

RÈGLEMENT DE CONCOURS



Partenaire

Concours pour apprenties

Brot-Chef «Team Edition» 2025

“Let’s Celebrate”

1. CONCOURS

La 10^e édition du concours pour apprenti·e·s Brot-Chef aura lieu pour la 5^e fois dans les locaux ultramodernes de l'Ecole Professionnelle d'Aarau, ceci en présence du public !

Nous recherchons de jeunes talents passionnés et prêts à relever le défi !

Cette année, le concours se déroule par équipe de deux. Trouve un ou une co-équipier·ère apprenti·e parmi tes collègues ou camarades de classe et créez les produits pour votre dossier de qualification. Si vous êtes sélectionnés, vous vous mesurerez à deux autres équipes en finale. Une occasion unique d'expérimenter l'adrénaline et l'esprit de compétition !

Votre dossier doit contenir les photos de vos produits accompagnés des mots-clés décrivant leur spécificité ainsi que quelques phrases expliquant ce qui vous motive à participer au concours.

Les équipes finalistes remporteront de très beaux prix et les concurrents de l'équipe gagnante deviendront les ambassadeurs de la Société professionnelle Boulangerie & Confiserie Suisse !

Nous vous envoyons volontiers le Starter-Kit de notre sponsor Lotus Biscoff. Indiquez-nous simplement par e-mail à www.brot-chef.ch l'adresse à laquelle nous pouvons vous l'envoyer

2. CONDITIONS DE PARTICIPATION

Le concours est ouvert aux apprenties en boulangerie-pâtisserie-confiserie qui auront moins de 22 ans le 25 octobre 2025.

3. LES ÉPREUVES DU CONCOURS

Le thème du concours 2025 est « **Let's Celebrate** ».

1. Pain spécial ou tresse et petits pains

- a) Pain spécial ou tresse : 1 sorte, au moins 10 pièces
- b) Petit pain : 1 forme, au moins 30 pièces
- b1) Petit pain 1 forme, au moins 30 pièces sur le thème **Let's Celebrate**
- 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 tourée

- a) Boulangerie fine : 1 sorte, au moins 30 pièces. Une pâte doit être réalisée.
- b) Pâte tourée : 2 sortes, au moins 30 pièces de chaque (dont 1 garnie & 1 non garnie)
- 1 sorte doit contenir des **Lotus Biscoff**. La pâte tourée doit être apportée finie en un seul morceau.
- 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 peuvent être apportés finis. Le produit fini ne doit pas dépasser 80 g. Le poids de pâte feuilletée utilisé doit correspondre à votre recette.

3. Sweets

- a) Buffet de desserts 4 sortes différentes, au moins 20 pièces de chaque (dont 2 sortes contenant des **Lotus Biscoff**)
- b) Pièce d'exposition / Produit fantaisie sur le thème **Let's Celebrate**
- Consignes : Taille max. 60 x 60 x 60 cm
Un socle non comestible peut être intégré.
- 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) peuvent être apportés finis. Le poids des produits finis a) doit correspondre aux recettes. Les 4 sortes de desserts doivent former un ensemble cohérent.

Pour b) toutes les étapes de préparation doivent être réalisées 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 le chocolat de modelage peuvent être apportés colorés mais non portionnés. Tous les autres travaux doivent être réalisés durant le concours. Des corps creux peuvent être apportés en tant que semi-finis. Le travail de décoration doit être entièrement réalisé sur place.

4. Snacks

a) Snacks : 3 sortes de snacks apéritifs, 20 pièces de chaque. L'ensemble doit former un tout cohérent.

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.

Des éléments de décor finis peuvent être apportés. Le poids des produits finis doit correspondre aux recettes. Les trois sortes doivent former un assortiment cohérent.

