

Student Chocolate Challenge

Het reglement

(Steeds ter beschikking op website www.belgiumpastryclub.be)

De wedstrijd “Student Chocolate Challenge” richt zich tot leerlingen van minder dan 23 jaar uit scholen met de studierichtingen Banketbakkerij - Chocolaterie – Confiserie –Ijsbereiding in het volledig secundair onderwijs, georganiseerd of gesubsidieerd door de Nederlandstalige en of Franstalige Gemeenschap. Deze wedstrijd wordt georganiseerd door een comité van experts ter zake. Het is een individuele wedstrijd en dus niet in ploegverband.

Wedstrijdschema

- Datum : 29 /01/2027
- Adres : Instituut Emile Gryzon– Campus Ceria, Emile Gryzonlaan 1, Gebouw 18, 1070 Brussel
- Aanwezigheid Deelnemende scholen : 7u
- Uitleiden & installatie aangewezen werkplek : 7u tot en met 7u45
- Overhandigen 3 gedrukte – geplastificeerde recepten dossiers : 7u45
- Overhandiging Chef jas en groepsfoto : 7u45
- Start wedstrijd : 8u00
- Aanwezigheid vakjury : 7u00
- Degustatie Gemouleeerde praline door vakjury & schooljury : 11u00
- Degustatie Chocolade snacking bar door vakjury & schooljury : 13u00
- Einde wedstrijd : 14u00 (totale duur van de wedstrijd bedraagt 6u)
- Quotering buffet door vakjury : 14u30
- Deliberatie vakjury : 15u tot en met 15u45
- Proclamatie : 16.00 uur
- Einde : 18.00 uur

De Jury

- *De vakjury bestaat uit :*

Een technische en een degustatiejury, bestaande uit 6 professionele chocolatiers. Alle 6 leden quoteren het volledige werk van de leerlingen , zowel in het atelier als de degustaties en de presentatie van het buffet gebracht door de leerlingen.

- *Een schooljury, bestaande uit:*

Eén vertegenwoordiger van elke school die deelneemt aan de wedstrijd en die de prijs “Coup de Cœurs” van de editie toekent op basis van quoteringen en dit enkel voor de presentatie en de smaak van de degustatieproducten ebracht door de leerlingen.

In geval van een geschil zal een chef van het Comité Belgium Pastry Club een doordachte en correcte beslissing nemen.

Thema

“De Belgische Noordzee”

De Proef

1. DE ARTISTIEKE PROEF - EEN ARTISTIEK SHOWSTUK IN CHOCOLADE

- Het artistieke stuk in chocolade wordt uitsluitend gemaakt van chocolade, en de elementen kunnen worden meegebracht. De elementen die worden gebruikt voor het samenstellen van het artistieke stuk in chocolade moeten eetbaar zijn.
- De elementen die nodig zijn voor het maken van het stuk mogen door de kandidaat leerlingen worden meegebracht en ter plaatse samengesteld zijn, dus enkel losse onderdelen.
- De meegebrachte elementen moeten passen op platen van 40x60 cm. De gebruikte techniek moet door de kandidaat leerling worden toegelicht op verzoek van de jury.
- Het artistieke stuk in chocolade is gemaakt van chocolade, verwerkt in al zijn vormen (bvb; gegoten, gemodelleerd, gesneden, gesculpteerd, enz.)
- Het artistieke stuk in chocolade heeft een minimale hoogte van 60 cm exclusief sokkel; het stuk kan worden gepresenteerd 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 kleuren zijn, m.a.w. een witte gladde sokkel.
- Het artistieke stuk past op een vierkante sokkel van maximaal B60cm x L60cm x H20cm
- Het artistieke stuk in chocolade moet verplaatsbaar zijn en zal worden tentoongesteld in de wedstrijdruimte op een statafel van 86 cm diameter, gekleed met een zwart tafeldoek en beschikbaar gesteld door de organiserende school.
- Buiten de sokkel met zijn artistiek stuk mag er niets anders op de presentatietafel geplaatst worden, geen extra decoratie, geen verlichtingen, etc...
- De degustatieproducten moeten in het artistiek showstuk geïntegreerd worden; deze moeten in contact zijn met het artistieke stuk en dus in geen geval met de sokkel en of de presentatietafel.
- Het artistieke stuk mag gekleurde elementen bevatten; het gebruik van voedingskleurstoffen is toegestaan, evenals glinsterende poeders (E172) en titaniumdioxide (E171), enkel toegelaten voor het artistieke sierstuk !

