

## WETTBEWERBSREGLEMENT



Lernenden Fachwettbewerb  
Brot-Chef «sweet edition» 2024

Thema:

# „Best of Switzerland“

## 1. WETTBEWERB

Die 9. Durchführung des Lernenden Fachwettbewerb Brot-Chef präsentiert sich zum 4. Mal in den ÜK-Backstuben der Berufsschule in Aarau und ist öffentlich zugänglich. Nutze die Gelegenheit, dich in verschiedenen Wettbewerbsaufgaben mit 2 anderen Finalteilnehmer/Innen zu messen und erlebe das Wettbewerbsfeeling.

Wir sind auf der Suche nach jungen Talenten, die die Leidenschaft des Bäcker- Konditor- und Confiseur Handwerks leben und bereit sind, eine neue Herausforderung anzunehmen. Mit deiner Anmeldung sicherst Du dir vielleicht den Finaleinzug, einen der 3 attraktiven Preise und bist vielleicht schon das neue Aushängeschild des Berufsverbands Bäckerei & Confiserie Schweiz.

## 2. TEILNAHMEBERECHTIGUNG

Du geniesst die Ausbildung in der Bäcker- Confiseur Branche und hast das 22. Altersjahr noch nicht vollendet. Stichtag ist der 26. Oktober 2024.

## 3. WETTBEWERBSAUFGABEN

Das Wettbewerbs-Thema ist „Best of Switzerland“

### 1. Spezial- und Kleinbrot oder Zopf

---

a) Spezialbrot oder Zopf: 1 Sorte à mindestens 10 Stück

b) Kleinbrot: 1 Form à mindestens 30 Stück

Bestimmungen: Für a) und b) muss je ein Teig hergestellt werden. Sämtliche Arbeitsschritte sind zwingend vor Ort auszuführen. Einlagegewicht gemäss Rezeptur. Vorteige, Koch-, Brüh- und Quellstücke dürfen mitgebracht werden.

### 2. Feingebäck / Tourierter Teig

---

a) Feingebäck: 1 Sorte à mindestens 30 Stück. Es muss ein Teig hergestellt werden.

b) Tourierter Teig: 1 Sorte à mindestens 30 Stück. Der tourierte Teig muss am Stück fertig mitgebracht werden.

Bestimmungen: Die Produkte dürfen vor oder nach dem Backen gefüllt werden. Sämtliche Halbfabrikate dürfen mitgebracht werden. Ausrollen, Schneiden, Auslegen, Füllen, Portionieren und Backen muss jedoch vor Ort ausgeführt werden. Dekorelemente dürfen fertig mitgebracht werden. Das fertige Produkt darf maximal 80g wiegen.

### 3. Sweets

---

- a) Dessertbuffet 3 verschiedene Sorten à mindestens 20 Stück
- b) Dekoraufgabe ein Tortendekor zum Thema «Best of Switzerland».
- Bestimmungen: Sämtliche Halbfabrikate dürfen mitgebracht werden. Ausrollen, Schneiden, Auslegen, Füllen, Portionieren und Backen muss jedoch vor Ort ausgeführt werden.
- Dekorelemente für: a) dürfen fertig mitgebracht werden. Das Fertiggewicht der Produkte a) richtet sich gemäss Rezeptur. Die drei Sorten sollen jedoch eine Einheit bilden. Für b) wird ein Tortenkarton mit 20cm Durchmesser zur Verfügung gestellt. Im Decor wird eine 3-dimensionale modellierte Figur erwartet. Eingefärbte Glasuren, Marzipan, etc. darf am Stück mitgebracht werden. Alles muss essbar sein. Sämtliche dekorativen Arbeitsschritte sind vor Ort auszuführen

## 4. ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN

- Die Rezepte sind erst nach der Nomination fürs Finale einzureichen.
- Sämtliche Produkte, welche von der Jury freigegeben wurden, müssen auf dem dafür vorgesehenen Tisch ausgestellt werden. Dies muss nicht zwingend durch die Finalteilnehmer\*innen ausgeführt werden, es darf Hilfe beigezogen werden. Damit dies nach Ende der Wettbewerbszeit möglichst speditiv geschieht, soll die Beschriftung sowie Dekoration des Tisches möglichst vor resp. während des Wettbewerbs aufgestellt werden. Ausstellen der Produkte sowie das Gestalten des Tisches gehören nicht zur Wettbewerbszeit. Die Tische werden durch den Veranstalter organisiert und betragen die Masse: 160x80x72cm. Das Publikums Voting entscheidet über den schönsten Ausstelltisch und der/ die Kandidat/In hat die Möglichkeit einen Zusatzpreis zu gewinnen.
- Stückzahlen und Gewichtsangaben laut Reglement sind zwingend einzuhalten.
- Für die Schlussreinigung im Anschluss an die Wettbewerbszeit darf Hilfe beigezogen werden.

## 5. SPEEDBAKING

Im Anschluss an den Wettbewerb stellst Du der Jury und den Zuschauern dein Können unter Beweis. In 3 x 3 Minuten löst du 3 Überraschungsaufgaben. Diese Aufgaben haben einen fachlichen Hintergrund. Das Speedbaking wird separat gewertet und gehört nicht zur Wettbewerbszeit.

