



Wedstrijdreglement Eerste Patissier - Chocolatier van België 2027

De wedstrijd “Eerste Patissier – Chocolatier van België” wordt georganiseerd door de Belgium Pastry Club. De Belgium Pastry Club kan voor de organisatie, promotie en uitvoering van de wedstrijd samenwerken met partners uit de sector, waaronder gastronomische verenigingen, beroepsorganisaties, onderwijsinstellingen en bedrijven.

De kandidaturen staan open voor alle natuurlijke personen die op het Belgisch grondgebied een professionele activiteit uitoefenen binnen de sector patisserie en/of chocolaterie.

De kandidaat is ofwel zelfstandig ondernemer, regelmatig ingeschreven in de Kruispuntbank van Ondernemingen en in orde met fiscale en sociale verplichtingen, ofwel gemachtigde van een KMO die aan deze voorwaarden voldoet. We verwijzen ook naar de Wet van 13 mei 2009 betreffende de officiële meesterschapwedstrijden en het uitvoeringsbesluit van 12 oktober 2009

<https://www.ejustice.just.fgov.be/eli/bsluit/2009/10/12/2009011442/justel>

Wedstrijdschema

- Datum Finale : dinsdag 17 /11 /2026
- Beurs - Adres : “Horeca Expo” Flanders Expo – Maaltekoeter 1 – 9051 Gent
- Verloop van de wedstrijd:

. 6u – 6u30 Lossen in de backstage op de daartoe voorziene zone, maximum 2 personen toegelaten, maximum 30 minuten

. 6u30 – 7u Deelnemers krijgen maximum 30 minuten de tijd om hun box klaar te zetten, de kandidaat mag hiervoor ook vergezeld worden van 1 extra persoon

7u – 7u15 Overhandigen van 15 gedrukte recepten dossiers & Overhandiging Chef jas en groepsfoto

7u30 Start wedstrijd

6u Aanwezigheid technische vakjury – 7u30 Aanwezigheid degustatie vakjury

14u30 – 15u30 Presentatie finaal buffet

Einde wedstrijd : 15u30

Laden en opkuis : 15u30 – 16u

Presentatie & Degustatie mignardises : 10u30 – 11u50

Box 1 → 10u30

Box 2 → 10u50

Box 3 → 11u10

Box 4 → 11u30

Box 5 → 11u50

Presentatie & Degustatie entremet : 13u – 14u20

Box 1 → 13u

Box 2 → 13u20

Box 3 → 13u40

Box 4 → 14u

Box 5 → 14u20

Deliberatie degustatie & technische vakjury : 16u - 16u30

Proclamatie : 17.00 uur



De voorzitters en juryleden

De voorzitters :

Raphaël Giot – President Belgium Pastry Club

Jean-Philippe Darcis – Vice president Belgium Pastry Club

Patrick Aubrion – Secretaris Generaal Belgium Pastry Club

De technische vakjury :

Een technische vakjury bestaande uit 5 professionele patissiers-chocolatiers. Alle 5 de leden quoteren het volledige vakwerk tijdens de wedstrijd en het finaal buffet. Er zal 1 vakjury per box aangewezen worden.

De degustatie vakjury :

Een degustatie vakjury bestaande uit 8 professionele patissiers-chocolatiers. Alle 8 de leden quoteren alle degustatie elementen en het finaal buffet.

In geval van een geschil zullen de voorzitters van de wedstrijd een doordachte en correcte beslissing nemen en deze in een zo kort mogelijke tijdspanne mededelen.

Naast de technische vakjury en degustatievakjury wordt de jury aangevuld met een afgevaardigde van de bevoegde minister, een afgevaardigde van de Hoge Raad voor de Zelfstandigen en de KMO's (HRZKMO), één of meerdere afgevaardigden uit onderwijs en/of opleiding en één of meerdere afgevaardigden van het organiserend comité.

Thema

“Belgisch Patrimonium”

1.DE DEGUSTATIE PROEVEN

1.1 Entremet

Entremets voor 6 personen

- De portie per persoon moet minimum 100g wegen en maximum 150 g wegen en dit zonder het gewicht van de decoratie en onderlegger ,met andere woorden, moet 1 entremet van 6 personen tussen minimum 600 en maximum 900 gram wegen zonder decoratie en onderlegger
- Je vervaardigd 1 entremet met een decoratie en één entremet zonder decoratie
- De entremet zonder decoratie zal aangesneden worden ter degustatie van de jury , één entremet met decoratie dient ter presentatie aan de jury en de fotograaf (kan potentieel ook worden aangesneden ter degustatie) , daarnaast voorziet de deelnemer een extra entremet met decortie voor de integratie in de buffet presentatie , deze mag in replica gemaakt worden en moet exact dezelfde uitstraling hebben als deze die ter presentatie diende voor de degustatie vakjury.

