

RÈGLEMENT DE CONCOURS



Brot-Chef «Team Edition» 2026

Concours pour apprenti·e·s

Thème : Le Cirque

1. CONCOURS

Nous recherchons des jeunes talents en boulangerie-pâtisserie-confiserie qui souhaitent relever un nouveau défi lors de la 11^e édition du concours pour apprenti·e·s « Brot-Chef ». Celui-ci se déroulera en public dans le laboratoire de boulangerie ultramoderne de l'École professionnelle d'Aarau.

Les participant·e·s concourront par équipes de deux, qu'ils ou elles soient collègues ou camarades de classe. Chaque équipe devra réaliser des travaux exigeants face à deux autres équipes finalistes. Le concours « Brot-Chef » offre l'occasion de participer à une compétition professionnelle de haut niveau mettant en valeur l'engagement, la créativité et l'esprit de performance.

Pour vous inscrire, remplissez le formulaire et joignez des photos des recettes que vous comptez réaliser lors de la finale, accompagnées de quelques mots-clés décrivant leurs spécificités, ainsi que quelques phrases expliquant votre motivation à participer. Les photos doivent être de bonne qualité.

Si votre inscription est sélectionnée, vous participerez à la finale et gagnerez l'un des 3 prix mis en jeu. En cas de victoire, vous deviendrez les nouveaux ambassadeurs de la Société professionnelle Boulangerie & Confiserie Suisse.

2. CONDITIONS DE PARTICIPATION

Le concours « Brot-Chef » est ouvert aux apprenti·e·s en boulangerie-pâtisserie-confiserie âgé·e·s de moins de 22 ans **le 17 octobre 2026**.

3. LES ÉPREUVES DU CONCOURS

Le thème du concours 2026 est le cirque.

1. Pain spécial ou tresse & petit pain

- | | |
|----------------------------|---|
| a) Pain spécial ou tresse: | 1 sorte, au moins 10 pièces |
| b) Petit pain: | 1 forme, au moins 30 pièces |
| Consignes: | Des pâtes différentes pour a) et b) doivent être réalisées. Toutes les étapes de fabrication doivent être réalisées sur place. Poids des pâtons selon recettes. Levains, ébouillantages, ébouillantages par cuisson et autolyses peuvent être apportés. |

2. Boulangerie fine / pâte tournée

- a) Boulangerie fine : 1 sorte **garnie**, au moins 30 pièces. Une pâte doit être réalisée.
- b) Pâte tournée : 1 sorte **non garnie**, au moins 30 pièces.
- Consignes : Les produits a) peuvent être garnis / fourrés avant ou après cuisson. Tous les produits semi-finis peuvent être apportés. Abaisse, portionnage, fonçage, remplissage et cuisson doivent être réalisés sur place. Les éléments de décor peuvent être apportés finis. Le produit fini ne doit pas dépasser 100 g. Le poids des pâtons doit correspondre à vos recettes.

3. Sweets / Pièce artistique / Pièce de fantaisie

- a) Buffet de desserts 3 sortes différentes à au moins 20 pièces
- b) Pièce artistique / de fantaisie Une pièce artistique / de fantaisie sur le thème du cirque.
- Consignes : Taille max. : 60 x 60 x 60 cm, avec possibilité de présentation sur un socle non comestible.
- Pour a),** tous les produits semi-finis peuvent être apportés. Abaisse, portionnage, fonçage, remplissage et cuisson doivent être réalisés sur place.
- Les éléments de décor pour a) doivent être réalisés sur place. Les poids finaux des produits a) doivent correspondre aux recettes. Les 4 sortes doivent former une unité.
- Pour la **partie b)** des éléments peuvent être apportés mais le montage doit être réalisé sur place. Tous les ingrédients et éléments doivent être comestibles. Des pochoirs, emporte-pièces, formes graissées, plaques de cuisson préparées peuvent être apportés. Des fourrages semi-finis et portionnés peuvent être apportés. La pâte pour pain Party peut être apportée déjà préparée. Du glaçage ou de la pâte d'amandes (etc.) colorés peuvent être apportés non découpés. La pâte d'amande et la couverture de modelage (chocolat) peuvent être apportés colorés mais non portionnés. Tous les autres travaux doivent être réalisés durant le concours. Des corps creux et décors peuvent être apportés en tant que semi-finis. Le travail de montage et de décoration doit être entièrement réalisé sur place.

4. Apéro-Snacks

a) Snacks: 2 sortes de snacks apéritifs, 30 pièces de chaque. Les 2 sortes doivent se compléter visuellement et gustativement.

Consignes : Les produits peuvent être garnis avant ou après la cuisson. Tous les produits semi-finis peuvent être apportés. Abaisse, portionnage, fonçage, remplissage et cuisson doivent être réalisés sur place.

Les éléments de décor doivent être réalisés sur place. Le poids des produits finis doit correspondre aux recettes. Les deux sortes doivent former un ensemble cohérent.

