

# Student Ice Cream Challenge

## Le règlement

---

(Toujours disponible sur le site [www.belgiumpastryclub.be](http://www.belgiumpastryclub.be))

Le concours « **Student Ice Cream 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 donc non réalisé en équipe.

### **Programme du concours**

- Date : 16/04/2027
- Adresse : PIVA – Desguinlei 244 – 2018 Anvers
- Présence des écoles participantes : 7h00
- Déchargement & installation du poste de travail attribué : de 7h00 à 7h45
- Remise de 3 dossiers de recettes imprimés : 7h45
- Remise de la veste de chef et photo de groupe : 7h45
- Début du concours : 8h00
- Présence du jury professionnel : 7h30
- Préparation des éléments du dessert : de 8h00 à 12h00
- Fin du concours : 12h00 (durée totale : 4 heures)
- Début de la présentation & dégustation des assiettes dessert : 12h00 (durée prévue : 2 heures)
- Chaque élève dispose de 15 minutes pour dresser ses assiettes dessert (un candidat toutes les 15 minutes) :
  - . Participant 1 : 12h15 – 12h30
  - . Participant 2 : 12h35 – 12h50
  - . Participant 3 : 12h55 – 13h10
  - . Participant 4 : 13h15 – 13h30
- ...
- Délibération du jury professionnel : de 14h00 à 14h45
- Proclamation : 15h00
- Fin : 17h00

Les horaires de dégustation et leur déroulement peuvent varier en fonction du nombre de participants.

## **Les présidents et membres du jury**

*Le jury professionnel se compose de :*

Un jury technique et un jury de dégustation, composés de 6 pâtisseries professionnels. Les 6 membres évaluent l'ensemble du travail des élèves, tant en atelier que la présentation et le goût des créations réalisées par les candidats.

*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 des évaluations, et ce pour la présentation et le goût des créations réalisées par les élèves.

## **Thème**

« Dame Blanche 2.0 »

## **L'épreuve**

Réaliser 12 assiettes dessert identiques.

- Vous devez réaliser 12 assiettes dessert dignes d'un restaurant, avec une décoration en chocolat.
- Les assiettes doivent contenir minimum 3 textures et maximum 5 textures.
- Les desserts doivent obligatoirement comprendre : une glace à la vanille, une crème fouettée revisitée, une sauce chocolat intense, un élément croustillant structuré (pas de simples éclats de noisettes caramélisées) ainsi qu'une décoration harmonieuse et adaptée.
- La décoration :
  - doit être en accord avec la création
  - doit être intégrée dans/sur le dessert et ne peut donc pas être placée sur le bord de l'assiette
  - les assiettes sont libres de choix et ne sont pas imposées
- Les desserts doivent être composés à 100 % d'éléments comestibles.
- Il est autorisé d'apporter une touche finale devant le jury, tant pour le jury professionnel que pour le jury des écoles.
- Il est interdit de proposer des éléments supplémentaires en dehors de la « Dame Blanche 2.0 » (pas de boissons, pas de desserts additionnels, etc.). En d'autres termes : une Dame Blanche réinventée et parfaite.
- Tous les éléments doivent être réalisés à 100 % sur place. Il n'est donc pas autorisé d'apporter des préparations prêtes à l'emploi, à l'exception du mix pour la glace vanille, qui peut être préparé et conservé au froid par les candidats, mais doit être turbiné sur place.
- Les matières premières nécessaires doivent être pesées et apportées à 100 %, aucune matière première ne sera disponible le jour du concours.

- Tous les types de colorants sont en général autorisés, sauf deux exceptions importantes :
  - le dioxyde de titane (E171) n'est pas autorisé ni pour la glace ni pour les décorations déposées sur la glace
  - les poudres scintillantes et/ou métalliques (E172) ne sont pas autorisées pour la glace, mais sont autorisées pour les décorations placées sur la glace

## **Dégustations et évaluations**

### *1/ Dégustations*

Chaque élève candidat dispose de 15 minutes pour dresser les 12 assiettes dessert et peut faire appel à son professeur coach uniquement pour le dressage.

Chaque candidat se verra attribuer, avant le début du concours, un numéro de table afin de pouvoir effectuer les préparations nécessaires, ainsi qu'un horaire de service des 12 assiettes, effectuées par des tiers. Cela permet la liberté d'apporter, pendant maximum 5 minutes, une touche finale destinée au jury et de présenter/expliciter sa création.