- De entremet mag enkel chocolade texturen bevatten en bestaan uit minimum 3 texturen en maximum 4 texturen (glaçage niet ingerekend) waarvan enkel 1 textuur met sinaasappel smaak (enkel 1 fruitsmaak en verplicht met een sinaasappel variant). Dit wil zeggen dat er enkel een combinatie chocolade en sinaasappel mag gepresenteerd worden, geen enkel andere toevoegingen (bvb.:kruiden – bloemen – enz...)
- De entremet moet overtrokken worden met een chocolade glaçage
- De decoraties op de entremets
 - moet overeenstemmen met het voorgeschreven thema
 - moet op de entremet geplaatst worden
 - moet volgende afmetingen hebben : een hoogte van minimum 15 cm en maximum 20 cm en de breedte mag de afmeting van de entremet niet overschrijden
 - moet vervaardigd zijn uit enkel geblazen en of getrokken suiker
 - alle onderdelen van de decoratie moeten ter plaatse gemaakt worden, enkel de gekookte en ingeleurde suiker mag meegebracht worden maar onverwerkt, pastillage is niet toegelaten
 - Kleurstoffen in het algemeen zijn toegelaten, buiten;
 - . titaniumdioxide (E171) is niet toegelaten voor de entremet onderdelen en ook niet voor de decoratie die op de entremet geplaatst wordt, dit geldt eveneens voor glitterpoeders (E172).
- De entremets moeten volledig ter plaatse worden gemaakt, met uitzondering van :
 - . Enkel een gebakken biscuit mag gebakken meegenomen worden
 - . Alle andere elementen moeten 100% ter plaatse bereid worden, inclusief de glaçage
 - . De nodige grondstoffen voor uw creatie mogen afgewogen en meegebracht worden, er zijn geen grondstoffen beschikbaar op de dag van de wedstrijd. Dit zonder op voorhand gemaakte mengelingen/mixen.

2.2 Mignardises

Je vervaardigt 3 soorten mignardises die samen gepresenteerd worden aan de degustatie vakjury en overeenstemmen met het thema, de nodige presentatie elementen worden door de deelnemer voorzien en meegebracht ,deze bestaat niet uit eetbare elementen.

2.2.1. Madeleines

- Vervaardig 18 madeleines met als hoofdsmaak 'vanille'
- De madeleines moeten 100% ter plaatse vervaardigd worden, inclusief de individuele decoraties die volledig eetbaar moeten zijn
- Alle grondstoffen mogen vooraf gewogen en meegebracht worden ,dit zonder op voorhand gemaakte mengelingen/mixen
- 12 madeleines zijn voor de degustatie vakjury en fotograaf
- 6 madeleines worden geïntegreerd in het artistieke stuk, replicas zijn niet toegestaan

2.2.2. Pralines

- Vervaardig 18 gevormde pralines met als hoofdsmaak 'vanille'
- De pralines moeten ter plaatse vervaardigd worden met uitzondering van de op voorhand gevormde chocolade schelpen ,al dan niet ingeleurd.
- Alle grondstoffen voor de vulling(en) mogen vooraf gewogen en meegebracht worden ,dit zonder op voorhand gemaakte mengelingen/mixen



BELGIUM

PASTRY CLUB

- Individuele decoraties worden volledig ter plaatse gemaakt en bestaan enkel uit eetbare elementen.
- 12 pralines zijn voor de degustatie vakjury en fotograaf
- 6 pralines worden geïntegreerd in het artistieke stuk , replicas zijn niet toegestaan

2.2.3. Macarons

- Vervaardig 18 macarons met als hoofdsmaak 'vanille'
- De macarons moeten ter plaatse vervaardigd worden met uitzondering van de schelpen ,al dan niet gekleurd.
- Alle grondstoffen voor de vulling(en) mogen vooraf gewogen en meegebracht worden ,dit zonder op voorhand gemaakte mengelingen/mixen
- Individuele decoraties worden volledig ter plaatse gemaakt en bestaan enkel uit eetbare elementen.
- 12 macaons zijn voor de degustatie vakjury en fotograaf
- 6 macarons worden geïntegreerd in het artistieke stuk, replicas zijn niet toegestaan