4. DISPOSITIONS GÉNÉRALES

- Les recettes seront envoyées seulement après la sélection du dossier pour la finale.
- Tous les produits réalisés, une fois validés par le jury, doivent être disposés sur une table prévue à cet effet. Les équipes peuvent être aidées dans cette tâche. Pour gagner du temps, les étiquettes descriptives et la décoration de table doivent être réalisées à l'avance. Ce travail de présentation n'est pas décompté dans le temps imparti pour les épreuves. Des tables de 160 x 80 x 72 cm sont mises à disposition par l'organisateur.
- Les consignes relatives au nombre de pièces et au poids des produits doivent être respectées.
- Les matières premières peuvent être apportées déjà pesées.
- Les participants peuvent être aidés pour le nettoyage final après le concours.

5. SPEED BAKING

À l'issue du concours, les équipes pourront démontrer leur dextérité devant le jury et le public lors d'un speed baking divisé en 3 épreuves-surprises de 3 minutes. Le speed baking fait l'objet d'une évaluation séparée et n'est pas compté dans le temps officiel du concours.

6. INSCRIPTION & RENSEIGNEMENTS

Le formulaire d'inscription se trouve sur www.brot-chef.ch

Hotel & Gastro Union

Brot-Chef 2025

Adligenswilerstrasse 29/22

Postfach 3027

6002 Luzern

brotchef@hotelgastrounion.ch

Nous répondons volontiers à vos questions :

Matériel et infrastructure :

Stefan Kogler, Secrétaire général de la Société professionnelle Boulangerie & Confiserie Suisse

brotchef@hotelgastrounion.ch

041 418 22 49

Règlement :

Mäni Blum, Président de la commission de concours

chefexperte.bl@bluewin.ch

079 898 82 17

7. QUALIFICATION & COACHING

Après réception des dossiers, la commission de concours sélectionne trois équipes finalistes. Celles-ci peuvent bénéficier, en cas de besoin, de l'accompagnement d'un coach pour la préparation du concours.

La sélection en finale relève exclusivement de l'appréciation de la commission de concours, composée de professionnel-le-s. Tout recours juridique est exclu. La Société professionnelle Boulangerie & Confiserie Suisse se réserve le droit d'utiliser à des fins de communication et sans demande d'autorisation préalable les documents et photographies transmis, ainsi que les photographies prises lors de la finale. Les documents envoyés ne sont pas retournés.

8. TEMPS IMPARTI

La durée effective du concours est de 5 heures. À l'issue de ce temps, les travaux sont interrompus et les produits non terminés sont évalués en l'état. Une pause obligatoire de 30 minutes doit être faite. Le concours se déroule de 08h00 à 13h30, pause incluse.

9. MATÉRIEL ET USTENSILES

- Le concours a lieu dans le laboratoire de boulangerie de l'Ecole professionnelle d'Aarau. Tous les appareils et ustensiles qui s'y trouvent peuvent être utilisés. La visite des lieux et l'attribution des postes de travail auront lieu à l'occasion de la séance photo.
- Le laboratoire de l'école est équipé de tous les ustensiles et appareils usuels en boulangerie. Les finalistes peuvent apporter leur petit matériel, appareils et ustensiles.
- Les finalistes doivent apporter tous les ingrédients.
- Au début du concours, le jury contrôle tous les ingrédients, produits bruts et semi-finis et les ustensiles apportés les participants.

10. ÉVALUATION

Le jury est composé de 9 professionnel-le-s (6 pour l'évaluation des méthodes de travail et 3 pour la dégustation). Les critères d'évaluation sont les suivants:

- Technique de travail
- Qualités gustatives
- Hygiène & sécurité au travail
- Présentation

11. COÛTS

La participation est gratuite. Les prix en espèces attribués aux finalistes visent à couvrir les frais engagés. Des tenues de travail (veste de boulanger, tablier et couvre-chef) seront fournies et devront obligatoirement être portées durant le concours. L'assurance relève de la responsabilité des participant-e-s.

12. PRIX POUR LES FINALISTES

1^{re} place	CHF 1500.- (CHF 750.- chacun-e), un trophée et la fonction d'ambassadeurs de la Société professionnelle Boulangerie & Confiserie Suisse
2^e place	CHF 1000.- (CHF 500.- chacun-e) et un diplôme
3^e place	CHF 500.- (CHF 250.- chacun-e) et un diplôme
Prix spécial Speed Baking	Prix surprise du sponsor

13. DATES IMPORTANTES

Clôture des inscriptions	Dimanche 7 juin 2026
Sélection en finale	Mardi 9 juin 2026
Annonce aux candidats	Mercredi 10 juin 2026
Shooting photo	Mercredi 1 ^{er} juillet 2026 Séance photo des 3 équipes finalistes, briefing et visite du laboratoire de boulangerie de l'école professionnelle d'Aarau
Team Day	Mercredi 1 ^{er} juillet 2026, avec toutes les équipes ayant envoyé un dossier.
Finale	Samedi 17 octobre 2026 Concours : 8h00 – 13h30 Remise des prix : 14h30 – 15h30 ...suivie d'un apéritif festif !