

Student Ice Cream Challenge

Le Règlement

(Disponible en permanence sur le site web www.belgiumpastryclub.be)

Le concours "Student Ice Cream 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 : 23/01/2026
Adresse : Ter Groene Poorte – Spoorwegstraat 14 – 8200 Bruges
Heure d'arrivée : 7h00
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
Fin du concours : 12h30 (durée totale du concours : 4 heures)
Dégustation par le jury professionnel et le jury scolaire : 14h00-16h00
Proclamation des résultats : 18h00
Fin de l'événement : 20h00

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.

En cas de litige, le comité professionnel soumettra l'affaire au président du concours "Student Ice Cream Challenge", M. Servaas Van Mullem, et/ou à M. Hans D'heer, afin qu'ils prennent une décision réfléchie et correcte.

Le thème

Le thème de cette édition est "Le patrimoine mondial glacé". À l'occasion du 80e anniversaire de l'UNESCO, le candidat doit intégrer un ou plusieurs éléments du patrimoine mondial dans le thème de son œuvre.

L'épreuve

Créer 3 gâteaux glacés identiques pour 6 personnes

- La portion par personne doit peser entre 100 et 150 grammes maximum, sans compter le poids de la décoration et du support. En d'autres termes, un gâteau pour 6 personnes doit peser entre 600 et 900 grammes maximum sans décoration ni support.
- Vous devez fabriquer 2 gâteaux glacés avec décoration et 1 gâteau sans décoration.
- Les gâteaux glacés doivent obligatoirement être chimiquement traités avec une base fruitée, l'extérieur doit être à base de fruits, avec au minimum 3 textures différentes, dont une texture obligatoire qui ne doit pas être tournée mais qui doit être à base de produits laitiers ou d'alternatives laitières (par exemple parfait, nougat glacé, etc.).
- Les décorations sur les gâteaux glacés doivent :
 - Correspondre au thème prescrit.
 - Être placées sur le gâteau glacé.
 - Avoir des dimensions : une hauteur minimale de 10 cm et maximale de 15 cm, la largeur ne doit pas dépasser celle du gâteau glacé.
 - Être faites en chocolat, sucre, ou une combinaison des deux.
 - Contenir uniquement des éléments comestibles à 100 %.
 - Toutes les parties de la décoration doivent être faites entièrement sur place, à partir de zéro.
 - Les colorants sont autorisés en général, à l'exception de ces 2 qui font l'objet d'une attention particulière :
 - . Le dioxyde de titane (E171) n'est pas autorisé pour les gâteaux glacés ni pour la décoration.
 - . Les scintillants (E172) ne sont pas autorisés pour les gâteaux glacés, mais elles le sont pour la décoration.
- La préparation de la base des gâteaux glacés peut être réalisée à l'avance et transportée au frais, mais la turbine doit être effectuée sur place. Les gâteaux glacés seront complètement assemblés sur place.
- Les ajouts comme des décorations séchées, des meringues, des glaçages et des biscuits peuvent être préparés à l'avance.
- Les matières premières nécessaires à votre création doivent être pesées à 100 % et apportées le jour du concours, il n'y aura pas de matières premières disponibles sur place.

Dégustations et Notations

Dégustation

Chaque candidat doit remettre au jury, si demandé :

- 1 gâteau glacé décoré
- 1 gâteau glacé sans décoration

Chaque candidat présente :

- 1 gâteau glacé décoré au jury sur un support (fourni par le candidat).
- Fournir une explication sur sa création au jury.
- Pour l'explication, il/elle dispose de 5 minutes pour parler de :
 - Le thème et l'interprétation du candidat.
 - La structure (les différentes couches) du gâteau glacé et les raisons de ces choix.
 - La préparation du concours.
 - Le déroulement de la journée du concours.
- Le gâteau glacé sans décoration sera coupé en 2 et présenté par un membre du comité aux membres du jury, pour montrer la coupe. Le candidat est responsable de présenter les gâteaux glacés à la température parfaite.
- Les deux gâteaux glacés seront ensuite découpés en 12 parts égales pour la dégustation par le jury professionnel et le jury scolaire.
- Chaque candidat dispose de 10 minutes avant sa présentation pour finaliser la décoration de son gâteau glacé.
- Chaque candidat devra présenter son 3e gâteau glacé, avec décoration, juste avant la remise des prix, dans la vitrine congélateur désignée.
- L'ordre de présentation sera déterminé par le numéro de table attribué à chaque candidat une fois les sélections du concours connues.

Notations

Jury professionnel – Dégustation et présentation

ATELIER total de 200 points

- Travail et organisation : 60 points
- Techniques : 60 points
- Hygiène et propreté : 40 points
- Zéro gaspillage : 20 points
- Respect du nettoyage (après le concours) : 20 points

GATEAU GLACE total de 400 points

- Saveurs, équilibre et textures : 200 points
- Créativité, originalité, aspect visuel : 100 points
- Respect du règlement : 60 points
- Coupe de la brochette du gâteau glacé : 40 points

Jury scolaire - Attribue le "Coup de Cœur" du concours.

Le jury attribue uniquement des points pour la dégustation et la présentation de la création.

Gâteau glacé total de 400 points

- Saveurs, équilibre et textures : 200 points
- Créativité, originalité, aspect visuel : 100 points
- Respect du règlement : 60 points
- Coupe du gâteau glacé : 40 points

Matériel fourni par l'organisation / Par le candidat

Par l'organisation

- 4 machines de tempérage chocolat automatiques
- Turbines à glace partagées
- Cuisines et espaces de travail partagés dans un environnement réfrigéré
- Congélateurs rapides et Congélateurs partagés

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 lampe à sucre, 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 Ice Cream Challenge", chaque candidat doit :

- Compléter à 100 % le formulaire d'inscription en ligne avant le **19/12/2025** sur www.belgiumpastryclub.be
- Envoyer le dossier de recettes par e-mail à info@belgiumpastryclub.be avant le **19/12/2025**, 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 (gâteau glacé + sa décoration)
 - Croquis de la coupe du gâteau, avec désignation des différentes couches (par exemple : crème glacée à la 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 **22/12/2025**.

Une fois votre sélection confirmée :

- Vous devrez transférer la somme de 60,00 € excl.21%TVA par candidat avant le **16/01/2026** pour couvrir certains frais (veste de chef, tablier, trophées, impressions, cadeaux).
- L'inscription doit être effectuée par virement bancaire, en mentionnant : "SICC 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, veuillez contacter M./Mme Hans D'heer (Responsable du concours) au numéro +32 499 33 93 33, disponible en semaine de 10h00 à 15h00.
- Si vous avez des questions concernant les ateliers ou l'accessibilité du site, veuillez contacter M. Gert Rots (Responsable de l'école) au numéro +32 50 40 30 20, disponible en semaine de 8h30 à 17h00, ou par mail à gert.rots@tergroenepoorte.be
- 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 à Ter Groene Poorte – Spoorwegstraat 14 – 8200 Bruges.

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.