

# Student Chocolate Challenge

## Le Règlement

---

( (Disponible en permanence sur le site web [www.belgiumpastryclub.be](http://www.belgiumpastryclub.be) )

Le concours "Student Pastry Challenge" est destiné aux élèves de moins de 23 ans, issus d'écoles proposant des formations en Pâtisserie - Chocolaterie - Confiserie - Fabrication de glaces, dans l'enseignement secondaire complet, organisé ou subventionné par la Communauté flamande et/ou la Communauté française. Ce concours est organisé par un comité d'experts en la matière. Il s'agit d'un concours individuel, donc non en équipe.

### **Programme du concours**

Date : 13/02/2026

Adresse : Piva ,Desguinlei 244, 2018 Anvers

Heure d'arrivée : 7h00 (quai de chargement 2)

Fin de déchargement du matériel jusqu'aux ateliers : 7h30

Remise de la veste de chef et du tablier (fournis par l'organisation) : 7h35

Photo de groupe des candidats : 7h50

Présence du jury professionnel : 8h00

Début de l'installation de l'espace de travail : 8h00

Début du concours : 8h30

Dégustation Praline mouler par le jury professionnel et le jury scolaire : 11u00

Dégustation Bar Snacking par le jury professionnel et le jury scolaire : 13u00

Fin du concours : 14h30 (durée totale du concours : 6 heures)

Cotation du Buffet par le jury professionnel : 15u

Proclamation des résultats : 16h30

Fin de l'événement : 18h30

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

*Le jury professionnel se compose de :*

Un jury technique et un jury de dégustation, comprenant 6 pâtisseries professionnels, accompagnés du président d'honneur, du président et du vice-président du concours. Ces 9 membres évaluent l'ensemble du travail des candidats, tant dans l'atelier que pour la présentation et le goût des créations réalisées par les élèves.

*Le jury scolaire se compose de :*

Un représentant de chaque école participante qui attribue le prix "Coup de Cœur" de l'édition, basé sur les évaluations de la présentation et du goût des créations des candidats.

## **Le thème**

Fashion

## **L'épreuve**

### ***L'ÉPREUVE ARTISTIQUE - UNE PIÈCE ARTISTIQUE EN CHOCOLAT***

- La pièce artistique en chocolat est réalisée exclusivement en chocolat, et les éléments peuvent être apportés à l'avance. Tous les éléments utilisés pour composer la pièce doivent être comestibles.
- Les éléments nécessaires à la réalisation de la pièce peuvent être apportés par les élèves candidats, mais ils ne peuvent en aucun cas être colorés (y compris l'utilisation de feuilles de transfert, qui est également considérée comme une coloration) ni assemblés ; seules les pièces détachées sont autorisées.
- Les éléments apportés doivent tenir sur des plaques de 40x60 cm. La technique utilisée doit pouvoir être expliquée par l'élève candidat à la demande du jury.
- La pièce artistique en chocolat est fabriquée à partir de chocolat travaillé sous toutes ses formes (par exemple : moulé, modelé, découpé, sculpté, etc.).
- La pièce artistique en chocolat doit mesurer au minimum 60 cm de haut, hors socle ; elle peut être présentée sur un socle non comestible d'une hauteur maximale de 20 cm, apporté par le candidat. Ce 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 s'inscrire dans un socle carré de dimensions maximales L60cm x P60cm x H20cm.
- La pièce artistique en chocolat doit être transportable et sera exposée dans l'espace concours sur une table haute de 86 cm de diamètre, recouverte d'une nappe noire mise à disposition par l'organisation.
- En dehors du socle et de la pièce artistique, aucun autre élément ne peut être placé sur la table de présentation.
- Les produits de dégustation doivent être intégrés à la pièce artistique ; ils doivent être en contact direct avec celle-ci et ne peuvent en aucun cas toucher le socle ni la table de présentation.
- La pièce artistique peut contenir des éléments colorés ; l'usage de colorants alimentaires est autorisé, ainsi que des poudres scintillantes (E172) et le dioxyde de titane (E171), uniquement admis pour la pièce décorative artistique.

