

# Student Pastry Challenge

## Le règlement

---

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

Le concours « Student Pastry Challenge » s'adresse aux élèves de moins de 23 ans issus d'écoles proposant les filières Boulangerie-Pâtisserie – Chocolaterie – Confiserie – Glaceries 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 : 19/02/2026
- Adresse : Ter Groene Poorte – Spoorwegstraat 14 – 8200 Bruges
- 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
- Fin du concours : 13h00 (durée totale : 5 heures)
- Début de la présentation & dégustation de l'entremets : 13h00 (durée prévue : 2 heures)
- Délibération du jury professionnel : de 15h00 à 15h45
- Proclamation : 16h00
- Fin : 18h00

### **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.

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

## **Thème**

« Carnaval »

## **L'épreuve**

Réaliser 3 entremets identiques pour 6 personnes.

- Chaque portion par personne doit peser minimum 100 g et maximum 150 g, sans le poids de la décoration et du support.  
Autrement dit, 1 entremets de 6 personnes doit peser entre minimum 600 g et maximum 900 g (hors décoration et support).
- Vous réalisez 2 entremets avec décoration et 1 entremets sans décoration.
- L'entremets sans décoration sera découpé pour la dégustation du jury.
- Un entremets décoré sera présenté au jury et au photographe (et pourra éventuellement être dégusté).
- Le deuxième entremets décoré servira de présentation au public avant, pendant et après la proclamation.

### Composition et contraintes techniques

- L'entremets doit contenir uniquement des textures chocolat et comprendre minimum 3 textures et maximum 4 textures (le glaçage non inclus).
- Une seule texture peut être aromatisée à l'orange (un seul fruit autorisé, obligatoirement une variante à base d'orange).
- Seules les combinaisons chocolat et orange sont autorisées ; aucune autre saveur ou ajout (herbes, fleurs, etc.) n'est permis.
- L'entremets doit être recouvert d'un glaçage chocolat.

### Décoration

- La décoration doit correspondre au thème imposé.
- Elle doit être placée sur l'entremets.
- Elle doit mesurer entre 15 cm minimum et 20 cm maximum de hauteur, et ne pas dépasser la largeur de l'entremets.
- Elle doit être réalisée en chocolat et/ou sucre, ou une combinaison des deux. Le pastillage n'est pas autorisé.
- Toutes les pièces décoratives doivent être réalisées à 100 % sur place et à partir de zéro. Le sucre cuit et coloré peut être apporté, mais non travaillé.
- Les décorations en chocolat doivent être réalisées avec cristallisation manuelle.
- Les colorants sont en général autorisés, sauf :
  - le dioxyde de titane (E171), interdit pour l'entremets et ses décorations
  - les poudres scintillantes et/ou métalliques (E172), également interdites

### Réalisation des entremets



INSTITUT  
**EMILE GRYZON**  
DE LA FLEMMEUSE COMMUNAUTÉ FRANÇAISE



Hier leert  
ons land  
wat lekker is.

- Les entremets doivent être entièrement réalisés sur place, à l'exception de :
  - les éléments biscuités, qui peuvent être cuits à l'avance et apportés
  - Tous les autres éléments doivent être réalisés à 100 % sur place, y compris le glaçage.
  - Les matières premières doivent être pesées et apportées à 100 %. Aucune matière première ne sera disponible le jour du concours.

## **Dégustations et évaluations**

### *1/ Dégustations*

- Chaque élève candidat remet au jury, lorsqu'il en est prié :
  - 1 entremets décoré
  - 1 entremets non décoré
- Chaque élève candidat présente :
  - 1 entremets décoré au jury sur un support (apporté par le candidat)
  - Une explication de sa création devant les membres du jury
- Pour cette présentation, le candidat dispose de 5 minutes pour expliquer sa création, notamment :
  - le thème et son interprétation
  - la structure (les différents éléments) de l'entremets et les raisons de ces choix
  - la préparation à la compétition
  - le déroulement de la journée de concours
- L'entremets non décoré est découpé en 2 par un membre de l'école organisatrice et présenté au jury afin de montrer la coupe. Le candidat est responsable de présenter son entremets à la bonne température.
- Les deux entremets sont ensuite découpés en 12 parts égales pour la dégustation du jury professionnel et du jury des écoles.
- Chaque candidat dispose de 10 minutes avant son passage devant le jury pour finaliser éventuellement la décoration de son entremets.
- Chaque élève présentera son 3e entremets décoré au public, juste avant la remise des prix, à l'endroit prévu à cet effet.
- L'ordre de passage correspond au numéro de table attribué à chaque candidat lors de la communication des sélections.

