

# RÈGLEMENT DU CONCOURS

## Formulaire d'inscription



Concours pour apprenti·e·s

Brot-Chef « sweet edition » 2024

Thème :

# „Best of Switzerland“

## 1. LE CONCOURS

La 9<sup>e</sup> édition du concours pour apprenti·e·s Brot-Chef aura lieu pour la 4<sup>e</sup> fois dans les locaux de l'Ecole professionnelle d'Aarau en présence du public. Profite de cette occasion pour vivre l'expérience passionnante d'un concours ! Les trois finalistes devront réaliser plusieurs sortes de pains et pâtisseries d'après les recettes créées pour leur dossier d'inscription.

Nous recherchons de jeunes talents passionnés et prêts à relever un défi ! En t'inscrivant, tu peux décrocher l'une des trois places en finale dotées de magnifiques prix et peut-être devenir l'ambassadeur ou l'ambassadrice de la Société professionnelle Boulangerie & Confiserie Suisse !

## 2. CONDITIONS DE PARTICIPATION

Être apprenti·e en boulangerie-pâtisserie-confiserie et avoir moins de 22 ans le 26 octobre 2024.

## 3. LES ÉPREUVES DU CONCOURS

Le thème de l'édition 2024 est „Best of Switzerland“

### 1. Pain spécial ou tresse et petit pain

---

- |                            |  |
|----------------------------|--|
| a) Pain spécial ou tresse: | 1 sorte, au moins 10 pièces  |
| b) Petit pain:             | 1 forme, au moins 30 pièces  |
| Consignes :                | Réaliser une pâte différente pour a) et b). Toutes les étapes de fabrication doivent être réalisées sur place. Poids des pâtons selon recette. 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 :      | 1 sorte, au moins 30 pièces. 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. |

### 3. Sweets

---

- a) Buffet de desserts 3 sortes avec au moins 20 pièces chacune.
- b) Décor Décor de tourte sur le thème « Best of Switzerland ».
- Consignes : 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 trois sortes de desserts doivent former un tout. Pour b) les candidats ont à disposition un carton à tourte de 20 cm de diamètre. Ils devront réaliser une figure en 3 dimensions. Les glaçages colorés, le massepain, etc. peuvent être apportés en un seul morceau. Tout doit être comestible. Toutes les étapes du travail décoratif doivent être réalisées sur place.

## 4. CONSIGNES GÉNÉRALES

- Les recettes devront être transmises seulement après la sélection en finale.
- Au terme des épreuves, tous les produits validés par le jury doivent être exposés sur une table prévue à cet effet. Les concurrents peuvent être aidés pour cela. Afin de gagner du temps, la décoration de table et les inscriptions doivent être disposées si possible avant ou pendant l'épreuve, et non après. L'installation des produits sur la table a lieu hors du temps imparti. Des tables de 160x80x72cm seront installées par les organisateurs. Un vote du public désignera la plus belle table d'exposition et là où le gagnante remporte un prix supplémentaire.
- Le nombre et le poids des pièces doivent être conformes au règlement.
- Les finalistes peuvent être aidés pour le nettoyage à la fin du concours.

## 5. SPEED BAKING

Lors d'un speed baking prévu après la fin du temps imparti, les finalistes devront montrer leur dextérité en réalisant 3 tâches-surprise en 3 x 3 minutes. Ces tâches ont un aspect professionnel mais pas uniquement. Le speed baking est évalué séparément et ne fait pas partie du temps de concours.

## 6. INSCRIPTION/RENSEIGNEMENTS

Nous répondons volontiers à tes questions.

Le formulaire d'inscription se trouve sur [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)

### **Questions sur le matériel et les infrastructures :**

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

[brotchef@hotelgastrounion.ch](mailto:brotchef@hotelgastrounion.ch)

041 418 22 49

### **Questions sur le règlement du concours :**

Manfred Blum, Président de la commission de concours

[chefexperte.bl@bluewin.ch](mailto:chefexperte.bl@bluewin.ch)

079 898 82 17

## 7. SÉLECTION DES FINALISTES / COACHING

Après la date limite d'inscription, la commission du concours sélectionne 3 finalistes. Les finalistes peuvent demander l'aide d'un coach qui les accompagnera durant leur préparation avec des conseils et astuces.

*La sélection en finale est décidée exclusivement par le jugement de la commission de concours. La voie légale est exclue. La Société professionnelle Boulangerie & Confiserie 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 4h30. A la fin du temps imparti, les travaux sont stoppés. Les produits non terminés seront évalués en l'état au moment de l'interruption.

## 9. APPAREILS ET MATÉRIEL

- Le concours a lieu dans les laboratoires de boulangerie de l'Ecole professionnelle d'Aarau (BSA). Tous les appareils et ustensiles qui s'y trouvent peuvent être utilisés. Une visite des lieux et l'attribution des places de travail sont prévues le jour de la séance photo.
- Les finalistes doivent apporter leur petit matériel. Tous les ustensiles et appareils usuels en boulangerie sont autorisés.
- Les finalistes doivent apporter tous leurs ingrédients.
- Avant le début du concours, les finalistes doivent montrer au jury tous les ingrédients, produits semi-finis et outils qu'ils ont apportés.

## 10. ÉVALUATION

Le jury est composé de 6 experts qui notent les travaux selon les critères suivants :

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

## 11. FRAIS DE PARTICIPATION

La participation est gratuite. Les finalistes sont dédommagés de toutes leurs dépenses par les prix monétaires attribués. Ils doivent porter la tenue de travail qui leur sera distribuée (veste, tablier, couvre-chef). L'assurance relève de la responsabilité des participants.

## 12. PRIX

<b>1<sup>er</sup> prix</b>	CHF 1'000.-, le titre de Brot-Chef et un trophée Fonction d'ambassadeur / ambassadrice de la Société professionnelle Boulangerie & Confiserie Suisse
<b>2<sup>e</sup> prix</b>	CHF 600.- et un diplôme
<b>3<sup>e</sup> prix</b>	CHF 400.- et un diplôme
<b>Prix spécial Speed Baking</b>	Cadeau du sponsor

## 13. AGENDA

<b>Délai d'inscription</b>	<b>Vendredi 21 juin 2024</b>
<b>Nomination des finalistes</b>	<b>Jeudi 27 juin 2024</b>
<b>Annonce des finalistes</b>	<b>Vendredi 28 juin 2024</b>
<b>Séance photo</b>	<b>Jeudi 4 juillet 2024, 13h00</b> Séance photo avec les 3 finalistes, briefing et visite des laboratoires de l'Ecole professionnelle BSA (Aarau)
<b>Délai de remise des recettes</b>	<b>Vendredi 27 septembre 2024</b>
<b>Finale</b>	<b>Samedi 26 octobre 2024</b> 08h30 – 13h00      Concours 14h15 – 15h00      Remise des prix Apéritif festif