

Student Chocolate Challenge

Le règlement

(Toujours disponible sur notre site web www.belgiumpastryclub.be)

Le concours « Student Chocolate Challenge » s'adresse aux élèves de moins de 23 ans issus d'écoles proposant les filières Boulangerie-Pâtisserie – Chocolaterie – Confiserie – Glacerie dans l'enseignement secondaire de plein exercice, organisé ou subventionné par la Communauté néerlandophone et/ou francophone. Ce concours est organisé par un comité d'experts en la matière. Il s'agit d'un concours individuel, et non par équipe.

Déroulement du concours

- Date : 29/01/2027
- Adresse : Institut Emile Gryzon – Campus CERIA, avenue Emile Gryzon 1, bâtiment 18, 1070 Bruxelles
- Présence des écoles participantes : 7h00
- Déchargement & installation du poste de travail attribué : de 7h00 à 7h45
- Remise de 3 dossiers de recettes imprimés et plastifiés : 7h45
- Remise de la veste de chef et photo de groupe : 7h45
- Début du concours : 8h00
- Présence du jury professionnel : 7h00
- Dégustation de la praline moulée par le jury professionnel & le écoles : 11h00
- Dégustation de la barre snack au chocolat par le jury professionnel & écoles : 13h00
- Fin du concours : 14h00 (durée totale : 6 heures)
- Évaluation du buffet par le jury professionnel : 14h30
- Délibération du jury professionnel : de 15h00 à 15h45
- Proclamation : 16h00
- Fin : 18h00

Le Jury

- *Le jury professionnel se compose de :*

Un jury technique et un jury de dégustation, composés de 6 chocolatiers professionnels. Les 6 membres évaluent l'ensemble du travail des élèves, tant en atelier que lors des dégustations et la présentation du buffet réalisée par les élèves.

- Un jury des écoles, composé de :

Un représentant de chaque école participant au concours, qui attribue le prix « Coup de Cœur » de l'édition sur base d'une évaluation, et ce uniquement pour la présentation et le goût des produits de dégustation réalisés par les élèves.

En cas de litige, un chef du Comité Belgium Pastry Club prendra une décision réfléchie et équitable.

Le Thème

« La mer du Nord belge »

L'épreuve

1. L'ÉPREUVE ARTISTIQUE – UNE PIÈCE ARTISTIQUE EN CHOCOLAT

- La pièce artistique en chocolat est réalisée exclusivement en chocolat, et les éléments peuvent être apportés. Les éléments utilisés pour l'assemblage de la pièce artistique doivent être comestibles.

- Les éléments nécessaires à la réalisation de la pièce peuvent être apportés par les élèves candidats et assemblés sur place ; il s'agit donc uniquement de pièces détachées.

- Les éléments apportés doivent tenir sur des plaques de 40 x 60 cm. La technique utilisée doit être expliquée par le candidat à la demande du jury.

- La pièce artistique en chocolat est réalisée en chocolat, travaillé sous toutes ses formes (par exemple : coulé, modelé, découpé, sculpté, etc.).

- La pièce artistique en chocolat a une hauteur minimale de 60 cm, socle non compris ; elle peut être présentée sur un socle non comestible, d'une hauteur maximale de 20 cm, apporté par le candidat. Le socle ne fait pas partie de la pièce artistique et doit être neutre en structure et en couleur, c'est-à-dire un socle blanc et lisse.

- La pièce artistique doit tenir sur un socle carré de maximum L60 cm x L 60 cm x H20 cm.

- La pièce artistique en chocolat doit être déplaçable et sera exposée dans l'espace de concours sur une table haute de 86 cm de diamètre, recouverte d'une nappe noire et mise à disposition par l'école organisatrice.

- En dehors du socle avec la pièce artistique, rien d'autre ne peut être placé sur la table de présentation : pas de décoration supplémentaire, pas d'éclairage, etc.

- Les produits de dégustation doivent être intégrés dans la pièce artistique ; ils doivent être en contact avec celle-ci et en aucun cas avec le socle ou la table de présentation.

- La pièce artistique peut contenir des éléments colorés ; l'utilisation de colorants alimentaires est autorisée, ainsi que les poudres scintillantes (E172) et le dioxyde de titane (E171), uniquement pour la pièce artistique décorative.

