

REJOIGNEZ LA TEAM SUISSE BOULANGERIE

Présélections des futures équipes suisses

Coupe d'Europe de la Boulangerie • Mondial du Pain

Une aventure professionnelle, humaine et inoubliable

La Team Suisse Boulangerie recherche les passionnés qui composeront les futures équipes suisses. Participer à une compétition internationale, c'est relever un défi qui restera gravé dans votre mémoire : une expérience professionnelle, culturelle et sociale unique, au contact d'équipes venues du monde entier. Ces rencontres permettent de développer ses connaissances, d'élargir son réseau et de progresser aux côtés de professionnels partageant la même passion.

La Team Suisse Boulangerie a été créée pour accompagner les futures équipes dans leur préparation, avec un encadrement aussi bien professionnel que psychologique.

Employé, apprenti ou patron : La porte est ouverte à toute personne motivée par notre beau métier, qu'elle vienne de Suisse romande, de Suisse alémanique ou de Suisse italienne.

Les équipes recherchées

Coupe d'Europe de la Boulangerie	Mondial du Pain
Une équipe de 3 candidats : • 1 candidat – Pain • 1 candidat – Viennoiserie • 1 candidat – Pièce artistique	Nous recherchons notamment un commis de moins de 23 ans, qui évoluera aux côtés d'un professionnel expérimenté.

Dates et lieux des présélections

- **Lundi 16 novembre 2026 – Lucerne** | Centre professionnel Richemont Suisse
- **Lundi 23 novembre 2026 – Yverdon** | Centre Richemont Romandie

Épreuves de présélection – Coupe d'Europe

Pour la Coupe d'Europe de la Boulangerie, l'équipe suisse sera composée de trois professionnels, chacun représentant une spécialité : le pain, la viennoiserie et la pièce artistique.

Au-delà des compétences individuelles de chacun, nous recherchons avant tout des candidats capables de former une équipe soudée et complémentaire. La préparation d'une compétition de ce niveau demande de l'investissement, du partage et une véritable capacité à s'entraider, aussi bien durant les entraînements que le jour du concours.

La Coupe d'Europe est avant tout un concours d'équipe et non une compétition individuelle. Chaque membre apporte son savoir-faire et sa personnalité, mais la réussite repose sur la capacité des trois candidats à avancer ensemble vers un objectif commun.

Le soutien professionnel et technique, mais également le soutien moral entre les membres de l'équipe, seront des atouts essentiels pour progresser, se dépasser et mettre toutes les chances du côté de la Suisse pour atteindre les plus hautes marches du podium.

1. Pain

• Baguette – 5 pièces à présenter

Le candidat présentera une baguette tradition, mettant en valeur sa maîtrise technique et son savoir-faire. Une attention particulière sera portée à l'aspect, à la régularité, à la cuisson, à la texture et à la structure de la mie, ainsi qu'au goût et aux arômes. Le candidat devra également être en mesure d'expliquer ses choix concernant les farines utilisées, la fermentation et le procédé de fabrication.

• Pain nutritionnel – 3 pièces à présenter

Le candidat proposera un pain développé autour d'une réflexion nutritionnelle. Le choix des matières premières et leurs intérêts devront être cohérents et expliqués. Le produit devra également rester gourmand, équilibré et agréable à la dégustation.

• Pain création – 3 pièces à présenter

Le candidat présentera un produit personnel laissant une grande place à la créativité. L'objectif est de présenter un pain ayant une identité propre, à travers sa recette, ses ingrédients, sa forme, ses techniques ou son procédé de fabrication. Le candidat devra pouvoir expliquer sa recherche et ce qui rend sa création particulière.

2. Viennoiserie

• Croissant – 5 pièces à présenter

Le croissant est un produit incontournable, régulièrement demandé lors des différents concours de boulangerie. Sa réalisation permet d'évaluer de nombreux aspects techniques du savoir-faire du candidat.