2. DE DEGUSTATIEPROEVEN

2.1 De gemouleeerde pralines “Zeevruchten”

(Zeevruchten zijn pralines in de vorm van schelpen en zeedieren)

- De Zeevruchten worden voor 100% in het atelier en ter plaatse op de dag van de wedstrijd gemaakt.
- Alle nodige elementen om te sprayen – mouleren – sluitingen worden manueel gekristalliseerd, er mag geen gebruik gemaakt worden van de automatische tempereer machines
- Maak minimaal 20 stuks; 12 stuks voor degustatie + 5 stuks voor de buffetpresentatie + 3 stuks voor de fotograaf.
- De gemouleeerde praline wordt op basis van een chocolade couverture naar keuze gemaakt; het gebruik van voedingskleurstoffen is toegestaan, behalve die met glinster poeders (E172) en titaniumdioxide (E171), die niet toegelaten zijn in voedingsproducten.
- De Zeevruchten moet gevuld worden met minimum en maximum 2 texturen (de chocolade voor het mouleren en de sluiting niet inbegrepen) , als basis moeten ze een Gianduja bevatten (verschillende noten komen hiervoor in aanmerking).
- Het gewicht per stuk bedraagt tussen de 10g en 15g
- De nodige grondstoffen voor de creatie worden voor de 100% afgewogen en meegebracht, er zijn geen grondstoffen beschikbaar op de dag van de wedstrijd → geen kant en klare vullingen mogen meegebracht worden

2.2 De Chocolate Snacking Bar

Snacking bar = is een rechthoekige chocolade snack , te eten uit het vuistje , gedompeld (niet gemouleeerd) , denk hierbij aan bijvoorbeeld een Mars – Snickers – Lions etc... , waarbij alle texturen – lagen enzovoort volledig gedompeld worden in een chocolade naar keuze en er geen extra decoratie(s) of opstrooisel(s) verwacht wordt, ook geen spraytechniek.

- De chocolade snacking bars worden voor 100% in het atelier en ter plaatse op de dag van de wedstrijd gemaakt.
- De chocolade voor het dompelen wordt manueel gekristalliseerd, er mag geen gebruik gemaakt worden van de automatische tempereer machines
- Maak minimaal 15 stuks; 7 stuks voor degustatie + 5 stuks voor de buffetpresentatie + 3 stuks voor de fotograaf
- De chocolade snacking bar wordt op basis van couverture chocolade naar keuze gemaakt; het gebruik van voedingskleurstoffen is toegestaan, behalve die met glinsterende poeders (E172) en titaniumdioxide (E171), die niet toegelaten zijn in voedingsproducten.
- De chocolade snacking bar bestaat uit minimaal 2 texturen, de chocolade textuur niet inbegrepen.
- Het gewicht per stuk bedraagt tussen de 45g en 55g

3. HET BUFFET

Het buffet omvat:

- Het artistieke stuk van 100% chocolade en van minimaal 60 cm hoogte, gepresenteerd op zijn sokkel (niet eetbaar) van maximaal 20 cm hoogte (indien van toepassing).
- De chocolade snacking bars (5 stuks).
- De gemouleerde pralines, Zeevruchten (5 stuks).
- De buffetcompositie moet binnen de afmetingen van de sokkel passen (B60cmxL60cmxH20cm) die op zijn beurt perfect op de buffettafel (diameter 86 cm) past.
- Het buffet moet af zijn aan het einde van de proeven, 14u30.
- De kandidaat leerlingen wordt er extra aan herinnerd dat:
 - . Achtergronddecoratie niet is toegestaan.
 - . Geen extra decoraties anders dan de sokkel en het artistieke stuk met zijn degustaties zijn toegestaan.
 - . Het gebruik van draaibare sokkels is niet toegestaan.