2. LES ÉPREUVES DE DÉGUSTATION

2.1 Les pralines moulées “Fruits de mer”

(Les « fruits de mer » sont des pralines en forme de coquillages et d’animaux marins)

- Les pralines « fruits de mer » sont réalisées à 100 % en atelier et sur place le jour du concours.
- Tous les éléments nécessaires pour le spray, le moulage et les fermetures doivent être cristallisés manuellement ; l’utilisation de tempéreuses automatiques est interdite.
- Réaliser au minimum 20 pièces : 12 pour la dégustation + 5 pour la présentation du buffet + 3 pour le photographe.
- La praline moulée est réalisée à base d’une couverture de chocolat au choix ; l’utilisation de colorants alimentaires est autorisée, à l’exception des poudres scintillantes (E172) et du dioxyde de titane (E171), qui ne sont pas autorisés dans les produits alimentaires.
- Les « fruits de mer » doivent être garnis d’un minimum et maximum de 2 textures (le chocolat de moulage et de fermeture non inclus) et doivent contenir une base de gianduja (différents fruits à coque peuvent être utilisés).
- Le poids par pièce doit être compris entre 10 g et 15 g.
- Les matières premières nécessaires à la création doivent être pesées à 100 % et apportées ; aucune matière première ne sera disponible le jour du concours → les garnitures prêtes à l’emploi sont interdites.

2.2 La barre snack au chocolat

Une barre snack est une collation rectangulaire en chocolat, à consommer à la main, enrobée (et non moulée). Pensez par exemple à des produits comme Mars, Snickers, Lion, etc., où toutes les textures et couches sont entièrement enrobées d’un chocolat au choix, sans décoration supplémentaire ni garniture, et sans technique de spray.

- Les barres snack au chocolat sont réalisées à 100 % en atelier et sur place le jour du concours.
- Le chocolat d’enrobage doit être cristallisé manuellement ; l’utilisation de tempéreuses automatiques est interdite.
- Réaliser au minimum 15 pièces : 7 pour la dégustation + 5 pour la présentation du buffet + 3 pour le photographe.
- La barre snack est réalisée à base d’une couverture de chocolat au choix ; l’utilisation de colorants alimentaires est autorisée, à l’exception des poudres scintillantes (E172) et du dioxyde de titane (E171), qui ne sont pas autorisés dans les produits alimentaires.
- La barre snack au chocolat doit comporter au minimum 2 textures, sans compter la couche de chocolat.
- Le poids par pièce doit être compris entre 45 g et 55 g.

3. LE BUFFET

Le buffet comprend :

- La pièce artistique 100 % en chocolat, d'une hauteur minimale de 60 cm, présentée sur son socle (non comestible) d'une hauteur maximale de 20 cm (le cas échéant).
- Les barres snack au chocolat (5 pièces).
- Les pralines moulées « fruits de mer » (5 pièces).
- La composition du buffet doit respecter les dimensions du socle (L60 cm x l60 cm x H20 cm), lequel doit s'adapter parfaitement à la table de présentation (diamètre 86 cm).
- Le buffet doit être finalisé à la fin des épreuves, à 14h30.
- Il est rappelé aux élèves candidats que :
 - .Les décors de fond ne sont pas autorisés.
 - .Aucune décoration supplémentaire n'est autorisée, en dehors du socle et de la pièce artistique avec ses produits de dégustation.
 - .L'utilisation de socles tournants est interdite.

Dégustations et Evaluation

1/ Dégustations

- Chaque candidat présente sur un plateau, fourni par l'organisation, 12 pralines.
- Chaque candidat présente sur un plateau, fourni par l'organisation, 6 barres snack.
- L'ordre de présentation est attribué et correspond au numéro de table de chaque candidat.

2/ Évaluations

2.1/ Jury professionnel – Dégustation, Présentation & Atelier (total : 1400 points)

ATELIER – total de 200 points

- . 80 points – Travail et organisation
- . 50 points – Techniques utilisées
- . 50 points – Hygiène & propreté
- . 20 points – No waste

PRALINES MOULÉES – total de 400 points

- . 150 points – Textures

Min. et max. 2 textures obligatoires, hors chocolat de moulage

Une base de gianduja est obligatoire (différents fruits à coque peuvent être utilisés)

- . 150 points – Techniques

Cristallisation – Spray – Épaisseur de la coque – Fermeture

- . 50 points – Poids

Poids par pièce entre 10 g et 15 g

- . 50 points – Respect du règlement

Pénalités (dossier de recettes – colorants – nombre de pièces – forme – décorations – utilisation d'une machine automatique)

BARRE SNACK AU CHOCOLAT – total de 400 points

. 150 points – Textures

Minimum 2 textures obligatoires, hors chocolat d'enrobage

. 150 points – Techniques

Cristallisation et épaisseur du chocolat d'enrobage

. 50 points – Poids

Poids par pièce entre 45 g et 55 g

. 50 points – Respect du règlement

Pénalités (dossier de recettes – colorants – nombre de pièces – forme – décorations – utilisation d'une machine automatique)

BUFFET – PIÈCE ARTISTIQUE – total de 400 points

. 150 points – Harmonie visuelle

. 150 points – Techniques utilisées

. 80 points – Propreté du montage / technique de collage

. 20 points – Respect du règlement

2.2/ Jury des écoles (total : 800 points)

Le jury attribue des points uniquement pour la dégustation et la présentation des pralines en chocolat et des barres snack au chocolat. Le coach d'un élève participant n'évalue pas son/ses propre(s) élève(s).

