

REGOLAMENTO



Concorso professionale per apprendisti

Brot-Chef «Team Edition» 2026

Tema: Circo

1. CONCORSO

L'undicesima edizione del concorso professionale Brot-Chef si svolgerà per la sesta volta nei modernissimi laboratori dei corsi interaziendali della scuola professionale di Aarau. La cosa ancora più bella è che l'accesso al concorso è libero!

Siamo alla ricerca di giovani talenti, motivati e appassionati della panetteria-pasticceria-confetteria artigianale e che sono pronti ad accettare una nuova sfida.

Sei pronto/a per la sfida? Affronta gli incarichi entusiasmanti del concorso, uguale se con un/a tuo/a compagno/a di classe o di lavoro e confrontatevi con altri due team finalisti. Lasciati coinvolgere dalla carica adrenalinica che solo una vera finale sa dare!

Inviateci il vostro modulo d'iscrizione con le foto dei prodotti, accompagnate da alcune descrizioni che ne evidenziano le particolarità e anche da un breve testo che spiega le vostre motivazioni a partecipare al concorso. Curate la qualità delle foto.

Grazie alla vostra candidatura, vi assicurate forse il diritto di partecipare alla finale e di ricevere uno dei tre favolosi premi. Sarete forse voi i prossimi testimoni della Società di Panetteria & Confetteria Svizzera.

2. CRITERI DI AMMISSIONE

Persone in formazione del settore della panetteria-pasticceria-confetteria. Non devi avere ancora compiuto 22 anni il **17 ottobre 2026** (data della finale)

3. COMPITI DEL CONCORSO

Il tema del concorso è: "CIRCO"

1. Pane speciale o treccia e pane di piccolo formato

a) Pane speciale o treccia: 1 varietà di almeno 10 pezzi

b) Pane di piccolo formato: 1 forma di almeno 30 pezzi

Disposizioni: Sia per a) sia per b) deve essere preparato un impasto separato ciascuno. Tutte le fasi di lavorazione vanno obbligatoriamente eseguite sul posto. Il peso in pasta è a libera scelta, secondo ricetta. Bighe, preimpasti bolliti, sbollentati e gonfiati possono essere portati già pronti.

2. Articoli di panetteria fine (pasta dolce al lievito e pasta dolce al lievito involta; viennoiserie) / Pasta involta

a) Articolo di panetteria fine: 1 varietà **ripiena**, minimo 30 pezzi.
(pasta dolce al lievito) Deve essere preparato anche l'impasto.

b) Pasta involta: 1 varietà **non ripiena**, minimo 30 pezzi

Disposizioni:

La farcitura dei prodotti a) può avvenire prima o dopo la cottura.

Tutti i semilavorati possono essere portati già pronti.

La lavorazione (laminare, tagliare, foderare, farcire, porzionare, cuocere, glassare, guarnire, ecc.) avviene per intero durante il concorso.

Gli elementi decorativi possono essere portati pronti all'uso.

Il prodotto finito può pesare al massimo 100 grammi.

Il peso in pasta è libero, secondo ricetta.

3. Dessert / Pezzo artistico / Articolo fantasia

a) Buffet di dessert: 3 varietà diverse di almeno 20 pezzi ciascuna

b) Pezzo artistico/articolo fantasia: un pezzo artistico / un articolo fantasia in tema "CIRCO"

Disposizioni:

Grandezza massima 60 X 60 x 60 cm.

Il supporto/La base (anche non edibile) può essere pronta.

Per a) i semilavorati possono essere portati pronti. La lavorazione (laminare, tagliare, foderare, farcire, porzionare, cuocere, glassare, guarnire, ecc.) avviene per intero durante il concorso.

Elementi decorativi per a) devono essere preparati durante il concorso. Il peso finale dei prodotti a) è a libera scelta, secondo la ricetta.

Le tre varietà devono però creare un'unità armoniosa.

Per b): le singole parti possono essere portati pronti, ma devono essere assemblati durante il concorso. Possono essere usati solo materiali edibili. Sagome, asportapasta, stampi unti, placche, possono essere pronti. Ripieni possono essere pronti, porzionati, come semilavorati. Pasta per pane party può essere portata già pronta o essere preparata prima del concorso. Glasse, marzapane, copertura per modellaggio (colorati, non porzionati, come semilavorati). Sfere cave ed elementi decorativi possono essere portati già pronti (come semilavorati). Tutti i passaggi di assemblaggio e di lavoro legati alla decorazione sono da svolgere sul posto.

4. Aperitivo - Snack

Bocconcini per aperitivo:	2 varietà di bocconcini per aperitivo di almeno 30 pezzi ciascuno. L'assortimento deve essere complementare (aspetti visivo e gustativo).
Disposizioni:	La farcitura dei prodotti può avvenire prima o dopo la cottura. Tutti i semilavorati possono essere portati già pronti. La lavorazione (laminare, tagliare, foderare, farcire, porzionare, cuocere, ecc.) avviene per intero durante il concorso. Gli elementi decorativi devono essere prodotti sul luogo. Il peso del prodotto finito è libero, secondo ricetta. Le due varietà devono formare un'unità.

