

REGOLAMENTO



Concorso per apprendisti Brot-Chef

sweet edition 2024

Tema:

„Best of Switzerland“

1. CONCORSO

La nona edizione di Brot-Chef si svolgerà per la quarta volta nei laboratori della scuola professionale di Aarau, che sono accessibili al pubblico. Cogli l'occasione di confrontarti nella preparazione dei vari prodotti con altri finalisti e vivi in prima persona le emozioni di una finale.

Siamo alla ricerca di giovani talenti appassionati della panetteria-pasticceria-confetteria artigianale e che sono pronti ad accettare una nuova sfida. Iscrivendoti, avrai forse la possibilità di entrare in finale, di vincere attrattivi premi e di diventare la nuova/il nuovo Brot-Chef.

2. CRITERI DI AMMISSIONE

Persone in formazione del settore della panetteria-pasticceria-confetteria.

Devi essere in formazione e non avere ancora compiuto 22 anni il 26 ottobre 2024 (data della finale).

3. COMPITI DEL CONCORSO

Il tema del concorso è "Best of Switzerland".

1. Pane speciale e di piccolo formato o treccia

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

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

Disposizioni: Per a) e b) deve essere preparato un impasto. Tutte le fasi di lavorazione vanno obbligatoriamente eseguite sul posto. I pesi vanno preparati secondo ricetta. Bighe, preimpasti bolliti, sbollentati e gonfiati possono essere portati già pronti.

2. Articoli in pasta dolce al lievito e pasta dolce al lievito involta (viennoiserie)

a) Pasta dolce al lievito: 1 varietà di minimo 30 pezzi. Deve essere preparato un impasto.

b) Pasta dolce al lievito involta: 1 varietà di minimo 30 pezzi. La pasta involta deve essere portata pronta all'uso.

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, 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 80 grammi.

3. Dessert (Sweets)

- a) Buffet di dessert: 3 varietà diverse di almeno 20 pezzi
- b) Compito decorativo: Una decorazione per torta in tema "Best of Switzerland".
- Disposizioni: La lavorazione (laminare, tagliare, foderare, farcire, porzionare, cuocere, glassare, guarnire, ecc.) avviene per intero durante il concorso.
- Gli elementi decorativi per a) possono essere portati pronti all'uso. Il peso finale dei prodotti a) deve essere secondo ricetta. Le tre varietà devono però creare un'unità. Per b) viene messo a disposizione un cartone per torta di 20 cm di diametro. La decorazione deve comprendere una figura modellata in 3D. Glasse colorate, marzapane ecc. possono essere portate già pronte. Tutto deve essere commestibile. Tutte le fasi del lavoro decorativo devono essere eseguite sul posto.

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. Il voto del pubblico determinerà il tavolo espositivo più bello, con la candidata/il candidato potrà vindere un premio supplementare.
- Sono tassativamente da rispettare il numero di pezzi e le indicazioni di peso secondo il regolamento.
- Per la pulizia finale dopo il tempo di gara ci si può avvalere di un aiuto.

5. SPEEDBAKING

Dopo il concorso, dimostrerai le tue abilità alla giuria e agli spettatori. In 3 x 3 minuti risolverai 3 compiti a sorpresa, che potranno avere un contesto tecnico ma anche diverso. Lo speedbaking sarà valutato separatamente e non fa parte del tempo del concorso.

6. ISCRIZIONE/INFORMAZIONE

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 2024
Adligenswilerstrasse 29/22
Casella postale 3027
6002 Lucerna
brotchef@hotelgastrounion.ch

Contatto per informazioni sull'infrastruttura:

Stefan Kogler, direttore 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 persone che accederanno alla finale. Dopo la loro nomina, ai 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 di gara per la competizione pratica è di 4 ½ ore. Dopo di che la gara sarà interrotta. I lavori iniziati saranno valutati al momento dell'interruzione.

9. ATTREZZATURA

- Il concorso si svolgerà presso la scuola professionale di Aarau (BSA). Tutte le attrezzature possono essere utilizzate. Il locale di produzione può essere visitato 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 nostra giuria di esperti qualificati, composta da 6 specialisti, 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

Il vincitore / la vincitrice/ riceverà	CHF 1'000.--; Titolo di "Brot-Chef" e una coppa Ambasciatrice/Ambasciatore della Società Professionale Panetteria & Confetteria Svizzera
Il secondo classificato/ la seconda classificata riceverà:	CHF 600.--, diploma
Il terzo classificato/ la terza classificata riceverà:	CHF 400.-- , diploma
Premio speciale speedbaking	Premio a sorpresa degli sponsor

13. SCADENZE

Termine d'iscrizione	Venerdì, 21 giugno 2024
Nomina	Giovedì, 27 giugno 2024
Accettazione/Rifiuto candidati	Venerdì, 28 giugno 2024
Servizio fotografico	Giovedì, 4 luglio 2024, ore 13.00 Servizio fotografico dei 3 finalisti/finaliste, briefing e visita del locale di produzione del concorso presso la BSA di Aarau.
Termine invio ricette	Venerdì, 27 settembre 2024
Finale	Sabato, 26 ottobre 2024 ore 08.30 – 13.00 concorso ore 14.15 – 15.00 premiazione Segue aperitivo