Le jury décerne le « Coup de Cœur » du concours.

PRALINES MOULÉES – total de 400 points

. 150 points – Textures

Min. et max. 2 textures obligatoires, hors chocolat de moulage

Une base de gianduja est obligatoire (différents fruits à coque peuvent être utilisés)

. 150 points – Techniques

Cristallisation – Spray – Épaisseur de la coque – Fermeture

. 50 points – Poids

Poids par pièce entre 10 g et 15 g

. 50 points – Respect du règlement

Pénalités (dossier de recettes – colorants – nombre de pièces – forme – décorations – utilisation d'une machine automatique)

BARRE SNACK AU CHOCOLAT – total de 400 points

. 150 points – Textures

Minimum 2 textures obligatoires, hors chocolat d'enrobage

. 150 points – Techniques

Cristallisation et épaisseur du chocolat d'enrobage

. 50 points – Poids

Poids par pièce entre 45 g et 55 g

. 50 points – Respect du règlement

Pénalités (dossier de recettes – colorants – nombre de pièces – forme – décorations – utilisation d'une machine automatique)

Liste du matériel fourni par l'école organisatrice

1/ Fourni par l'organisation :

- Un réfrigérateur partagé
- 2 plaques en inox 40 x 60 + 1 grille 40 x 60
- Un congélateur partagé par atelier
- Une table en marbre par élève (surface minimale de travail : 1,20 m x 0,85 m)
- Un évier partagé par atelier
- Un lave-vaisselle par atelier
- Un four partagé à sole / four à convection pour les 2 ateliers
- Des cuisinières à gaz disponibles par atelier
- 3 fours à micro-ondes par atelier
- Une étuve / armoire chauffante
- Des tempéreuses automatiques avec chocolat blanc, au lait et noir

2/ À prévoir par les élèves candidats :

- Tout le matériel non fourni par l'organisation
- Des tabliers jetables

Tenue portée par les candidats pendant

Le concours exige que les candidats portent, pendant toute la durée de l'épreuve, y compris la remise des prix et la photo officielle, la tenue obligatoire suivante :

- Pantalon noir élégant
- Chaussures de sécurité propres et adaptées
- Veste de chef blanche avec le logo du concours et toque blanche (fournies par l'organisation et remises officiellement ; elles deviennent la propriété des candidats au moment de la cérémonie officielle)

Candidature – Participation

Un maximum de 2 élèves candidats par école est autorisé, et il s'agit d'un concours individuel, donc non réalisé en équipe. En envoyant le formulaire d'inscription, vous confirmez avoir pris connaissance du règlement ainsi que du point « Droits à l'image », consultable en bas de ce règlement.

Pour participer au « Student Chocolate Challenge 2027 », chaque élève candidat doit :

- Compléter le formulaire de participation 100 % en ligne avant le **15/12/2026** sur www.belgiumpastryclub.be
- Le dossier de recettes doit être entièrement complété, en cas de non-respect l'élève candidat recevra 10 points de pénalité. Le dossier doit être envoyé avant le **10/01/2027** par e-mail à info@belgiumpastryclub.be avec mention du nom et prénom de l'élève participant + nom de l'école. En cas de dépôt tardif, l'élève participant risque également 10 points de pénalité.

- Le canvas du dossier de recettes comprend notamment :
 - Nom des créations
 - Photo des créations complètes (praline moulée + barre snack + pièce artistique)
 - Schéma de coupe de la praline moulée et de la barre snack, avec dénomination de chaque élément (couche)
 - Pour chaque élément (couche), la dénomination (ex. ganache vanille) + les quantités de chaque matière première utilisée (ex. 250 g crème 35 %) + la méthode de préparation détaillée étape par étape, ainsi que les instructions de montage en fin de document
 - Aucun nom de marque de matières premières ne doit être mentionné dans le dossier
- Les finalistes/écoles seront informés de leur sélection au plus tard le **15/01/2027**.
- Une facture de frais administratifs de 60,00 € HTVA (21 %) sera envoyée par élève participant. Elle doit être réglée dans les délais en respectant la communication structurée. En cas d'erreur dans le paiement, des frais administratifs supplémentaires de 10,00 € HTVA seront facturés.