2. DE ARTISTIEKE PROEF

- Het artistieke stuk is vervaardigd uit 80% chocolade en 20% suiker.
80% chocolade en zijn verschillende technieken (gegoten, gemodelleerd, gesneden, gesculpteerd, enz.)
20% suiker bestaande uit enkel geblazen of getrokken technieken.
- Alle nodige elementen voor het vervaardigen van het artistieke stuk mogen meegebracht worden ,inclusief ingekleurd, maar geen enkel onderdeel mag gekleefd en of gemonteerd meegebracht worden, enkel aparte onderdelen zullen toegelaten worden.
- Alle elementen moeten eetbaar zijn.
- De meegebrachte elementen moeten passen op platen van 40cm bij 60 cm. De gebruikte technieken moeten door de kandidaat worden toegelicht op verzoek van de jury.
- Het artistieke stuk heeft een minimale hoogte van 80 cm en een maximale hoogte van 1m20cm
- Het artistieke stuk moet gepresenteerd worden op een sokkel, niet eetbaar, met een maximale hoogte van 20 cm, die door de kandidaat wordt meegebracht. De sokkel maakt geen deel uit van het artistieke stuk en moet neutraal van structuur en van witte kleuren zijn, m.a.w. een witte gladde sokkel.
- Het artistieke stuk past op een vierkante sokkel van maximaal B50cm x L50cm x H20cm
- Het is niet toegelaten dat elementen van het artistieke stuk de sokkelafmetingen overschreid
- Het artistieke stuk moet verplaatsbaar zijn en zal worden tentoongesteld in de wedstrijdruimte op een daartoe voorziene plek
- Buiten de sokkel met zijn artistiek stuk en de degustatie elementen mag er niets anders op de presentatieplaats geplaatst worden, geen extra decoratie , geen verlichtingen, etc..., ook niet in de sokkel ingebouwd of deel uitmakend van de sokkel.
- De degustatieproducten , zowel 1 entremet als 6 mignardises van iedere soort moeten in het artistiek stuk geïntegreerd worden en mogen ook de sokkel afmetingen niet overschrijden
- Het artistieke stuk mag gekleurde elementen bevatten; het gebruik van voedingskleurstoffen is toegestaan, evenals glinsterende poeders (E172) en titaniumdioxide (E171), deze zijn enkel toegelaten voor het artistieke stuk

3. DE QUOTERINGEN

3.1. Technische Vakjury

3.1.1. ATELIER (totaal van 200 punten)

- 80 punten – Werk en organisatie
- 50 punten – Gebruikte technieken
- 50 punten – Hygiëne & Properheid
- 20 punten – No waste

3.1.2. BUFFET (totaal van 500 punten)

- 200 punten – Visuele Harmonie
Samenhangende vloeiende bewegingen
Respect van het thema
Integratie van de degustatie elementen
80% chocoade + minimum 20% getrokken en geblazen suiker (pastillage niet toegelaten)
- 200 punten – Gebruikte technieken & Properheid montage
80% chocoade technieken + integratie van minimum 20% getrokken en geblazen suiker (pastillage niet toegelaten)
- 100 punten – Properheid montage/kleeftechniek

3.2. Degustatie Vakjury

3.2.1. ENTREMET (totaal van 500 punten)

- 100 punten – Respect gewicht
Minimum 600g en Maximum 900g
- 100 punten – Snit van de entremet
Houdt de entremet mooi stand, inclusief de glaçage
Is de entremet bij degustatie op goede temperatuur
- 150 punten – Texturen, Smaak en Evenwicht
Min. 3 texturen en Max. 4 texturen, exclusief de glaçage
Eén van de texturen moet verplicht op sinaasappel gebaseerd zijn
Duidelijke smaken van chocolade en sinaasappel; andere smaken zijn niet toegestaan
- 100 punten – Decoratie
Min. hoogte 15cm en Max. hoogte 20cm - Overschrijd te totale entremet oppervlakte niet
Enkel vervaardigd uit geblzen en getrokken suiker (geen pastillage toegelaten)
In harmonie met het thema
- 50 punten – Reglement / Strafpunten
Strafpunten (Recepten dossier - Kleurstoffen - Aantal stuks – Niet toegestane gebakken onderdelen meegebracht – Op voorhand gemengde ingrediënten meegebracht



3.2.2. MIGNARDISES

3.2.2.1. Madeleine (totaal van 200 punten)

- 130 punten – Texturen, Smaak en Evenwicht
Vanille smaak verplicht
- 70 punten – Decoratie & Presentatie
Individuele decoratie per stuk die bij het thema past
100% eetbaar
Originaliteit van de presentatie