Le candidat présentera un croissant mettant en valeur sa maîtrise du feuilletage et de la fermentation. Une attention particulière sera portée à la régularité, au développement, à la

cuisson, à la texture et à la qualité du feuilletage, ainsi qu'au goût et aux arômes. Le candidat devra également être en mesure d'expliquer ses choix techniques, les matières premières utilisées et son procédé de fabrication.

- **Viennoiserie sucrée libre, création personnelle – 4 pièces à présenter**

Une création personnelle permettant au candidat d'exprimer sa créativité et son savoir-faire. L'association des goûts, des textures et des techniques devra être cohérente et mettre en valeur le caractère de la viennoiserie. La démarche de recherche et de développement fera partie intégrante de la présentation.

- **Viennoiserie salée libre, création personnelle – 4 pièces à présenter**

Une création personnelle salée dans laquelle seront recherchés l'équilibre des saveurs, la qualité de la pâte et la cohérence des ingrédients utilisés. Le candidat pourra mettre en avant différentes techniques et devra être capable d'expliquer les choix et la réflexion qui ont conduit au produit final.

Le jour de la présélection, le candidat (**Pain et Viennoiserie**) devra apporter avec lui l'ensemble des produits de sa catégorie mentionnés ci-dessus. Aucune production ne sera réalisée sur place, la présélection sera consacrée uniquement à la présentation et à la dégustation des produits apportés par le candidat.

À la suite de la dégustation, un entretien d'échange se déroulera avec plusieurs professionnels membres de la commission. Cette discussion sera principalement axée sur les produits présentés et permettra au candidat d'expliquer la démarche qui l'a conduit à leur réalisation.

Une attention particulière sera portée à la recherche personnelle effectuée autour de chaque produit : développement de la recette, choix des matières premières, techniques et procédés utilisés, méthodes de fabrication, essais réalisés, difficultés rencontrées et éventuelles adaptations apportées au cours du développement.

Cet échange a pour objectif de permettre à la commission de mieux comprendre le travail, la réflexion et la créativité du candidat, mais également d'échanger autour de sa passion du métier, de ses connaissances techniques et de sa motivation à rejoindre la Team Suisse Boulangerie.

3. Pièce artistique

- **1 heure au laboratoire pour finaliser la pièce**

- **Dimensions : 40 × 40 × 60 cm**

- **Thème : la Suisse**

Le candidat présentera une pièce artistique sur le thème de la Suisse, d'un format maximum de 40 × 40 × 60 cm. Il disposera d'une heure sur place pour effectuer le montage final, les finitions et apporter les dernières touches à sa réalisation.

La pièce devra être 100 % alimentaire et comporter au minimum 20 % de pâte levée. Le reste pourra être réalisé en pâte au sirop ou en pâte morte. De petits éléments dans une autre matière seront autorisés uniquement à des fins décoratives et devront rester très limités.

Une attention particulière sera portée à la créativité, à l'interprétation du thème, à l'harmonie générale de la pièce, à la qualité du montage et des finitions ainsi qu'à la maîtrise des différentes techniques utilisées.

À la suite de la présentation, un entretien d'échange avec plusieurs professionnels membres de la commission permettra au candidat de présenter plus en détail son travail. La discussion sera principalement axée sur la pièce réalisée et sur la recherche personnelle qui se trouve derrière sa création : développement du concept, interprétation du thème, choix des matières et des techniques, essais réalisés, difficultés rencontrées et adaptations apportées au cours de la réalisation.

Cet échange permettra à la commission de mieux comprendre la réflexion, la créativité et le savoir-faire technique du candidat, ainsi que la démarche qui l'a conduit à la réalisation finale de sa pièce.

VOUS ÊTES PASSIONNÉ(E) ? CE DÉFI EST POUR VOUS.

Rejoignez une aventure inédite en Suisse et donnez-vous la chance de porter les couleurs de la Team Suisse Boulangerie.

