig die Chance zu nutzen, sich im Einzelvergleich mit jungen Berufstalenten aus aller Welt auszuzeichnen.

Diese Position bietet eine einzigartige Gelegenheit, die eigenen Fähigkeiten weiterzuentwickeln, an der Seite einer erfahrenen Fachperson zu arbeiten, über sich hinauszuwachsen und ein internationales Abenteuer zu erleben, das zu einem bedeutenden Meilenstein in der beruflichen Laufbahn werden kann.

1. Zu präsentierendes Produkt

Baguette – 3 Stück zur Präsentation

Die Kandidatin bzw. der Kandidat präsentiert ein traditionelles Baguette, das die eigene Arbeitsweise und das Gespür für das Produkt zum Ausdruck bringt. Besonderes Augenmerk wird auf das Erscheinungsbild, die Backqualität, die Textur der Krume sowie auf Geschmack und Aroma gelegt.

Zudem können die Entscheidungen bezüglich der verwendeten Zutaten, der Fermentation und der Herstellungsmethode erläutert werden. Ziel ist es vor allem, die Arbeitsweise, das Verständnis für das Produkt und die Motivation der Kandidatin bzw. des Kandidaten kennenzulernen.

Kreativbrot – 3 Stück zur Präsentation

Die Kandidatin bzw. der Kandidat präsentiert eine persönliche Kreation, bei der der Kreativität viel Raum gelassen wird. Ziel ist es, ein Brot mit einer eigenen Identität zu präsentieren – sei es durch das Rezept, die Zutaten, die Form, die angewandten Techniken oder den Herstellungsprozess. Die Kandidatin bzw. der Kandidat soll die Überlegungen hinter der Entwicklung erläutern und aufzeigen können, was die Kreation besonders macht.

Croissant – 5 Stück zur Präsentation

Die Kandidatin bzw. der Kandidat präsentiert ein Croissant, das die eigene Arbeitsweise und die Beherrschung der Grundlagen der Feingebäckherstellung zum Ausdruck bringt. Besonderes Augenmerk wird auf das Erscheinungsbild, die Gleichmässigkeit, die Backqualität, die Blätterung sowie auf den Geschmack gelegt.

Zudem können die wichtigsten Herstellungsschritte, die eigene Arbeitsweise und die getroffenen Entscheidungen erläutert werden. Ziel ist es vor allem, die Arbeitsweise, das Verständnis für das Produkt und die Motivation der Kandidatin bzw. des Kandidaten kennenzulernen.

Am Tag der Vorauswahl muss die Kandidatin bzw. der Kandidat sämtliche oben aufgeführten Produkte mitbringen. Vor Ort findet keine Produktion statt. Die Vorauswahl ist ausschliesslich der Präsentation und Verkostung der mitgebrachten Produkte gewidmet.

Im Anschluss an die Verkostung findet ein Gespräch mit mehreren Fachpersonen der Auswahlkommission statt. Dieses Gespräch konzentriert sich hauptsächlich auf die präsentierten Produkte und bietet der Kandidatin bzw. dem Kandidaten die Möglichkeit, den Entwicklungsprozess und die Überlegungen hinter den Kreationen zu erläutern.

Besonderes Augenmerk wird auf die persönliche Entwicklungsarbeit rund um jedes Produkt gelegt: Rezeptentwicklung, Auswahl der Rohstoffe, eingesetzte Techniken und Verfahren, Herstellungsmethoden, durchgeführte Versuche, aufgetretene Schwierigkeiten sowie allfällige Anpassungen während des Entwicklungsprozesses.

Dieses Gespräch soll der Kommission einen vertieften Einblick in die Arbeit, die Überlegungen und die Kreativität der Kandidatin bzw. des Kandidaten ermöglichen. Gleichzeitig bietet es Gelegenheit, sich über die Leidenschaft für den Beruf, die Fachkenntnisse und die Motivation, Teil der Team Suisse Boulangerie zu werden, auszutauschen.

SIE SIND LEIDENSCHAFTLICH DABEI? DANN IST DIESE HERAUSFORDERUNG GENAU DAS RICHTIGE FÜR SIE.

Werden Sie Teil eines einzigartigen Abenteuers in der Schweiz und nutzen Sie die Chance, die Farben der Team Suisse Boulangerie zu vertreten.

SCANNEN SIE DEN QR-CODE, UM SICH ANZUMELDEN.

<https://fr.surveymonkey.com/r/6MBLDYM>



Anmeldeschluss | 10 November 2026

Haben Sie Fragen? Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren.

Damien Dubois

Téléphone 078 411 82 02

Email damien.conrad1315@gmail.com