**Formulaire d’inscription**

****

**Concours pour apprentis Brot-Chef**

**« sweet edition » 2024**

**Thème:**

**„Best of Switzerland“**

**Données personnelles**

**Brot-Chef « sweet edition » 2024**

„Best of Switzerland“

|  |  |
| --- | --- |
| **Nom** | Klicken Sie hier, um Text einzugeben. |
| **Prénom** | Klicken Sie hier, um Text einzugeben. |
| **Adresse** | Klicken Sie hier, um Text einzugeben. |
| **CP / lieu** | Klicken Sie hier, um Text einzugeben. |
| **Date de naissance** | Klicken oder tippen Sie, um ein Datum einzugeben. |
| **Téléphone** | Klicken Sie hier, um Text einzugeben. |
| **E-mail** | Klicken Sie hier, um Text einzugeben. |
| **Année d’apprentissage** | Wählen Sie ein Element aus. |  |
| **Profession**  | Klicken Sie hier, um Text einzugeben. |
| **Employeur** | Klicken Sie hier, um Text einzugeben. |
| **Adresse de l’employeur**Klicken Sie hier, um Text einzugeben. |
| **Présente-toi brièvement : qui es-tu et pourquoi participes-tu au concours pour apprentis Brot-Chef 2024 ?**(Distinctions, diplômes, hobbys, etc.)Klicken Sie hier, um Text einzugeben. |
| **Date** | Klicken oder tippen Sie, um ein Datum einzugeben. |

**Fiches produits**

**Brot-Chef « sweet edition » 2024**

„Best of Switzerland“

**1. Petit pain et pain spécial ou tresse**

|  |  |
| --- | --- |
| Position | Nom du produit |
| 1. Pain spécial ou tresse
 | Nom du produit / Caractéristiques (mots-clé)Ein Bild, das weiß, Design enthält.  Automatisch generierte Beschreibung |
| b) Petit pain | Nom du produit / Caractéristiques (mots-clé) |
|  | Ein Bild, das weiß, Design enthält.  Automatisch generierte Beschreibung |

**2. Boulangerie fine / Pâte tourée**

|  |  |
| --- | --- |
| Position | Nom du produit |
| a) Boulangerie fine | Nom du produit / Caractéristiques (mots-clé)Ein Bild, das weiß, Design enthält.  Automatisch generierte Beschreibung |
| b) Pâte tourée | Nom du produit / Caractéristiques (mots-clé)Ein Bild, das weiß, Design enthält.  Automatisch generierte Beschreibung |

**3. Sweets**

|  |  |
| --- | --- |
| Position | Nom du produit |
| a) Dessert 1 | Nom du produit / Caractéristiques (mots-clé)Ein Bild, das weiß, Design enthält.  Automatisch generierte Beschreibung |
|  Dessert 2 | Nom du produit / Caractéristiques (mots-clé)Ein Bild, das weiß, Design enthält.  Automatisch generierte Beschreibung |
|  Dessert 3 | Nom du produit / Caractéristiques (mots-clé)Ein Bild, das weiß, Design enthält.  Automatisch generierte Beschreibung |
| b) Décor | Nom du produit / Caractéristiques (mots-clé)Ein Bild, das weiß, Design enthält.  Automatisch generierte Beschreibung |

**Inscription / Renseignements**

**Brot-Chef « sweet edition » 2024**

„Best of Switzerland“

Retourne ce formulaire d’inscription dûment complété, les fiches produits avec les photos et le descriptif en mots clé soulignant les particularités de tes créations, le tout avant le **21 juin 2024**. Il n’est pas nécessaire de noter les recettes lors de l’inscription !

Nous nous réjouissons de recevoir ton dossier par e-mail à **brotchef@hotelgastrounion.ch**

**Nous répondons volontiers à tes questions !**

**Hotel & Gastro Union**

Brot-Chef 2024

Adligenswilerstrasse 29/22

Postfach 3027

6002 Luzern

[brotchef@hotelgastrounion.ch](file:///%5C%5CSVGHGUL-FILE-01%5CHotel%20%26%20Gastro%20Union%5C02_BV%5Csbkpv%5CBerufswettbewerbe%5CBrot-Chef%5C2020%5C12_Wettbewerb%5CReglement%5Cbrotchef%40hotelgastrounion.ch)

**Contact / questions :**

Stefan Kogler

Secrétaire général de la Société professionnelle Boulangerie & Confiserie Suisse

041 418 22 49