Degustaties en Quoterings

1/ Degustaties

- Elke kandidaat presenteert op een plateau, geleverd door de organisatie, 12 pralines.
- Elke kandidaat presenteert op een plateau, geleverd door de organisatie, 6 snacking bars.
- De volgorde van de presentatie wordt toegewezen en komt overeen met het tafelnummer per kandidaat.

2/ Quoterings

2.1/ Vakjury – Degustatie, Presentatie & Atelier (totaal: 1400 punten)

ATELIER totaal van 200 punten

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

GEMOULEERDE PRALINE - totaal van 400 punten

- . 150 punten – Texturen

Max. en Min. 2 texturen verplicht, buiten de chocolade van de moulage

Een basis van Gianduja, verschillende noten komen hiervoor in aanmerking

- . 150 punten – Technieken

Cristallisatie - Spray - Schelpdikte - Sluiting

- . 50 punten – Gewicht

Gewicht per stuk tussen de 10g. en 15g.

- . 50 punten – Respect reglement

Strafpunten (Receptendossier - Kleurstoffen - Aantal stuks - Vorm - Decoraties - Gebruik van een automatische machine)

CHOCOLADE SNACKING BAR - totaal van 400 punten

- . 150 punten – Texturen

Min. 2 texturen verplicht, buiten de chocolade van het dompelen

- . 150 punten – Technieken

Cristallisatie en dikte van de chocolade voor het dompelen

- . 50 punten – Gewicht

Gewicht per stuk tussen de 45g. en 55g.

- . 50 punten – Respect reglement

Strafpunten (Receptendossier - Kleurstoffen - Aantal stuks - Vorm - Decoraties - Gebruik van een automatische machine)

BUFFET – ARTISTIEK SIERSTUK - totaal van 400 punten

- . 150 punten – Visuele Harmonie

- . 150 punten – Gebruikte technieken

- . 80 punten – Properheid montage/kleeftechniek

- . 20 punten – Respect reglement

2.2/ Schooljury (totaal 800 punten)

De jury kent enkel punten toe voor de degustatie & presentatie van de chocolade pralines & chocolade snacking bars. De coach van een deelnemende leerling coteerd zijn eigen leerling(en) niet.

De jury kent de “Coup de Coeur” van de wedstrijd toe.

GEMOULEERDE PRALINE - totaal van 400 punten

- . 150 punten – Texturen

Max. en Min. 2 texturen verplicht, buiten de chocolade van de moulage

Een basis van Gianduja, verschillende noten komen hiervoor in aanmerking

- . 150 punten – Technieken

Cristallisatie - Spray - Schelpdikte - Sluiting

- . 50 punten – Gewicht

Gewicht per stuk tussen de 10g. en 15g.

- . 50 punten – Respect reglement

Strafpunten (Receptendossier - Kleurstoffen - Aantal stuks - Vorm - Decoraties - Gebruik van een automatische machine)

CHOCOLADE SNACKING BAR - totaal van 400 punten

- . 150 punten – Texturen

Min. 2 texturen verplicht, buiten de chocolade van het dompelen

- . 150 punten – Technieken

Cristallisatie en dikte van de chocolade voor het dompelen

- . 50 punten – Gewicht

Gewicht per stuk tussen de 45g. en 55g.