## **LES ÉPREUVES DE DÉGUSTATION**

### **a/ La Praline Moulée**

- Les pralines moulées doivent être réalisées à 100 % dans l'atelier, sur place, le jour du concours.
- Réalisez un minimum de 40 pièces : 12 pour la dégustation + 7 pour la présentation sur le buffet + 3 pour le photographe + au moins 18 pour les invités à la réception du soir.
- La praline moulée est réalisée à base de chocolat de couverture au choix ; les colorants alimentaires sont autorisés, sauf ceux contenant des poudres scintillantes (E172) ou du dioxyde de titane (E171), qui ne sont pas autorisés dans les produits alimentaires.

- La praline doit contenir au moins deux textures.
- Tous les ingrédients nécessaires à votre création doivent être pesés à l'avance et apportés ; aucun ingrédient ne sera mis à disposition le jour du concours.

### **b/ La Barre Chocolatée de Snacking**

- Les barres de snacking chocolatées doivent être réalisées à 100 % dans l'atelier, sur place, le jour du concours.
- Réalisez un minimum de 20 pièces : 6 pour la dégustation + 5 pour la présentation sur le buffet + 3 pour le photographe + 6 pour les invités à la réception du soir.
- La barre de snacking chocolatée est réalisée à base de chocolat de couverture au choix ; les colorants alimentaires sont autorisés, sauf ceux contenant des poudres scintillantes (E172) ou du dioxyde de titane (E171), qui ne sont pas autorisés dans les produits alimentaires.
- La barre de snacking chocolatée doit comporter au minimum deux textures.
- Une des textures doit être une praline maison.
- La barre de snacking chocolatée peut être réalisée avec une technique de moulage ou une technique de trempage.

### **LE BUFFET**

Le buffet comprend :

- La pièce artistique 100 % chocolat, d'une hauteur minimale de 60 cm, présentée sur son socle non comestible de maximum 20 cm de haut (si applicable).
- Les barres de snacking chocolatées (5 pièces).
- Les pralines moulées (7 pièces).
- La composition du buffet doit tenir dans les dimensions du socle (L60cm x P60cm x H20cm), qui doit à son tour s'adapter parfaitement à la table de présentation (diamètre 86 cm).
- Le buffet doit être terminé à la fin des épreuves, à 14h30.

Les élèves candidats sont rappelés que :

- . Aucun décor de fond n'est autorisé.
- . Aucune décoration supplémentaire autre que le socle et la pièce artistique avec ses éléments de dégustation n'est permise.
- . L'utilisation de socles rotatifs est interdite.

### **Dégustations et Cotations**

#### **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 chocolatées de snacking.
- L'ordre de présentation est attribué et correspond au numéro de table de chaque candidat.

## Cotations

### 1/ Jury professionnel – Dégustation & Présentation (total : 1000 points)

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

- Travail et organisation : 70 points
- Techniques : 70 points
- Hygiène et propreté : 40 points
- Zéro déchet : 20 points

#### **PRALINE MOULÉE – total de 250 points**

- Saveurs – équilibre : 120 points
- Créativité – Originalité – Aspect visuel : 80 points
- Textures : 50 points

#### **BARRE CHOCOLATÉE DE SNACKING – total de 250 points**

- Saveurs – équilibre : 120 points
- Créativité – Originalité – Aspect visuel : 80 points
- Textures : 50 points

#### **BUFFET – total de 300 points**

- Harmonie visuelle (pièce artistique avec intégration des pralines et barres) : 120 points
- Techniques utilisées (pièce artistique) : 80 points
- Propreté du montage (pièce artistique) : 50 points
- Respect du règlement : 50 points

### 2/ Jury des écoles (total : 500 points)

Le jury attribue uniquement des points pour la dégustation et la présentation des pralines moulées et des barres chocolatées de snacking.

Le jury décerne également le “Coup de Cœur” du concours.

