

# WETTBEWERBSREGLEMENT



Lernenden Fachwettbewerb

Brot-Chef «Team Edition» 2026

Thema: Zirkus

## 1. WETTBEWERB

Die 11. Ausgabe des Lernenden Fachwettbewerbs Brot-Chef findet zum 6. Mal in den topmodernen ÜK-Backstuben der Berufsschule Aarau statt – und das Beste: Der Wettbewerb ist öffentlich!

Wir suchen junge, motivierte & talentierte Nachwuchskräfte, die für das Bäcker-, Konditor- und Confiseur-Handwerk brennen und sich einer neuen Herausforderung stellen wollen.

Bist du bereit für die Challenge? Stelle dich gemeinsam mit deinem Teammitglied, egal ob im selben Betrieb oder eine Klassenkameradin / Klassenkameraden spannenden Wettbewerbsaufgaben und messe dich mit zwei weiteren Finalteams. Spüre den Adrenalinkick und erlebe echtes Wettbewerbsfeeling!

Bitte sendet uns euer Anmeldeformular mit Produktfotos sowie einigen Stichworten, dass die Besonderheit eures Produkts beschreibt, und einer kurzen Erläuterung eurer Motivation zur Teilnahme am Wettbewerb. Bitte beachtet das es hochwertige Fotos sind.

Mit Eurer Anmeldung sichert Ihr Euch vielleicht den Finaleinzug, einen der 3 attraktiven Preise und seid vielleicht schon die neuen Aushängeschilder des Berufsverbands Bäckerei & Confiserie Schweiz.

## 2. TEILNAHMEBERECHTIGUNG

Ihr genießt die Ausbildung in der Bäcker- Confiseur Branche und habt das 22. Altersjahr noch nicht vollendet. Stichtag ist der **17. Oktober 2026**

## 3. WETTBEWERBSAUFGABEN

Das Wettbewerbs-Thema ist: Zirkus

### 1. Spezialbrot oder Zopf & Kleinbrot

---

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 separater Teig hergestellt werden. Sämtliche Arbeitsschritte sind zwingend vor Ort auszuführen. Das Einlagegewicht richtet sich gemäss eurer Rezeptur. Vorteige, Koch-, Brüh- und Quellstücke dürfen mitgebracht werden.

## 2. Feingebäck / Tourierter Teig

---

- |                     |  |
|---------------------|--|
| a) Feingebäck:      | 1 Sorte <b>gefüllt</b> à mindestens 30 Stück. Es muss ein Teig hergestellt werden.   |
| b) Tourierter Teig: | 1 Sorte <b>ungefüllt</b> à mindestens 30 Stück.  |
| Bestimmungen:       | Die Produkte a) 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 100g wiegen. Das Einlagegewicht richtet sich gemäss eurer Rezeptur. |

## 3. Sweets / Schaustück / Fantasieartikel

---

- |                                 |  |
|---------------------------------|--|
| a) Dessertbuffet                | 3 verschiedene Sorten à mindestens 20 Stück  |
| b) Schaustück / Fantasieartikel | ein Schaustück / Fantasieartikel zum Thema: Zirkus   |
| Bestimmungen:                   | <p>(Grösse max. 60 x 60x 60 cm) Grundplatte nicht essbar darf vorhanden sein</p> <p><b>Für a.)</b> Sämtliche Halbfabrikate dürfen mitgebracht werden. Ausrollen, Schneiden, Auslegen, Füllen, Portionieren und Backen muss jedoch vor Ort ausgeführt werden.</p> <p>Dekorelemente für: a) müssen vor Ort gefertigt werden. Das Fertiggewicht der Produkte a) richtet sich gemäss eurer Rezeptur. Die drei Sorten sollen jedoch eine Einheit bilden.</p> <p>In der <b>Aufgabe b)</b> dürfen Elemente mitgebracht werden das zusammen bauen findet zwingend vor Ort statt. Es dürfen nur essbare Materialien verwendet werden. Schablonen, Ausstecher, Formen gefettet, Bleche, dürfen bereitgestellt werden. Füllungen dürfen als Halbfabrikat geschnitten vorbereitet, sein. Partybrotteig darf mitgebracht und oder vor dem Wettbewerb vorbereitet werden, Eingefärbte Glasuren, Marzipan, etc. darf am Stück mitgebracht werden. Marzipan und Modelliercouverture darf vorhanden, eingefärbt aber nicht portioniert sein. Alle anderen Arbeiten während des Wettbewerbs von Grund auf herstellen (Hohlkörper &amp; Decorelemente dürfen mitgenommen werden als Halbfabrikat). Sämtliche Aufbau &amp; dekorativen Arbeitsschritte sind vor Ort auszuführen.</p> |