L'organisation se réserve le droit, en cas de plus de 14 inscriptions, de procéder à une sélection sur dossier. En raison de la capacité limitée (maximum 14 élèves), certaines candidatures pourraient ne pas être retenues.

Contacts & Questions

- Pour toute question concernant les ateliers, le matériel mis à disposition et/ou l'accessibilité, veuillez contacter M. Marc Desagre (TA Institut Emile Gryzon) au numéro +32 471 67 21 47, disponible en semaine entre 8h30 et 16h00, ou par e-mail à mdesagre@spfb.edu.brussels
- Pour toute question concernant le règlement et/ou les aspects administratifs, veuillez contacter M. Patrick Aubrion (Secrétaire général ASBL Belgium Pastry Club) au numéro +32 475 67 27 93, uniquement disponible les lundis et par messages WhatsApp, sans messages vocaux ni appels téléphoniques.

Proclamation – remise des prix

La proclamation commence à 16h00.

Chaque participant reçoit un certificat de participation et un cadeau.

Les candidats qui obtiennent une place sur le podium :

- **1er prix** : trophée d'or + diplôme + cadeau(x)
- **2e prix** : trophée d'argent + diplôme + cadeau(x)
- **3e prix** : trophée de bronze + diplôme + cadeau(x)

Le candidat classé 1er remporte une masterclass donnée par un maître chef, attribuée à son école.

Droits à l'image

Tous les participants ainsi que les membres du jury cèdent leurs droits à l'image – pour tous supports médias, web, télévision, presse écrite – au bureau organisateur, à l'ASBL Belgium Pastry Club ainsi qu'à ses partenaires autorisés, dans le cadre de la promotion du concours. Chaque candidat donne ainsi son autorisation, sans aucune contrepartie financière, pour :

Être filmé, enregistré et photographié, ainsi que pour la diffusion de sa voix, de ses prestations et de toute autre caractéristique personnelle (y compris ses déclarations), ainsi que de ses biens ou créations (ci-après son « Image »). L'ensemble ou une partie des contenus vidéo, audio et photographiques réalisés dans le cadre du concours peut être reproduit et diffusé sur tous supports existants et futurs, ainsi que via tous réseaux de communication existants et futurs, à des fins promotionnelles, publicitaires et commerciales, dans le monde entier.

Les droits de reproduction et de diffusion des enregistrements peuvent être exploités commercialement sur tous supports existants et futurs et via tous réseaux de communication existants et futurs, dans le monde entier.

Le participant reconnaît et accepte expressément que les enregistrements peuvent être reproduits sur tous supports existants et futurs et diffusés via tous réseaux de communication existants et futurs, notamment dans/à travers :

Magazines, livres et journaux (papier et numérique)

Catalogues et brochures de l'ASBL Belgium Pastry Club et de ses sponsors

Supports numériques, notamment CD, DVD, Blu-ray et copies digitales

Supports audiovisuels, notamment diffusions en direct ou différé, programmes TV, reportages, documentaires, clips vidéo, podcasts

Sites internet et applications pour smartphones et tablettes, notamment ceux de l'ASBL et de ses partenaires

Pages/comptes sur les réseaux sociaux (Facebook, Twitter, Instagram, LinkedIn, YouTube) de l'ASBL et de ses partenaires

Projections publiques gratuites ou payantes

Moyens de diffusion télévisuelle et radiophonique, notamment hertzien, câble, satellite, numérique, gratuit ou payant

Réseaux de communication électronique, notamment internet, réseaux mobiles (3G, 4G, 5G), télévision mobile et réseaux fixes, pour tout type d'appareil fixe ou mobile

Les enregistrements ainsi réalisés et librement sélectionnés seront exclusivement utilisés dans ce cadre. Toute autre utilisation nécessite l'autorisation écrite et préalable du participant.

Le participant reconnaît et accepte également que la réalisation, le montage et/ou la diffusion des enregistrements ou extraits de ceux-ci relèvent exclusivement des décisions et choix éditoriaux de l'ASBL et/ou de tiers auxquels elle aurait cédé tout ou partie des droits de diffusion et de reproduction.

L'autorisation donnée dans le cadre du présent document inclut la possibilité pour l'ASBL Belgium Pastry Club, ainsi que pour les tiers auxquels elle aurait cédé tout ou partie de ses droits, d'apporter toute modification, ajout ou suppression jugés utiles à l'optimisation du message ou à son adaptation.

Cette autorisation est valable à partir de la participation du candidat et pour une durée de 10 ans.



INSTITUT
EMILE GRYZON
DE LA COMMUNAUTÉ FRANÇAISE



Hier leert
ons land
wat lekker is.



Hier leert
ons land
wat lekker is.