3.2.2.2. Praline (totaal van 200 punten)

- 130 punten – Texturen, Smaak en Evenwicht
Vanille smaak verplicht
- 70 punten – Decoratie & Presentatie
Individuele decoratie per stuk die bij het thema past
100% eetbaar
Originaliteit van de presentatie

3.2.2.3. Macaron (totaal van 200 punten)

- 130 punten – Texturen, Smaak en Evenwicht
Vanille smaak verplicht
- 70 punten – Decoratie & Presentatie
Individuele decoratie per stuk die bij het thema past
100% eetbaar
Originaliteit van de presentatie

3.2.3. BUFFET (totaal van 500 punten)

- 200 punten – Visuele Harmonie
Samenhangende vloeiende bewegingen
Respect van het thema
Integratie van de degustatie elementen
80% chocoade + minimum 20% getrokken en geblazen suiker (pastillage niet toegelaten)
- 200 punten – Gebruikte technieken
80% chocoade technieken + integratie van minimum 20% getrokken en geblazen suiker
(pastillage niet toegelaten)
- 100 punten – Properheid montage/kleeftechniek

4. BOX & MATERIAAL

4.1. Door de organisatie voorzien

4.1.1. De Werkplek (Box)

Bijlage 1

!!! Opgelet alle ter beschikking gestelde materialen zijn horeca materialen en geen patisserie – chocolaterie materialen , afmetingen van platen/dozen/ etc... zijn Gastronorm afmetingen !!!



4.1.2. Materiaal

- Iedere kandidaat heeft een Box ter beschikking en deze wordt uitgerust met volgende materialen:
 - 1 x Koelwerkbank 3-deurs (afm. 700 d x 1700 b)
 - 1 x Koelwerkbank 2-deurs (afm. 700 d x 1350 b)

Beide koelwerkbanken zijn uitgerust met een inox werkvlak als bovenblad.

- 2 x 2 opbouw inductievuren

Geplaatst op een inox werktafel (afm. 700 d x 1200 b)

- 1 Rational oven
- 1 x Dubbele spoeltafel met afdruipzone + boiler
- 1 x Hoge frigo compatibel gastronorm 1/1

- Gemeenschappelijk gebruik (1x aanwezig):

- 1 x Shockvriezer
- 1 x Vacuümmachine
- 1 x Diepvries 700 L.
- 1 x Bordenwarmkast
- 1 x Microgolf
- 2 x gastronorm rek op wieltjes
- 1 x Mobiele koelcel

- De berging wordt voorzien van volgend materiaal:

- 1 doorschuifvaatwasser
- 1 afwastafel met boiler

4.2. Door de kandidaat te voorzien

- Alle benodigheden die niet door de organisatie voorzien worden dienen meegebracht te worden door de kandidaten

5. KLEDIJ

Deze prestigieuze wedstrijd vereist dat de kandidaten gedurende de gehele duur van de wedstrijd, inclusief de prijsuitreiking en de officiële foto, de voorgeschreven kleding dragen:

- Nette zwarte broek (door de kandidaat te voorzien)
- Nette en propere veiligheidsschoenen (door de kandidaat te voorzien)
- Witte koksvest voorzien van de nodige logo's en kandidaatnaam (door de organisatie aangeleverd)
- Een witte koksmuts (door de organisatie aangeleverd)



6. KANDIDATUUR – DEELNAME

De kandidaturen staan open voor alle natuurlijke personen die op het Belgisch grondgebied een professionele activiteit uitoefenen binnen de sector patisserie en/of chocolaterie.

De kandidaat is ofwel zelfstandig ondernemer, regelmatig ingeschreven in de Kruispuntbank van Ondernemingen en in orde met fiscale en sociale verplichtingen, ofwel gemachtigde van een KMO die aan deze voorwaarden voldoet.

De organisatie behoudt zich het recht voor bewijsstukken op te vragen met betrekking tot beroepsactiviteit, KBO-inschrijving en naleving van wettelijke verplichtingen. Bij niet-conformiteit kan een kandidatuur of deelname worden geweigerd of ingetrokken.

Door het inschrijvingsformulier te verzenden stemt u in dat u kennis heeft genomen van het reglement en ook het punt "Beeldrechten", dat u onderaan dit reglement kan lezen.