#### 4. Apéro-Snacks

---

a) Apéro-Snacks: 2 Apéro-Sorten zu 30 Stück. Das Sortiment muss sich ergänzen (Optik und Geschmack)

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.

Decorelemente sind vor Ort herzustellen. Das Fertiggewicht der Produkte richtet sich gemäss Rezeptur. Die drei Sorten sollen jedoch eine Einheit bilden.

## 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 Teams 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.
- Stückzahlen und Gewichtsangaben laut Reglement sind zwingend einzuhalten.
- Rohstoffe dürfen abgewogen mitgebracht werden
- Für die Schlussreinigung im Anschluss an die Wettbewerbszeit darf Hilfe beigezogen werden.

## 5. SPEEDBAKING

Im Anschluss an den Wettbewerb stellt Ihr Euch der Jury und den Zuschauern unter Beweis. In 3 x 3 Minuten löst Ihr im Team 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 euch gerne zur Verfügung.  
Das Anmeldeformular findet ihr unter [www.brot-chef.ch](http://www.brot-chef.ch)

### Hotel & Gastro Union

Brot-Chef 2025  
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:

Mäni 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 2er-Teams. Die Finalteilnehmenden erhalten im Anschluss an die Nomination bei Bedarf einen Coach zur Seite gestellt, welcher den Teams 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 reine Wettbewerbszeit für den praktischen Wettbewerb beträgt 5h Stunden. Nach 5h Stunden wird der Wettbewerb abgebrochen. Angefangene Arbeiten werden zum Zeitpunkt des Abbruchs bewertet. Eine Pause von 30 Minuten ist zwingend einzuhalten. Der Wettbewerb startet um 08:00 – 13.30 Uhr inkl. Pause.

## 9. ARBEITSGERÄTE

- Der Wettbewerb findet in den ÜK- Backstuben an der Berufsschule 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 Kandidatenteam selbst mitzubringen. Es sind alle in der Backstube gängigen Werkzeuge und Maschinen vorhanden.
- 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 9 Fachspezialisten (6 x Arbeit Jury & 3 x Degu Jury 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

1. Platz	CHF 1500.- , (je CHF 750.-, den Titel Team Brot-Chef und je einen Pokal Botschafter/In des Berufsverband Bäckerei & Confiserie Schweiz
2. Platz	CHF 1000.00, (je CHF 500.-, Diplom)
3. Platz	CHF 500.00, (je CHF 250.-, Diplom)
Speedbaking Spezialpreis	Überraschungspreis Sponsor

## 13. TERMINE

Anmeldeschluss	<b>Sonntag, 7. Juni 2026</b>
Nomination	Dienstag, 9. Juni 2026
Zu- / Absage Teilnehmer	Mittwoch, 10. Juni 2026
Foto-Shooting	Mittwoch, 1. Juli 2026  Fotoshooting der 3 Finalteilnehmer*innen Teams, sowie Briefing und Besichtigung der Wettbewerbsbackstube an der Berufsschule in Aarau
Team Day	Mittwoch, 1. Juli 2026 für alle eingesandten Teamdossiers
Final	<b>Samstag, 17. Oktober 2026</b>  8.00 Uhr – 13.30 Uhr Wettbewerb 14.30 Uhr – 15.30 Uhr Siegerehrung Anschliessend Apéro und Anstossen