



## SONDERSCHAU „TRENDS AUS DER BÄCKEREI, KONDITOREI UND CONFISERIE“

Mit einer gewohnt attraktiven Sonderschau sind auch in diesem Jahr die Ostschweizer Bäcker und Confisereure an der OFFA in der Halle 9.0 vertreten. Das Ziel des Verbandes ist es, die Ausbildungsmöglichkeiten „Bäcker-Konditor-Confiseur“ sowie den Verkaufsberuf „Detailhandelsfachfrau“ einem grossen Publikum vorstellen zu können. Die Präsentation setzt sich aus verschiedenen Elementen zusammen und bietet einen schönen Blick über das ganze Berufsfeld.

### Lehrlingswettbewerb Bäcker - Konditor - Confiseur:

Total 250 Lernende der Fachrichtung Confiserie oder Bäckerei, welche in der Konditorenfachschule St.Gallen, dem GBS St.Gallen und dem BWZT Wattwil die Berufsschule absolvieren, präsentieren einen Lehrlingswettbewerb zum Thema „Zirkus Mortale“.

Dabei zeigen die Lernenden, je nach Ausbildungsstand, kleine Meisterwerke aus verschiedenen Rohmaterialien. Zucker, Schokolade, Marzipan oder unterschiedlichen Teigen, alles muss dabei essbar sein. Lernende im Abschlussjahr zeigen ihre Schaustücke und Schaubrote.

### Ausbildungskurs:

In einer speziell eingerichteten Confiserie werden die Lernenden des 2. Lehrjahres in die Kunst der Praliné Herstellung eingeführt. Unter Anleitung von ausgewiesenen Konditormeistern stellen die Lernenden verschiedene Pralinés, gegossene Figuren aus Schokolade und Spezialitäten her.

### Wettbewerb von Lernenden der Verkaufsbranche:

In einer Bäckerei Konditorei-Confiserie suchen Kunden und Kundinnen originell verpackte Geschenke. Sie möchten sich und anderen Personen eine Freude machen. Aus diesem Grund dürfen sich auch die Lernenden im Beruf Detailhandelsfachfrau an einem Wettbewerb messen. Sie zeigen ihren persönlichen Ausstellungstisch zu einem frei wählbaren Thema. Neu in diesem Jahr gestalten die angehenden Fachfrauen ihren Tisch am Mittwoch und Donnerstag während der Ausstellung. Die Besucher können den Auszubildenden bei ihrer Arbeit zusehen und miterleben, wie die schönen Geschenckpackungen entstehen.

### Backen für Kinder

Die kleinen Besucher der OFFA, unser zukünftiger Nachwuchs in der Branche, sollen für das Backen von feinen Gebäcken begeistert werden. In einer kleinen Backstube innerhalb unserer Ausstellungsfläche bekommen die Kinder die Möglichkeit, ein Zöpfli oder ein Tierli aus Teig zu formen. Dieses können sie direkt nach dem Backen mit nach Hause nehmen. Lernende des 2. Lehrjahres unterstützen die kleinen Bäckerinnen und Bäcker.

### Laden und Café

Wer nach der Besichtigung unserer Ausstellung der süssen Versuchung nicht widerstehen kann, hat die Möglichkeit, sich in unserem Café mit einem frischen Pâtisserie oder einem feinen Tortenstück und einer herrlich duftenden Tasse Kaffee zu verwöhnen. Wir freuen uns, Sie an unserem Stand begrüssen zu dürfen. Für allfällige Fragen stehen wir Ihnen gerne zu Verfügung.

### Kontakt:

#### Bäcker

Stefan Thalmann, Sekretariat OBC  
Neudorf 16, 9527 Niederhelfenschwil  
Tel. 071 565 82 46

#### Konditoren/ Confisereure

Balz Wyss, Fachlehrer  
Vadianstrasse 2, 9000 St.Gallen  
Tel. 071 222 89 79