#### **PRALINE MOULÉE – total de 250 points**

- Saveurs – équilibre : 120 points
- Créativité – Originalité – Aspect visuel : 80 points
- Textures : 50 points

#### **BARRE CHOCOLATÉE DE SNACKING – total de 250 points**

- Saveurs – équilibre : 120 points
- Créativité – Originalité – Aspect visuel : 80 points
- Textures : 50 points

## Matériel fourni par l'organisation / Par le candidat

### *Par l'organisation*

- Un robot de cuisine de type "Kenwood" de 3,5 litres avec fouet, crochet et feuille.
- Un espace de réfrigération partagé par atelier
- 2 plaques en inox 40/60 + 1 grille 40/60
- Un surgélateur à congélation rapide partagé par atelier
- Un congélateur partagé par atelier
- Une table en marbre partagée de 1,2 m x 0,8 m par atelier
- Un évier partagé et un lave-vaisselle par atelier
- Un four à sole partagé par atelier
- Une multiprise par candidat (3 prises)
- Des feux à gaz disponibles par atelier
- 3 micro-ondes par atelier

### *Par le candidat*

- Le petit matériel (couteaux, fourchettes, spatules, casseroles, balances, ustensiles de cuisine, poêles à induction, etc.) doit être apporté par le candidat et est sous sa responsabilité, tout comme le matériel moyen spécifique (par exemple bain-marie, etc.).
- Le petit matériel ne sera pas prêté par l'organisation.
- Livre de recettes en 3 exemplaires sous une pochette plastique.

## Vêtements à porter pendant le concours

Les candidats doivent porter la tenue prescrite pendant toute la durée du concours, y compris lors de la remise des prix et de la photo officielle :

- Pantalon noir
- Chaussures de sécurité propres
- Veste de chef blanche avec le logo du concours / tablier blanc / toque blanche (fournis par l'organisation et devenant la propriété des candidats au moment de la remise).

## Candidature – Participation

Un maximum de 2 candidats par école peuvent participer et il s'agit d'un concours individuel, donc non en équipe. En envoyant le formulaire d'inscription, vous acceptez d'avoir pris connaissance du règlement ainsi que du point "Droits à l'image", mentionné en bas de ce règlement.

Pour participer au "Student Chocolate Challenge", chaque candidat doit :

- Compléter à 100 % le formulaire d'inscription en ligne avant le **16/01/2026** sur le site web [www.belgiumpastryclub.be](http://www.belgiumpastryclub.be)

• Envoyer le dossier de recettes par e-mail à [info@belgiumpastryclub.be](mailto:info@belgiumpastryclub.be) avant le **16/01/2026**, avec le nom et prénom du candidat ainsi que le nom de l'école. Ce dossier de recettes doit inclure :

- Nom de la création
- Photo ou croquis de la création complète (praline moulé + Bar Snacking + Pieces Artistique)
- Croquis de la coupe des pralines moulées et Bars Snacking, avec désignation des différentes couches (par exemple : ganache vanille) et les quantités des ingrédients utilisés (par exemple 250 g de crème 35%)
- La méthode de préparation, détaillée par étapes
- Les instructions d'assemblage à la fin du document

Les marques d'ingrédients ne doivent pas être mentionnées dans le dossier.  
Les dossiers seront présentés de manière anonyme aux membres du jury indépendant.  
Le jury, composé de représentants de différents secteurs, sélectionnera les finalistes à partir des dossiers, qui restent la propriété de l'organisation du concours.

Les finalistes/écoles seront informés de leur participation au plus tard le **20/01/2026**.

Une fois votre sélection confirmée :

- Vous devrez transférer la somme de 60,00 € excl.21%TVA par candidat avant le **30/01/2026** pour couvrir certains frais (veste de chef, tablier, trophées, impressions, cadeaux).
- L'inscription doit être effectuée par virement bancaire, en mentionnant : "SCC 26 + nom de l'école + nom du candidat". Un virement séparé doit être effectué pour chaque candidat (si une école inscrit plusieurs candidats, un virement par candidat est requis).