### *2/ Évaluations*

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

#### ATELIER – total de 200 points

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

#### ENTREMETS – total de 500 points



- . 100 points – Respect du poids  
Minimum 600 g et maximum 900 g
- . 100 points – Coupe de l'entremets  
L'entremets doit garder une bonne tenue, y compris le glaçage  
L'entremets doit être à la bonne température lors de la dégustation
- . 150 points – Textures, goût et équilibre  
Minimum 3 textures et maximum 4 textures, hors glaçage  
Une texture obligatoire à base d'orange  
Les saveurs doivent clairement être chocolat et orange ; aucune autre saveur n'est autorisée
- . 100 points – Décoration  
Hauteur minimum 15 cm et maximum 20 cm – sans dépasser la surface de l'entremets  
Uniquement réalisée en chocolat et/ou sucre (pastillage interdit)  
En harmonie avec le thème
- . 50 points – Respect du règlement / pénalités  
Pénalités (dossier de recettes – colorants – nombre de pièces – éléments cuits apportés (uniquement biscuit))

## 2.2/ Jury des écoles

Le jury des écoles attribue uniquement des points pour la dégustation et la présentation de l'entremets. Le coach d'un élève participant n'évalue pas son/ses propre(s) élève(s).  
Le jury attribue le prix « Coup de Cœur » du concours.

### ENTREMETS – total de 500 points

- . 100 points – Respect du poids  
Minimum 600 g et maximum 900 g
- . 100 points – Coupe de l'entremets  
L'entremets doit garder une bonne tenue, y compris le glaçage  
L'entremets doit être à la bonne température lors de la dégustation
- . 150 points – Textures, goût et équilibre  
Minimum 3 textures et maximum 4 textures, hors glaçage  
Une texture obligatoire à base d'orange  
Les saveurs doivent clairement être chocolat et orange ; aucune autre saveur n'est autorisée
- . 100 points – Décoration  
Hauteur minimum 15 cm et maximum 20 cm – sans dépasser la surface de l'entremets  
Uniquement réalisée en chocolat et/ou sucre (pastillage interdit)  
En harmonie avec le thème
- . 50 points – Respect du règlement / pénalités  
Pénalités (dossier de recettes – colorants – nombre de pièces – éléments cuits apportés (uniquement biscuit))

### **Liste du matériel fourni par l'organisation**



### 1/ Fourni par l'organisation

- Un espace de réfrigération partagé par atelier
- Un surgélateur (shock freezer) partagé par atelier
- Un congélateur partagé par atelier
- Une table en marbre/inox de 1,2 m x 0,8 m par élève et par atelier
- Un évier et lave-vaisselle partagés par atelier
- Un four à sole partagé par atelier
- Une multiprise par candidat (3 prises)
- Des plaques gaz/induction par élève (sans casseroles ni poêles)
- 3 fours à micro-ondes par atelier

### 2/ À prévoir par les candidats

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

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

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 en bon état
- 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**

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 **15/01/2026** sur [www.belgiumpastryclub.be](http://www.belgiumpastryclub.be)
- Le dossier de recettes doit être entièrement et correctement complété ; en cas de non-respect, l'élève candidat recevra 10 points de pénalité. Le dossier doit être envoyé avant le **01/02/2027** 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 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 **08/02/2027**
- 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 Mme Emilie Deblauwe au +32 478 68 88 00, disponible en semaine entre 8h30 et 16h00, ou par e-mail à [emilie.deblauwe@tergroenepoorte.be](mailto:emilie.deblauwe@tergroenepoorte.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**

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 chef maître, 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.