- . 50 punten – Respect reglement

Strafpunten (Receptendossier - Kleurstoffen - Aantal stuks - Vorm - Decoraties - Gebruik van een automatische machine)

Materiaallijst voorzien door de organiserende school

1/ Door de organisatie voorzien :

- Een gedeelde koelkast.
- 2 roestvrijstalen platen 40/60 + 1 rooster 40/60.
- Eén gedeelde vriezer per atelier
- Eén marmeren tafel (minimaal werkoppervlak is minstens 1.2 m op 0.85 m) per leerling.
- Eén gedeelde wastafel per atelier.
- Eén vaatwasser per atelier.
- Eén gedeelde vloeroven/heteluchtoven voor de 2 ateliers.
- Gasvuren zijn per atelier beschikbaar.
- 3 magnetron ovens per atelier.
- Warmtekast
- Automatische tempereermachines met witte, melk- en pure chocolade

2/ Door de kandidaat leerling te voorzien :

- Alle benodigdheden die niet door de organisatie voorzien worden
- Wegwerpschorten

Kledij gedragen door de kandidaat leerlingen tijdens de wedstrijd

De 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
- Nette en propere veiligheidsschoenen
- Witte koksvest met het logo van de wedstrijd en witte koksmuts (aangeleverd en voorzien door de organisatie en zijn op het ogenblik van de plechtige overhandiging eigendom van de leerling kandidaten)

Kandidatuur – Deelname

Er mogen maximum 2 kandidaat leerlingen per school deelnemen en het is een individuele wedstrijd, dus niet in teamverband. 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 "Student Chocolate Challenge 2027", dient elke kandidaat leerling :

- Het deelname formulier dient 100% online ingevuld te worden voor **15/12/2026** www.belgiumpastryclub.be
- Het receptendossier moet volledig ingevuld worden, bij niet respecteren zal de kandidaat leerling 10 strafpunten toegekend krijgen. Het dossier moet voor **10/01/2027** verstuurd worden per mail naar info@belgiumpastryclub.be met de vermelding van naam & voornaam van de deelnemende leerling + naam van de school, bij laattijdig indienen zal de deelnemende leerling het risico lopen op 10 strafpunten.
- De canvas van het receptendossier omvat onderandere :
 - Naam van de creaties
 - Foto van de volledige creaties (gemouleerde praline + snacking bar + showstuk)
 - Schets van de doorsnede van de gemouleerde praline als van de snacking bar inclusief benaming per onderdeel (laag)
Per onderdeel (laag) de benaming (bvb Vanille ganache) + hun hoeveelheden per gebruikte grondstof (bvb 250 room 35%) + de werkwijze van de bereiding (in stappen onder elkaar) en helemaal onderaan de opbouw instructies.
 - Er worden geen grondstofmerken genoemd in het dossier
 - De finalisten/scholen worden op de hoogte gebracht van hun deelname en dit ten laatste op **15/01/2027**
- Per deelnemende leerling zal een factuur worden opgemaakt voor administratieve kosten ter waarde van €60,00 exclusief 21% BTW, gelieve de factuur tijdig te betalen en met respect van de gestructureerde mededeling, bij het niet correct invullen zal er een extra administratieve kost van €10,00 exclusief 21%BTW aangerekend worden.
- De organisatie behoudt zich het recht voor om, bij meer dan 14 inschrijvingen, een selectie op basis van dossier door te voeren. Omwille van de beperkte capaciteit (maximaal 14 leerlingen) kan dit ertoe leiden dat bepaalde kandidaten niet worden weerhouden.

Contacten & Vragen



Hier leert
ons land
wat lekker is.

- Heeft u vragen omtrent de ateliers – het ter beschikking gestelde materiaal en of de bereikbaarheid ,gelieve Dhr. Marc Desagre (TA Institut Emile Gryzon) te contacteren op nummer +32 471 67 21 47 , beschikbaar op weekdays tussen 8.30u en 16.00u of via mail naar mdesagre@spfb.edu.brussels
- Heeft u vragen omtrent het reglement en of administratieve zaken, gelieve Dhr. Patrick Aubrion (Secretaris Generaal vzw Belgium Pastry Club) te contacteren op het nummer +32 475 67 27 93, enkel beschikbaar op maandagen en per Whatsapp berichten, geen spraakberichten of oproepen

Proclamatie – prijsuitreiking

De proclamatie start om 16.00 uur

Elke deelnemer ontvangt een deelnamediploma & een geschenk

De kandidaten die een podiumplaats halen :

1e PRIJS: Gouden trofee + Diploma + Geschenk(en)

2e PRIJS: Zilveren trofee + Diploma + Geschenk(en)

3e PRIJS: Bronzen trofee + Diploma + Geschenk(en)

De kandidaat leerling die de 1e plaats behaald, wint een masterclass gegeven door een master chef en dit voor zijn school.