### *2/ Évaluations*

#### *2.1/ Jury professionnel – Dégustation, Présentation & Atelier*

#### **ATELIER** – total de 200 points

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

#### **DESSERT ASSIETTE** – total de 300 points

- 150 points – Textures, saveurs & équilibre  
*Dame Blanche 2.0*  
Minimum 3 textures et maximum 5 textures, hors décoration  
Obligatoire : glace vanille – crème fouettée revisitée – sauce chocolat – élément croustillant structuré (pas de noisettes)
- 100 points – Décoration  
Intégrée dans/sur le dessert (pas sur les bords de l'assiette)  
Uniquement réalisée en chocolat  
En harmonie avec le dessert
- 50 points – Respect du règlement  
Pénalités (dossier de recettes – colorants – nombre de pièces – éléments apportés interdits (sauf mix pour glace))

## 2.2/ Jury des écoles

Le jury attribue uniquement des points pour la dégustation et la présentation de l'assiette dessert. Le coach d'un élève participant n'évalue pas son/ses propre(s) élève(s).

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

### DESSERT ASSIETTE – total de 300 points

- 150 points – Textures, saveurs & équilibre  
*Dame Blanche 2.0*  
Minimum 3 textures et maximum 5 textures, hors décoration  
Obligatoire : glace vanille – crème fouettée revisitée – sauce chocolat – élément croustillant structuré (pas de noisettes)
- 100 points – Décoration  
Intégrée dans/sur le dessert (pas sur les bords de l'assiette)  
Uniquement réalisée en chocolat  
En harmonie avec le dessert
- 50 points – Respect du règlement  
Pénalités (dossier de recettes – colorants – nombre de pièces – éléments apportés interdits (sauf mix pour glace))

### **Liste du matériel fourni par l'organisation / le candidat**

#### 1/ Fourni par l'organisation :

- Turbines à glace partagées – modèle de table 3L (1 turbine pour 2 candidats)
- Espaces de travail et cuisines partagés en environnement réfrigéré
- Congélateurs / surgélateurs partagés

#### 2/ À prévoir par les candidats :

- Tout le matériel non fourni par l'organisation
- Tabliers jetables

### **Tenue portée par les candidats pendant le concours**

Le concours exige que les candidats portent, durant 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 lors de la cérémonie officielle)

### **Candidature – Participation**



INSTITUT  
EMILE GRYZON  
DE LA FORMATION COMMUNICATAIRE FRANÇAISE



Hier leert  
ons land  
wat lekker is.

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 Ice Cream Challenge 2027 », chaque élève candidat doit :

- Compléter le formulaire de participation 100 % en ligne avant le **15/03/2027** sur [www.belgiumpastryclub.be](http://www.belgiumpastryclub.be)
- Le dossier de recettes doit être correctement complété ; en cas de non-respect de ce format, l'élève candidat recevra 10 points de pénalité. Le dossier doit être envoyé avant le **02/04/2027** par e-mail à [info@belgiumpastryclub.be](mailto: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 de la création
  - Photo de la création complète
  - Pour chaque élément (couche), la dénomination + 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 **08/04/2027**
- Une facture de frais administratifs de 60,00 € TVA inclus de 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. Kris Van Rysselberghe (TA PIVA) au +32 471 67 21 47, disponible en semaine entre 8h30 et 16h00, ou par e-mail à [kris.vanrysselberghe@provincieantwerpen.be](mailto:kris.vanrysselberghe@provincieantwerpen.be)
- Pour toute question concernant le règlement et/ou les aspects administratifs, veuillez contacter M. Patrick Aubrion (Secrétaire général ASBL Belgium Pastry Club) au +32 475 67 27 93, uniquement disponible les lundis et par messages WhatsApp, sans messages vocaux ni appels téléphoniques

### Proclamation – remise des prix



Hier leert  
ons land  
wat lekker is.

La proclamation débute à 16h00.

Chaque participant reçoit un certificat de participation ainsi qu'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 et 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 numériques

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

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

Pages et comptes de 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), réseaux de 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 également que la réalisation, le montage et/ou la diffusion des enregistrements ou extraits relèvent exclusivement des décisions éditoriales de l'ASBL et/ou de tiers auxquels elle aurait cédé tout ou partie de ses droits.

Cette autorisation inclut la possibilité pour l'ASBL Belgium Pastry Club, ainsi que pour ses partenaires ou ayants droit, d'apporter toute modification, ajout ou suppression jugés utiles à l'optimisation ou à l'adaptation des contenus.  
Cette autorisation est valable à partir de la participation du candidat et pour une durée de 10 ans.

