**Iscrizione**



 **Concorso per apprendisti Brot-Chef**

**“sweet edition” 2024**

**Tema:**

**«Best of Switzerland»**

**Dati personali**

**Brot-Chef “sweet edition” 2024**

«Best of Switzerland»

|  |  |
| --- | --- |
| **Cognome** | Klicken Sie hier, um Text einzugeben. |
| **Nome** | Klicken Sie hier, um Text einzugeben. |
| **Indirizzo** | Klicken Sie hier, um Text einzugeben. |
| **NPA / luogo** | Klicken Sie hier, um Text einzugeben. |
| **Data di nascita** | Klicken oder tippen Sie, um ein Datum einzugeben. |
| **Telefono** | Klicken Sie hier, um Text einzugeben. |
| **E-mail** | Klicken Sie hier, um Text einzugeben. |
| **Anno di apprendistato** | Wählen Sie ein Element aus. |
| **Professione** | Klicken Sie hier, um Text einzugeben. |
| **Datore di lavoro** | Klicken Sie hier, um Text einzugeben. |
| **Indirizzo datore di lavoro**Klicken Sie hier, um Text einzugeben. |
| **Chi sono e qual è la mia motivazione per partecipare al concorso per persone in formazione Brot Chef 2024?** (Riconoscimenti, diplomi, hobby ecc.)Klicken Sie hier, um Text einzugeben. |
| **Data** | Klicken oder tippen Sie, um ein Datum einzugeben. |

**Scheda di produzione**

**Brot-Chef “sweet edition” 2024**

«Best of Switzerland»

1. **Pane speciale e di piccolo formato o treccia**

|  |  |
| --- | --- |
| Posizione | Nome del prodotto |
| 1. Pane speciale o treccia
 | Nome del prodotto / Caratteristiche?Ein Bild, das weiß, Design enthält.  Automatisch generierte Beschreibung |
| b) Pane di piccolo formato | Nome del prodotto / Caratteristiche? |
|  | Ein Bild, das weiß, Design enthält.  Automatisch generierte Beschreibung |

1. **Panetteria fine / pasta involta**

|  |  |
| --- | --- |
| Posizione | Nome del prodotto |
| a) Articolo in pasta dolce al lievito | Nome del prodotto / Caratteristiche? Ein Bild, das weiß, Design enthält.  Automatisch generierte Beschreibung |
| b) Articolo in pasta dolce al lievito involta | Nome del prodotto / Caratteristiche?Ein Bild, das weiß, Design enthält.  Automatisch generierte Beschreibung |

1. **Dessert (sweets)**

| Posizione | Nome del prodotto |
| --- | --- |
| a) Dessert varietà 1 | Nome del prodotto / Caratteristiche? Ein Bild, das weiß, Design enthält.  Automatisch generierte Beschreibung |
|  Dessert varietà 2 | Nome del prodotto / Caratteristiche?Ein Bild, das weiß, Design enthält.  Automatisch generierte Beschreibung |
|  Dessert varietà 3 | Nome del prodotto / Caratteristiche?Ein Bild, das weiß, Design enthält.  Automatisch generierte Beschreibung |
| b) Compito decorativo | Nome del prodotto / Caratteristiche?Ein Bild, das weiß, Design enthält.  Automatisch generierte Beschreibung |

**Iscrizione / informazione**

**Brot-Chef «sweet edition» 2024**

„Best of Switzerland“

Inviaci il presente modulo debitamente compilato entro il **21 giugno 2024**, comprendente la scheda di produzione in cui presenti i tuoi prodotti con fotografie e li descrivi indicandone le particolarità. Le ricette non devono ancora essere inviate al momento dell’iscrizione!

Ci rallegriamo sin d’ora di ricevere la tua candidatura che ci invierai tramite e-mail a **brotchef@hotelgastrounion.ch**

**Contattaci per qualsiasi domanda, ci siamo!**

**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)

**Contatto per informazioni:**

Stefan Kogler

direttore della Società Professionale Panetteria & Confetteria Svizzera

041 418 22 49

stefan.kogler@hotelgastrounion.ch