SCANNEZ LE CODE QR POUR VOUS INSCRIRE

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



Délai d'inscription | 10 novembre 2026

Une question ? N'hésitez pas à nous contacter.

Damien Dubois

Téléphone 078 411 82 02

Email damien.conrad1315@gmail.com

Épreuves de présélection – Mondial du Pain

Pour le Mondial du Pain, nous recherchons un commis de **moins de 23 ans** (année 2027) qui intégrera l'équipe suisse et évoluera aux côtés d'un professionnel expérimenté tout au long de la préparation et de la compétition.

Le Mondial du Pain présente une particularité importante : la compétition ne récompense pas uniquement la meilleure équipe, elle distingue également le meilleur commis. Il existe donc un double enjeu pour le candidat : contribuer pleinement à la performance de l'équipe suisse tout en ayant l'opportunité de se distinguer individuellement parmi les jeunes professionnels venus du monde entier.

Cette place représente une occasion unique de développer ses compétences, de travailler aux côtés d'un professionnel expérimenté, de se dépasser et de vivre une aventure internationale qui peut marquer une étape importante dans son parcours professionnel.

1. Produit à présenter

• Baguette – 3 pièces à présenter

Le candidat présentera une baguette tradition mettant en valeur son travail et sa sensibilité pour le produit. Une attention sera portée à l'aspect, à la cuisson, à la texture de la mie ainsi qu'au goût et aux arômes.

Le candidat pourra également expliquer ses choix concernant les ingrédients, la fermentation et la méthode de fabrication utilisée. L'objectif est avant tout de découvrir sa façon de travailler, sa compréhension du produit et sa motivation.

• Pain création – 3 pièces à présenter

Le candidat présentera un produit personnel laissant une grande place à la créativité. L'objectif est de présenter un pain ayant une identité propre, à travers sa recette, ses ingrédients, sa forme, ses techniques ou son procédé de fabrication. Le candidat devra pouvoir expliquer sa recherche et ce qui rend sa création particulière.

• Croissant – 5 pièces à présenter

Le candidat présentera un croissant permettant de mettre en valeur son travail et sa maîtrise des bases de la viennoiserie. Une attention sera portée à l'aspect, à la régularité, à la cuisson, au feuilletage ainsi qu'au goût.

Le candidat pourra également expliquer simplement les principales étapes de sa fabrication, sa méthode de travail et les choix réalisés. L'objectif est avant tout de découvrir sa façon de travailler, sa compréhension du produit et sa motivation.

Le jour de la présélection, le candidat devra apporter avec lui l'ensemble des produits mentionnés ci-dessus. Aucune production ne sera réalisée sur place, la présélection sera consacrée uniquement à la présentation et à la dégustation des produits apportés par le candidat.

la suite de la dégustation, un entretien d'échange se déroulera avec plusieurs professionnels membres de la commission. Cette discussion sera principalement axée sur les produits présentés et permettra au candidat d'expliquer la démarche qui l'a conduit à leur réalisation.

Une attention particulière sera portée à la recherche personnelle effectuée autour de chaque produit : développement de la recette, choix des matières premières, techniques et procédés utilisés, méthodes de fabrication, essais réalisés, difficultés rencontrées et éventuelles adaptations apportées au cours du développement.

Cet échange a pour objectif de permettre à la commission de mieux comprendre le travail, la réflexion et la créativité du candidat, mais également d'échanger autour de sa passion du métier, de ses connaissances techniques et de sa motivation à rejoindre la Team Suisse Boulangerie.

VOUS ÊTES PASSIONNÉ(E) ? CE DÉFI EST POUR VOUS.

Rejoignez une aventure inédite en Suisse et donnez-vous la chance de porter les couleurs de la Team Suisse Boulangerie.

SCANNEZ LE CODE QR POUR VOUS INSCRIRE

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



Délai d'inscription | 10 novembre 2026

Une question ? N'hésitez pas à nous contacter.

Damien Dubois

Téléphone 078 411 82 02

Email damien.conrad1315@gmail.com