4. DISPOSIZIONI GENERALI

- Le ricette sono da consegnare solo dopo la nomina per la finale.
- Tutti i prodotti approvati dalla giuria sono da esporre sull'apposito tavolo. Ciò non va necessariamente eseguito dalle finaliste e dai finalisti, ci si può far aiutare. Per garantire che ciò avvenga il più rapidamente possibile dopo la fine del tempo di gara, l'etichettatura e la decorazione del tavolo vanno possibilmente eseguiti prima, rispettivamente durante la gara. L'esposizione dei prodotti e l'allestimento del tavolo non rientrano nel tempo di gara. I tavoli vengono messi a disposizione dall'organizzatore e avranno le dimensioni 160 x 80 x 72 cm.
- Sono tassativamente da rispettare il numero di pezzi e le indicazioni di peso secondo il regolamento.
- Gli ingredienti possono essere portati insieme già pesati.
- Per la pulizia finale dopo il tempo di gara ci si può avvalere di un aiuto.

5. SPEEDBAKING

Dopo il concorso, dimostrerete le vostre abilità alla giuria e agli spettatori. In 3 x 3 minuti risolverete 3 compiti a sorpresa, di tipo professionale. Lo speedbaking sarà valutato separatamente e non fa parte del tempo del concorso.

6. ISCRIZIONE / INFORMAZIONI

Siamo volentieri a disposizione per qualsiasi domanda. Il modulo per l'iscrizione è reperibile sul sito www.brot-chef.ch

Hotel & Gastro Union
Brot-Chef 2026
Adligenswilerstrasse 29/22
Casella postale 3027
6002 Lucerna
brotchef@hotelgastrounion.ch

Contatto per informazioni sull'infrastruttura:
Stefan Kogler, segretario della Società Professionale Panetteria & Confetteria Svizzera
brotchef@hotelgastrounion.ch
041 418 22 49

Contatto per informazioni sul concorso in generale e sul regolamento:
Manfred Blum, presidente della commissione del concorso
chefexperte.bl@bluewin.ch
079 898 82 17

7. NOMINA & COACHING

Dopo il termine d'iscrizione, la commissione del concorso nomina le 3 squadre di 2 persone ciascuna che accederanno alla finale. Dopo la loro nomina, ai team finalisti verrà assegnato un coach che fornirà consigli e suggerimenti per aiutarli a prepararsi alla competizione.

La decisione sulla partecipazione alla finale spetta unicamente alla commissione del concorso. Sono escluse le vie legali. La Società professionale panetteria & confetteria svizzera si riserva il diritto di utilizzare le ricette e le fotografie inviate, come anche le fotografie del giorno della finale senza richiedere un'ulteriore autorizzazione. La documentazione inviata non verrà restituita.

8. TEMPISTICHE DEL CONCORSO

Il tempo netto di gara per la competizione pratica è di 5 ore. Dopo 5 ore, la gara sarà interrotta. I lavori iniziati saranno valutati al momento dell'interruzione. Durante il concorso è obbligatoria una pausa di 30 minuti. Il concorso parte alle ore 08:00 e termina alle ore 13.30 (pausa inclusa).

9. ATTREZZATURA

- Il concorso si svolgerà presso la scuola professionale di Aarau (BSA). Tutte le attrezzature possono essere utilizzate. Il locale di produzione sarà mostrato e attribuito durante il servizio fotografico.
- Piccoli oggetti d'uso e altre attrezzature devono essere portati dai candidati. Sono ammessi tutti gli utensili, impianti e macchinari comunemente usati nei laboratori.
- Tutte le materie prime devono essere portate dai candidati.
- All'inizio del concorso tutti i mezzi ausiliari, le materie prime e i semilavorati vanno mostrati alla giuria.

10. VALUTAZIONE

La giuria di esperti qualificati, composta da 9 specialisti (6 per la valutazione dei lavori e 3 per la degustazione), valuterà secondo i seguenti criteri:

- esecuzione tecnica
- caratteristiche sensoriale
- igiene e sicurezza sul lavoro
- presentazione dei prodotti

11. COSTI

La partecipazione al concorso è gratuita. I premi in denaro compensano tutte le spese a carico dei finalisti e delle finaliste. A loro sarà consegnato l'uniforme abbigliamento professionale (giacca, grembiule, copricapo) che dovrà essere indossato. Ogni partecipante è responsabile della propria copertura assicurativa.

12. PREMI

Team vincitore:	CHF 1'500.- (CHF 750.- /pers.); Titolo "Brot-Chef" e una coppa ciascuno Ambasciatrice/Ambasciatore della Società Professionale Panetteria & Confetteria Svizzera
Secondo team:	CHF 1000.- (CHF 500.- /pers.), diploma
Terzo team:	CHF 500.- (CHF 250.- /pers.), diploma
Premio speciale speedbaking:	Premio a sorpresa degli sponsor

Regolamento **Brot-Chef «Team edition» 2026**

13. SCADENZE

Termine d'iscrizione:	Domenica 7 giugno 2026
Nomina:	Martedì 9 giugno 2026
Accettazione/Rifiuto candidati:	Mercoledì 10 giugno 2026
Servizio fotografico:	Mercoledì 1 luglio 2026 Servizio fotografico dei 3 team finalisti, briefing e visita del locale di produzione del concorso presso la BSA di Aarau.
Team Day	Mercoledì 1 luglio 2026 per tutti i team che hanno inoltrato un dossier
Finale	Sabato 17 ottobre 2026 08h00 – 13h30 Concorso 14h30 – 15h30 Cerimonia di premiazione Aperitivo e brindisi