

UNITI PER PROFESSIONI UNICHE.



SOCIETÀ PROFESSIONALE
**PANETTERIA &
CONFETTERIA**
SVIZZERA

REGOLAMENTO



Sponsor tematico

Concorso per apprendisti

Brot-Chef «Team Edition» 2025

“Let’s Celebrate”

1. CONCORSO

La decima edizione del concorso professionale Brot-Chef si svolgerà per la quinta volta nei modernissimi laboratori dei corsi interaziendali della scuola professionale di Aarau. La cosa ancora più bella è che l’accesso al concorso è libero!

Siamo alla ricerca di giovani talenti appassionati della panetteria-pasticceria-confetteria artigianale e che sono pronti ad accettare una nuova sfida.

Sei pronto/a per la sfida? Affronta gli incarichi entusiasmanti del concorso, uguale se con un/a tuo/a compagno/a di classe o di lavoro e confrontatevi con altri due team finalisti. Lasciati coinvolgere dalla carica adrenalinica che sono una vera finale da dare!

Inviateci il vostro dossier con le foto dei prodotti, accompagnate da alcune descrizioni che ne evidenziano le particolarità e anche da un breve testo che spiega le vostre motivazioni a partecipare al concorso.

Grazie alla vostra candidatura, vi assicurate forse il diritto di partecipare alla finale e di ricevere uno dei tre favolosi premi. Sarete forse voi i prossimi testimoni della Società di Panetteria & Confetteria Svizzera.

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 25 ottobre 2025 (data della finale).

3. COMPITI DEL CONCORSO

Il tema del concorso è: “Let`s Celebrate”

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 |
| b1) Pane di piccolo formato: | 1 forma di almeno 30 pezzi in tema “Let`s Celebrate” |
| Disposizioni: | Per a) e b) deve essere preparato un impasto separato ciascuno. Tutte le fasi di lavorazione vanno obbligatoriamente eseguite sul posto. Il peso in pasta è a libera scelta, 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 ripiena, minimo 30 pezzi. Deve essere preparato un impasto. |
| b) Pasta dolce al lievito involta: | 2 varietà, minimo 30 pezzi ciascuna, (1 ripiena; 1 non ripiena).
1 varietà deve obbligatoriamente comprendere Lotus Biscoff . 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.
Il peso in pasta è libero, secondo ricetta. |

3. Dessert (Sweets)

- a) Buffet di dessert: 4 varietà diverse di almeno 20 pezzi
(di cui 2 devono obbligatoriamente comprendere **Lotus Biscoff**)
- b) Pezzo artistico/articolo fantasia: un pezzo artistico / un articolo fantasia in tema "Let`s Celebrate"
Grandezza massima 60 X 60 x 60 cm.
Il supporto/La base (anche non edibile) può essere pronta
- Disposizioni: Tutti i semilavorati possono essere portati pronti. La lavorazione (laminare, tagliare, foderare, farcire, porzionare, cuocere, glassare, guarnire, ecc.) avviene per intero durante il concorso.
- Per a: gli elementi decorativi possono essere portati pronti all'uso. Il peso finale dei prodotti a) è a libera scelta, secondo la tua ricetta. Le quattro varietà devono però creare un'unità armoniosa.
- Per b: tutti i lavori devono essere svolti a partire dall'inizio durante il concorso. Possono essere usati solo materiali edibili.
Sagome, asportapasta, stampi unti, placche, possono essere pronti.
Ripieni possono essere pronti, porzionati, come semilavorati.
Pasta per pane party può essere portata già pronta o essere preparata prima del concorso.
Glasse colorate, marzapane, copertura per modellaggio, sfere cave ecc. possono essere portate già pronte (colorati, non porzionati, come semilavorati).
Tutti i passaggi di lavoro legati alla decorazione sono da svolgere sul posto.

4. Snacks

- a) Bocconcini: 3 varietà di bocconcini per aperitivo di almeno 20 pezzi ciascuno. Le tre varietà devono creare un'unità armoniosa.
- 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, ecc.) avviene per intero durante il concorso.
- Gli elementi decorativi possono essere portati pronti all'uso.
Il peso del prodotto finito è libero, secondo ricetta.

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, il team potrà vincere un premio supplementare.
- Sono tassativamente da rispettare il numero di pezzi e le indicazioni di peso secondo il regolamento.
- Gli ingredienti possono essere portati insieme già pesati.
- Prodotti dello sponsor tematico **Lotus Biscoff** saranno messi a disposizione. Essi sono da usare obbligatoriamente nei compiti
- 2. b) Articoli in pasta dolce al lievito e pasta dolce al lievito involta (viennoiserie) e in due varietà del compito 3. a) Dessert (sweets), con una quota di almeno il 20% (vedi allegato).
- Per la pulizia finale dopo il tempo di gara ci si può avvalere di un aiuto.

5. SPEED BAKING

Dopo il concorso, dimostrerai le tue abilità alla giuria e agli spettatori. In 3 x 3 minuti risolverai 3 compiti a sorpresa, di tipo professionale. Lo speedbaking sarà valutato separatamente e non fa parte del tempo del concorso.

6. INSCRIZIONE/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 squadre di 2 persone ciascuna che accederanno alla finale. Dopo la loro nomina, ai team 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 ore 6 ½. Dopo di ché la gara sarà interrotta.

I lavori iniziati saranno valutati al momento dell'interruzione.

Durante il concorso è obbligatoria una pausa di 30 minuti.

Il concorso parte alle ore 08:00.

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

Team vincitore	CHF 3'000.—(CHF 1500.—/pers.); Titolo “Brot-Chef” e una coppa ciascuno Ambasciatrice/Ambasciatore della Società Professionale Panetteria & Confetteria Svizzera
Secondo team	CHF 1500.—(CHF 750.—/pers.), diploma
Terzo team	CHF 1000.—(CHF 500.—/pers.), diploma
Premio speciale speedbaking	Premio a sorpresa degli sponsor

13. SCADENZE

Termine d'iscrizione :	Venerdì 20 giugno 2025
Nomina :	Venerdì 27 giugno 2025
Accettazione/Rifiuto candidati :	Sabato 28 giugno 2025
Servizio fotografico :	Venerdì 22 agosto 2025 Servizio fotografico deo 3 team finalisti/finaliste, briefing e visita del locale di produzione del concorso presso la BSA di Aarau.
Finale	Sabato 25 ottobre 2025 08h00 – 14h30 Concorso 16h30 – 17h30 Annuncio della classifica Apéritif festif