Le virement doit être effectué au nom de l'asbl Belgium Pastry Club:

IBAN : BE11 0019 6027 7848

BIC : GEBABEBB

## Contacts

- Si vous avez des questions concernant le règlement et les ateliers ou l'accessibilité du site, veuillez contacter Mr. Kris Van Rysselberghe (TA Piva) au numéro +32 471 67 21 47 ou par mail [kris.vanrysselberghe@provincieantwerpen.be](mailto:kris.vanrysselberghe@provincieantwerpen.be), disponible en semaine de 8h30 à 16h00
- Si vous avez des questions concernant les inscriptions ou des questions administratives, veuillez contacter M. Patrick Aubrion (Secrétaire général de l'asbl Belgium Pastry Club) au numéro +32 475 67 27 93, disponible le lundi entre 10h00 et 12h00.

## Proclamation – Remise des prix

La proclamation commencera vers 18h00, suivie d'une réception au Piva ,Desguinlei 244, 2018 Anvers

Chaque participant recevra un diplôme de participation ainsi qu'un cadeau.

Les candidats qui montent sur le podium recevront :

- **1ère PRIX** : Trophée d'or + diplôme + cadeau(s)
- **2ème PRIX** : Trophée d'argent + diplôme + cadeau(s)
- **3ème PRIX** : Trophée de bronze + diplôme + cadeau(s)

Le candidat qui remportera la 1ère place gagnera également une masterclass, animée par un chef maître, pour un maximum de 16 élèves de sa classe (école).

## Droits à l'image

Tous les participants et membres du jury cèdent leurs droits à l'image – pour tous les médias, web, télévision, presse imprimée – à l'organisation, l'asbl Belgium Pastry Club, et ses partenaires autorisés, dans le cadre de la promotion du concours. Chaque candidat donne ainsi son consentement, sans compensation financière, pour :

- Se laisser filmer, enregistrer et photographier, ainsi que ses performances et toutes autres caractéristiques personnelles (y compris ses déclarations), ainsi que ses créations ou propriétés qu'il/elle possède (désignées ici comme "Image").
- Reproduire et diffuser tout ou une partie de la vidéo, du son et des photos de son image réalisées pendant le concours sur tous supports existants et futurs, ainsi que par tous réseaux de communication existants et futurs, à des fins promotionnelles, publicitaires et commerciales, dans le monde entier.

Les droits de reproduction et de présentation des enregistrements peuvent être exploités commercialement sur tous supports existants et futurs, et par 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 présentés via tous réseaux de communication existants, notamment dans :

- Magazines, livres et journaux (papier et numérique)
- Catalogues et brochures de l'asbl Belgium Pastry Club et de ses sponsors
- Supports numériques, tels que CD, DVD, Blu-ray et copies numériques
- Supports audiovisuels, tels que émissions en direct et/ou différées, programmes TV, reportages, documentaires, clips vidéo, podcasts
- Sites web et applications mobiles (telles que celles de l'asbl et de ses partenaires)
- Pages de réseaux sociaux (notamment Facebook, Twitter, Instagram, LinkedIn et YouTube) de l'asbl et de ses partenaires

- Diffusions publiques gratuites ou payantes
- Médias de diffusion télévisée et radiophonique, notamment par ondes, câble, satellite, numérique, gratuit ou payant
- Réseaux de communication électronique, tels qu'Internet, réseaux mobiles (3G, 4G, 5G), réseaux mobiles de télévision, réseaux fixes, pour tous types de dispositifs fixes ou mobiles

Les enregistrements effectués de cette manière seront exclusivement reproduits dans ce cadre. Toute autre utilisation des enregistrements nécessite le consentement préalable, écrit et explicite du participant. Le participant reconnaît et accepte expressément que la réalisation, le montage et/ou la diffusion des enregistrements ou de leurs extraits relèvent uniquement des décisions et choix éditoriaux de l'asbl et/ou des tiers auxquels l'asbl cède tout ou une partie de ses droits de diffusion et reproduction des enregistrements.

L'accord donné dans ce document inclut la possibilité pour l'asbl Belgium Pastry Club, ainsi que pour les tiers auxquels l'asbl aurait cédé tout ou une partie des droits de diffusion et de reproduction, d'apporter toutes modifications, ajouts ou suppressions nécessaires à l'optimisation du message ou à son adaptation.

Cet accord est valide à partir de la participation du candidat et pour une durée de 10 ans.