## 6. ANMELDUNG/AUSKUNFT

Für Fragen stehen wir Dir gerne zur Verfügung.  
Das Anmeldeformular findest du unter [www.brot-chef.ch](http://www.brot-chef.ch)

### Hotel & Gastro Union

Brot-Chef 2024  
Adligenswilerstrasse 29/22  
Postfach 3027  
6002 Luzern  
[brotchef@hotelgastrounion.ch](mailto:brotchef@hotelgastrounion.ch)

### Kontakt/Auskunft Infrastruktur:

Stefan Kogler, Geschäftsführer Berufsverband Bäckerei & Confiserie Schweiz  
[brotchef@hotelgastrounion.ch](mailto:brotchef@hotelgastrounion.ch)  
041 418 22 49

### Kontakt/Auskunft Wettbewerb / Reglement:

Manfred Blum, Wettbewerbskommission Präsident  
[chefexperte.bl@bluewin.ch](mailto:chefexperte.bl@bluewin.ch)  
079 898 82 17

## 7. NOMINATION/COACHING

Nach dem Einsendeschluss nominiert die Wettbewerbskommission die 3 Finalteilnehmer\*innen. Die Finalteilnehmer\*innen erhalten im Anschluss an die Nomination bei Bedarf einen Coach zur Seite gestellt, welcher ihnen mit Tipps und Tricks bei der Vorbereitung zur Seite steht.

*Über die Finalteilnahme entscheidet allein das fachliche Urteil der WEKO. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Der Berufsverband Bäckerei & Confiserie Schweiz behält sich vor, eingesandte Unterlagen und Fotos sowie Fotos aus dem Finaltag ohne weitere Einholung einer Genehmigung zu nutzen. Eingesandte Unterlagen werden nicht retourniert.*

## 8. ZEITRICHTLINIEN ZUM WETTBEWERB

Die Wettbewerbszeit für den praktischen Wettbewerb beträgt 4<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Stunden. Nach 4<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Stunden wird der Wettbewerb abgebrochen. Angefangene Arbeiten werden zum Zeitpunkt des Abbruchs bewertet.

## 9. ARBEITSGERÄTE

- Der Wettbewerb findet in den ÜK- Backstuben an der BSA in Aarau statt. Sämtliche Einrichtungen dürfen gebraucht werden. Die Backstubenzuteilung findet am Fotoshooting statt und kann vor Ort besichtigt werden.
- Kleinmaterial und andere Gerätschaften sind vom Kandidaten selbst mitzubringen. Es sind alle in der Backstube gängigen Werkzeuge und Maschinen erlaubt.
- Sämtliche Rohstoffe müssen selbst mitgebracht werden.
- Zu Beginn des Wettbewerbes müssen alle mitgebrachten Hilfsmittel, Rohstoffe und Halbfabrikate der Jury gezeigt werden.

## 10. BEWERTUNG

Die ausgebildete Fachjury, bestehend aus 6 Fachspezialisten bewerten folgende Kriterien:

- Arbeitstechnik
- Sensorik
- Hygiene & Arbeitssicherheit
- Warenpräsentation

## 11. KOSTEN

Die Teilnahme des Wettbewerbs ist kostenlos. Mit den Preisgeldern werden den Finalteilnehmer/Innen alle Aufwände entschädigt. Einheitliche Berufskleider (Bäcker-Bluse, Schürze, Kopfbedeckung) werden abgegeben und müssen getragen werden. Versicherung ist Sache des Teilnehmers.

## 12. PREISE

<b>Brot-Chef / Brot-Chefin erhält</b>	CHF 1'000.00, den Titel Brot-Chef und einen Pokal Botschafter/In des Berufsverband Bäckerei & Confiserie Schweiz
<b>Der/Die zweitplatzierte erhält</b>	CHF 600.00, Diplom
<b>Der/Die drittplatzierte erhält</b>	CHF 400.00, Diplom
<b>Speedbaking Spezialpreis</b>	Überraschungspreis Sponsor

## 13. TERMINE

<b>Anmeldeschluss</b>	<b>Freitag, 21. Juni 2024</b>
<b>Nomination</b>	<b>Donnerstag, 27. Juni 2024</b>
<b>Zu- / Absage Teilnehmer</b>	<b>Freitag, 28. Juni 2024</b>
<b>Foto-Shooting</b>	<b>Donnerstag, 4. Juli 2024, 13:00 Uhr</b> Foto-Shooting der 3 Finalteilnehmer*innen, sowie Briefing und Besichtigung der Wettbewerbsbackstube an der BSA in Aarau
<b>Einsendeschluss Rezepte</b>	<b>Freitag, 27. September 2024</b>
<b>Final</b>	<b>Samstag, 26. Oktober 2024</b> 08.30 Uhr – 13.00 Uhr Wettbewerb 14.15 Uhr – 15.00 Uhr Siegerehrung Anschliessend Apero und Anstossen