Beeldrechten



Hier leert
ons land
wat lekker is.

Alle deelnemers en juryleden dragen hun beeldrechten - voor alle media, web, tv, gedrukte pers - over aan het organisatiebureau, de vzw Belgium Pastry Club en de geautoriseerde partners van de vzw, in het kader van de promotie van de wedstrijd. Elke kandidaat geeft zo zijn toestemming zonder enige financiële tegenprestatie om:

Zichzelf, zijn stem, zijn prestatie en alle andere persoonlijke kenmerken (inclusief zijn uitspraken) te laten filmen, opnemen en fotograferen, evenals alle eigendommen of creaties die hij/zij bezit (hierna zijn "Beeld"), en alle of een deel van de video-, geluids- en fotomateriaal van zijn Beeld dat tijdens de wedstrijd is gemaakt, te reproduceren en te presenteren op alle bestaande en toekomstige dragers en via alle bestaande en toekomstige communicatienetwerken, voor promotionele, advertentie- en commerciële doeleinden, wereldwijd. De rechten op reproductie en presentatie van de opnames commercieel te exploiteren, op alle bestaande en toekomstige dragers en via alle bestaande en toekomstige communicatienetwerken, wereldwijd. De deelnemer erkent en aanvaardt uitdrukkelijk dat de opnames bedoeld zijn om te worden gereproduceerd op alle bestaande en toekomstige dragers en te worden gepresenteerd via alle bestaande en toekomstige communicatienetwerken, met name in/tijdens:

Tijdschriften, boeken en kranten (papier en digitaal)

Catalogi en brochures van de vzw Belgium Pastry Club en haar sponsors

Digitale dragers, met name CD's, DVD's, Blue-Rays en digitale kopieën

Audiovisuele dragers, met name live en/of uitgestelde uitzendingen, tv-programma's, reportages, documentaires, videoclip, podcasts

Websites en smartphone- en tabletapps, met name van de vzw en partners

Sociale media-pagina's/accounts (met name Facebook, Twitter, Instagram, LinkedIn en YouTube) van de vzw en partners

Gratis of betaalde openbare vertoningen

Middelen van televisie- en radio-uitzendingen, met name via ether, kabel, satelliet, digitaal, gratis of betaald

Elektronische communicatienetwerken, met name internet, mobiele telefonienetwerken (met name 3G, 4G en 5G), mobiele televisienetwerken, vaste netwerken, voor alle soorten vaste of mobiele apparaten

De opnames die op deze manier worden gemaakt en vrij worden geselecteerd, worden uitsluitend in dit kader gereproduceerd. Elk ander gebruik van de opnames vereist vooraf de uitdrukkelijke en schriftelijke toestemming van de deelnemer. De deelnemer erkent en aanvaardt uitdrukkelijk dat de wijze van realisatie, montage en/of uitzending van de opnames of fragmenten van deze opnames uitsluitend onder de beslissingen en redactionele keuzes van de vzw en/of derden aan wie de vzw alle of een deel van de rechten van weergave en reproductie van de opnames zou overdragen. De toestemming die in het kader van dit document wordt gegeven, omvat de mogelijkheid voor de vzw Belgium Pastry Club, evenals derden aan wie de vzw Belgium Pastry Club alle of een deel van de rechten van weergave en reproductie van de opnames zou overdragen, om aan de opnames elke wijziging, toevoeging of verwijdering aan te brengen die nuttig is voor de optimalisatie van de boodschap of de aanpassing ervan. Deze toestemming is geldig vanaf de deelname van de kandidaat en geldt voor een periode van 10 jaar.