

Student Pastry Challenge

Le Règlement

((Disponible en permanence sur le site web 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 : 23/01/2026

Adresse : Institut Emile Gryzon- Campus Ceria, Emile Gryzonlaan 1, Bâtiments 18, 1070 Brussel

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 pâtissiers 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 Pastry Challenge", M. Thierry Wynants, et/ou à M. Bernard Istasse, afin qu'ils prennent une décision réfléchie et correcte.

Le thème

Le thème de cette édition est "L'Asie »

L'épreuve

Créer 3 gâteaux 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 avec décoration et 1 gâteau sans décoration.
 - Les gâteaux doivent obligatoirement contenir au moins un fruit, à savoir le yuzu, et un praliné artisanale fait maison.
 - 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, pastillage, 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 :
 - Les gâteaux et le praliné maison doivent être entièrement réalisés sur place, à l'exception :
 - . éléments nécessitant plusieurs jours de repos ou de cristallisation (par exemple glaçages, ganache montée), mais ils devront tout de même être réalisés sur place, un gel-pâte de fruit-crèmeux etc... doivent être réalisés à 100% sur place
 - . éléments cuits (par exemple, biscuit, crumble) peuvent être préparés à l'avance et apportés cuits et ne doivent pas être refaits sur place
 - Les ingrédients nécessaires doivent être apportés en quantités précises, car aucun ingrédient ne sera fourni sur place, à l'exception du chocolat au lait et du chocolat noir fondu et non cristallisé.
- Il est impératif d'utiliser exclusivement la crème fraîche et le beurre fournis par notre partenaire Candia Professionnel.**

Dégustations et Notations

Dégustation

Chaque candidat doit remettre au jury, si demandé :

- 1 gâteau décoré
- 1 gâteau sans décoration

Chaque candidat présente :

- 1 gâteau 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 et les raisons de ces choix.
 - La préparation du concours.
 - Le déroulement de la journée du concours.
- Le gâteau 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 à la température parfaite.
- Les deux gâteaux 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.
- Chaque candidat devra présenter son 3e gâteau, avec décoration, juste avant la remise des prix, à l'endroit désignée par le comité.
- 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 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 total de 400 points

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



- Coupe du gâteau : 40 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 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 Pastry Challenge", chaque candidat doit :

- Compléter à 100 % le formulaire d'inscription en ligne avant le **20/02/2026** sur le site web www.belgiumpastryclub.be
- Envoyer le dossier de recettes par e-mail à info@belgiumpastryclub.be avant le



20/02/2026, 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 (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 **23/02/2026**.

Une fois votre sélection confirmée :

- Vous devrez transférer la somme de 60,00 € excl.21%TVA par candidat avant le **13/03/2026** 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. Thierry Wynants (Responsable du concours) au numéro +32 470 56 88 23, disponible le lundi de 11h00 à 15h00.
- Si vous avez des questions concernant les ateliers ou l'accessibilité du site, veuillez contacter M. Marc Desagre (Responsable de l'école) au numéro +32 473 73 34 93, 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 à : Institut Emile Gryzon – Campus Ceria, Emile Gryzonlaan 1, Bâtiments 18, 1070 Brussel

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.