Om deel te nemen aan de "Beste Patissier Chocolatier van België", dient elke kandidaat :

- Het online deelname formulier dient 100% ingevuld te worden voor **10/10/2026**
- Het receptendossier moet voor **2/11/2026** verstuurd worden per mail naar info@belgiumpastryclub.be ,
A4 Word document en bevat:
 - . Naam & voornaam van de deelnemer
 - . Producten inclusief recepturen in gram en werkwijze + opbouw, er worden geen productmerken vernoemdBij laattijdig indienen en of niet respect van het document zal de deelnemer 10 strafpunten toegekend krijgen (deze worden in mindering gebracht van de total quoterings)
- De finalisten worden op de hoogte gebracht van hun deelname en dit ten laatste op **8/11/2026**
- De organisatie behoudt zich het recht voor ,om bij meer dan 5 inschrijvingen, een selectie op basis van het dossier door te voeren. Omwille van de beperkte capaciteit (maximaal 5 boxen) kan dit ertoe leiden dat bepaalde kandidaten niet worden weerhouden.

7. CONTACTEN

Heeft u bijkomende vragen , gelieve Dhr. Patrick Aubrion (Secretaris Generaal vzw Belgium Pastry Club) te contacteren op het nummer +32 475 67 27 93 of per mail info@belgiumpastryclub.be

8. PROCLAMATIE

De proclamatie start om 17.00 uur

Elke deelnemer ontvangt een deelnamediploma & een geschenk

De winnende kandidaat wordt uitgeroepen tot "Eerste Patissier-Chocolatier van België 2027"



BELGIUM

PASTRY CLUB

9. BEELDRECHTEN

Door deelname aan de wedstrijd georganiseerd door de vzw Belgium Pastry Club in samenwerking met de Club Gastronomique Prosper Montagné en de National Culinairy Team Belgium (hierna gezamenlijk “de Organisator”), verleent de deelnemer en elk jurylid (hierna gezamenlijk “de Betrokkene”) zijn/haar uitdrukkelijke, geïnformeerde en vrije toestemming voor het vastleggen en gebruiken van zijn/haar beeld en stem, onder de hieronder vermelde voorwaarden.

9.1. Voorwerp van de toestemming

De Betrokkene stemt ermee in dat hij/zij kan worden gefilmd, gefotografeerd en/of opgenomen tijdens en in het kader van de wedstrijd, met inbegrip van zijn/haar afbeelding, stem, prestaties, verklaringen en creaties (hierna gezamenlijk het “Beeldmateriaal”).

9.2. Doeleinden van verwerking en gebruik

Het Beeldmateriaal mag worden gebruikt uitsluitend voor:

- promotie en communicatie rond de wedstrijd en toekomstige edities;
- promotie van de activiteiten van de Organisator en haar partners:

verslaggeving, public relations en commerciële communicatie in verband met de wedstrijd.

9.3. Rechten die worden verleend

De Betrokkene verleent aan de Organisator een niet-exclusief, overdraagbaar en sublicentieerbaar recht om het Beeldmateriaal te reproduceren, verspreiden en openbaar maken:

- bewerken, monteren en aanpassen, mits dit geen afbreuk doet aan de waardigheid of reputatie van de Betrokkene.

Deze rechten gelden voor gebruik via:

- gedrukte media (zoals tijdschriften, kranten, brochures en catalogi)
- audiovisuele media (zoals televisie-uitzendingen, reportages, documentaires en podcasts)
- digitale en online kanalen (zoals websites, apps en sociale media, waaronder Facebook, Instagram, LinkedIn en YouTube); publieke vertoningen, al dan niet betalend.

9.4. Geografische reikwijdte en duur

De verleende rechten gelden wereldwijd en voor een periode van tien (10) jaar vanaf de datum van deelname.

9.5. Vergoeding

De Betrokkene doet afstand van enige financiële vergoeding voor het gebruik van het Beeldmateriaal zoals omschreven in deze clausule.

9.6. Respect voor rechten en beperkingen

Het Beeldmateriaal zal niet worden gebruikt voor andere doeleinden dan hierboven vermeld zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de Betrokkene.

De Organisator verbindt zich ertoe het Beeldmateriaal te gebruiken met respect voor de eer, reputatie en privacy van de Betrokkene.

9.7. Gegevensbescherming

Het Beeldmateriaal wordt beschouwd als persoonsgegevens en zal worden verwerkt in overeenstemming met de toepasselijke wetgeving inzake gegevensbescherming, in het bijzonder de GDPR (General Data Protection Regulation).

De Betrokkene heeft het recht op inzage, verbetering, beperking en, in voorkomend geval, verwijdering van zijn/haar persoonsgegevens, overeenkomstig de geldende regelgeving.

