

Sina Plattner gewinnt den Lernenden-Wettbewerb Brot-Chef 2024

Die 19-Jährige von Kunz Art of Sweets in Frick/AG setzte sich im Finale gegen Sandro Hodel (17) von der Bäckerei Eichenberger in Langnau im Emmental/BE und Dominic Stadler (18) von der Konditorei Voland in Steg im Tösstal/ZH durch. Rund 200 Besucherinnen und Besucher verfolgten den grossen Talente-Wettstreit des Berufsverbands Bäckerei-Confiserie Schweiz am vergangenen Samstag in der Berufsfachschule Aarau.



«Best of Switzerland» hiess das diesjährige Thema des Lernenden-Wettbewerbs für angehende Berufsleute der Bäckerei, Confiserie und Konditorei. Die drei Finalisten fertigten innerhalb von viereinhalb Stunden Spezial- und Kleinbrot oder Zopf sowie Feingebäck, Sweets und ein Tortendekor für ein Dessertbuffet an. Zusätzlich lud die Jury zum «Speed Baking», bei dem die Finalisten gemeinsam mit ihrem Arbeitgeber in nur drei Minuten drei Herausforderungen bewältigten: Brezelschlingen, Mandelmasse-Konfekt dressieren und Scrivosa. Diese Spontanaufgabe bewältigte Sina Plattner am besten. Die Konditorin-Confiseuse, die derzeit eine Zusatzlehre zur Bäckerin bei Kunz Art of Sweets in Frick/AG absolviert, gewann diesen Showteil genauso wie den Gesamtwettbewerb Brot-Chef 2024.

Platz zwei und der Publikumspreis für den besten Produktetisch ging an Sandro Hodel, Lernender im zweiten Ausbildungsjahr zum

Bäcker-Konditor EFZ von der Bäckerei Eichenberger in Langnau im Emmental/BE. Rang drei erreichte Dominic Stadler, Lernender im Ausbildungsjahr zum Konditor-Confiseur EFZ von der Konditorei Voland in Steg im Tösstal/ZH. Pirmin Corradini, Präsident des Berufsverbands Bäckerei & Confiserie Schweiz,

zeigte sich begeistert über das Leistungsniveau der Jungtalente. «Der Wettbewerb steht stellvertretend für den Stolz auf das Bäckerhandwerk. Junge Talente haben hier die Möglichkeit, ihre Fähigkeiten vor Publikum zu zeigen und sich in einem Wettbewerb zu messen. Auch Stefan Kogler, Geschäftsführer des Berufsverbands, betonte, wie wichtig es ist, jungen Talenten solche Chancen zu bieten. «Es ist grossartig, dass die Arbeitgeber ihre Lernenden unterstützen und ihnen Raum geben, an diesem Fachwettbewerb teilzunehmen.»

Der Fachwettbewerb «Brot-Chef»

Mit dem Fachwettbewerb «Brot-Chef» veranstaltet der Schweizer Berufsverband Bäckerei & Confiserie Schweiz den grössten Lernenden-Fachwettbewerb der Branche ausserhalb der offiziellen Schweizermeisterschaften. Der Wettbewerb hat das Ziel, die Berufe der Bäckerei-Konditorei-Confiserie bekannter zu machen. Damit leistet der Berufsverband Bäckerei & Confiserie Schweiz einen wichtigen Beitrag, den Lehrlingsschwund in der Branche zu reduzieren und das Image der Berufe zu fördern.