4. CONSIGNES GÉNÉRALES

- Les recettes doivent être envoyées seulement après la qualification en 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 de description et la décoration de table doivent être réalisées à l'avance. Ce travail n'est pas décompté dans le temps imparti pour la réalisation des produits. Des tables de 160 x 80 x 72cm sont mises à disposition par l'organisateur. Un vote du public désignera la plus belle table et l'équipe gagnante remportera un prix spécial.
- Les consignes relatives au nombre de pièces et au poids des produits doivent être respectées.
- Les produits bruts peuvent être apportés déjà pesés.
- Les produits du sponsor **Lotus Biscoff** sont mis à disposition et doivent obligatoirement être utilisés dans les préparations suivantes : partie 2b) pâte tourée et partie 3a) Buffet de desserts : dans 2 sortes, avec une proportion de min. 20 % (voir annexe)
- Les participants peuvent être aidés pour le nettoyage final après le concours.

5. SPEED BAKING

Lors du speed baking prévu après la fin du temps imparti, les équipes devront montrer leur dextérité en réalisant 3 tâches de boulangerie en 3 x 3 minutes. Le speed baking est évalué séparément et ne fait pas partie du temps de concours.

6. INSCRIPTION & QUESTIONS

Les participants peuvent envoyer leurs questions via le formulaire se trouvant sur www.brot-chef.ch

Hotel & Gastro Union

Brot-Chef 2025

Adligenswilerstrasse 29/22

Postfach 3027

6002 Luzern

brotchef@hotelgastrounion.ch

Questions sur le matériel :

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

brotchef@hotelgastrounion.ch

041 418 22 49

Questions sur le règlement :

Manfred 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 3 équipes finalistes. Celles-ci peuvent bénéficier de l'accompagnement d'un coach pour les conseiller durant la préparation du concours.

La sélection en finale est décidée exclusivement par la commission de concours. Tout recours juridique est exclu. La Société professionnelle Boulangerie & Confiserie Suisse se réserve le droit d'utiliser sans autorisation préalable les recettes et photos envoyées ainsi que les photos de la finale. Les documents envoyés ne sont pas retournés.

8. TEMPS IMPARTI

Le temps imparti pour les travaux pratiques est de 6h30. Les travaux sont interrompus lorsque le temps imparti est écoulé et les produits non terminés sont évalués en l'état.

Une pause de 30 minutes doit être prise obligatoirement. Le concours débute à 8h00.

9. USTENSILES ET MATÉRIEL

- Le concours a lieu dans le laboratoire de boulangerie de l'Ecole professionnelle d'Aarau (BSA). 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 6 professionnel·le·s de la boulangerie qui évaluent les finalistes selon les critères suivants :

- Technique de travail
- Goût
- Hygiène & sécurité
- Présentation

11. FRAIS DE PARTICIPATION

La participation est gratuite. Les finalistes sont dédommagés de leurs frais par les prix monétaires remportés. Ils devront porter la tenue de travail qui leur sera distribuée (veste, tablier, couvre-chef). L'assurance relève de la responsabilité de chaque participant·e.

12. PRIX

1 ^{re} place	CHF 3000.- (CHF 1500.- chacun), le titre « Team Brot-Chef » & un trophée chacun Fonction d'ambassadeurs de la Société professionnelle Boulangerie & Confiserie
2 ^e place	CHF 1500.- (CHF 750.- chacun), diplôme
3 ^e place	CHF 1000.- (CHF 500.- chacun), diplôme
Speed Baking	Prix surprise offert par le sponsor

13. DATES IMPORTANTES

Délai d'inscription :	Vendredi 20 juin 2025
Annonce de sélection en finale :	Vendredi 27 juin 2025
Confirmation de participation des équipes :	Samedi 28 juin 2025
Séance photo, infos et visite :	Vendredi 22 août 2025 Photos des 3 équipes finalistes Séance d'information Visite du laboratoire de l'école professionnelle d'Aarau
Finale	Samedi 25 octobre 2025 08h00 – 14h30 Concours 16h30 – 17h30 Remise de prix Apéritif festif