

Student Ice Cream Challenge

Het reglement

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

De wedstrijd “Student Ice Cream 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 : 16 / 04 /2027

Adres : PIVA - Desguinlei 244 - 2018 Antwerpen

Aanwezigheid Deelnemende scholen : 7u

Uitladen & installatie aangewezen werkplek : 7u tot en met 7u45

Overhandigen 3 gedrukte recepten dossiers : 7u45

Overhandiging Chef jas en groepsfoto : 7u45

Start wedstrijd : 8u00

Aanwezigheid vakjury : 7u30

Vorbereidingen dessert elementen : 8u - 12u00

Einde wedstrijd : 12u00 (totale duur van de wedstrijd bedraagt 4u)

Start Presentatie & Degustatie dessert borden : 12u00 (totale duur voorzien 2u)

Iedere leerling zal 15 minuten krijgen om zijn dessertborden te dresser (om de 15 minuten een andere leerling)

- Deelnemer 1 : 12u15 – 12u30
- Deelnemer 2 : 12u35 – 12u50
- Deelnemer 3 : 12u55 – 13u10
- Deelnemer 4 : 13u15 – 13u30
- ...

Deliberatie vakjury : 14u tot en met 14u45

Proclamatie : 15.00 uur

Einde : 17.00 uur

Degustatietijden en tijdstippen na de degustaties kunnen variëren afhankelijk van het aantal deelnemers

De voorzitters en juryleden

De vakjury bestaat uit :

Een technische en een degustatiejury, bestaande uit 6 professionele patissier. Alle 6 leden quoteren het volledige werk van de leerlingen , zowel in het atelier als de presentatie en smaak van de creaties 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 quoterings en dit voor de presentatie en de smaak van de creaties gebracht door de leerlingen.

Thema

“Dame Blanche 2.0”

De Proef

Vervaardig 12 identieke dessertborden

- Je vervaardigd 12 restaurant waardige dessertborden met een chocolade decoratie
- De dessertborden moeten min.3 texturen bevatten en max.5 texturen
- De dessertborden moeten minimum bestaan uit een vanille roomijs – een heruitgevonden slagroom – een heerlijke chocolade saus – een volwaardig krokant element (geen eenvoudige stukjes gekarameliseerde nootjes) en een leuke bijpassende decoratie
- De decoratie
 - moet overeenstemmen met de creatie
 - moet geïntegreerd worden in/op het dessert en mag dus niet op de rand van het bord geplaatst worden
 - de borden zijn vrij van keuze en worden niet opgelegd
- De desserts moeten uit 100% eetbare elementen vervaardigd worden
- Het is toegelaten om een finale touch toe te brengen voor de juryleden, dit zowel voor de vakjury als voor de schooljury
- Het is uitgesloten om extra zaken aan te bieden buiten een Dame Blanche 2.0, dus geen drankjes – extra toetjes – enzovoort/ Met andere woorden een perfecte Dame Blanche heruitgevonden
- Alle onderdelen moeten 100% ter plaatse gemaakt worden, met andere woorden, het is niet toegelaten om onderdelen kant en klaar mee te nemen, buiten de mix van het vanilleijs kan voorbereid en gekoeld door de kandidaten meegenomen worden en moet ter plaatste gedraaid worden.
- De nodige grondstoffen voor uw creatie worden voor de 100% afgewogen en meegebracht, er zijn geen grondstoffen beschikbaar op de dag van de wedstrijd

- Alle type kleurstoffen zijn in het algemeen toegelaten, buiten deze 2 ,die speciale aandacht hebben en zijn dus globaal niet toegestaan:
 - . titaniumdioxide (E171) is niet toegelaten voor de ijstaart en ook niet voor de decoratie die op de ijstaart geplaatst wordt.
 - . glitterpoeders en of metaal houdende poeders (E172) zijn niet toegelaten voor de ijstaart ,maar wel voor de decoratie die op de ijstaart geplaatst wordt.

Degustaties en Quoterings

1/ Degustaties

Elke kandidaat leerling krijgt 15 minuten om de 12 dessertborden te dresser en mag hiervoor op zijn/haar leraar coach beroep doen, enkel voor het dresser weliswaar. Elke kandidaat zal voor de aanvang van de wedstrijd een tafelnummer toegekend krijgen om de nodige voorbereidingen te treffen en dit samen met het tijdstip dat de 12 borden worden opgediend worden door derden, dit geeft de vrijheid om gedurende maximum 5 minuten een finale touch te brengen voor de jury en zijn creatie toe te lichten

2/ Quoterings

2.1/ Vakjury – Degustatie, Presentatie & Atelier

ATELIER totaal van 200 punten

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

DESSERTBORD totaal van 300 punten

- 150 punten – Texturen – Smaken & Evenwicht
Dame Blanche 2.0
Min. 3 texturen en Max. 5 texturen, exclusief de decoratie
Verplicht: Vanille roomijs-slagroom 2.0-chocolade saus-volwaardige krokant (geen nootjes)
- 100 punten – Decoratie
Geïntegreerd in/op het dessert (niet op de bordranden)
Enkel vervaardigd uit chocolade
In harmonie met het dessert
- 50 punten – Respect van het reglement
Strafpunten (Recepten dossier - Kleurstoffen - Aantal stuks - Meegebrachte onderdelen zijn verboden (buiten de ijsmix)

2.2/ Schooljury



De jury kent enkel punten toe voor de degustatie & presentatie van het dessertbord. De coach van een deelnemende leerling coteerd zijn eigen leerling(en) niet.
De jury kent de “Coup de Coeur” van de wedstrijd toe.

DESSERTBORD totaal van 300 punten

- 150 punten – Texturen – Smaken & Evenwicht
Dame Blanche 2.0
Min. 3 texturen en Max. 5 texturen, exclusief de decoratie
Verplicht: Vanille roomijs-slagroom 2.0-chocolade saus-volwaardige krokant (geen nootjes)
- 100 punten – Decoratie
Geïntegreerd in/op het dessert (niet op de bordranden)
Enkel vervaardigd uit chocolade
In harmonie met het dessert
- 50 punten – Respect van het reglement
Strafpunten (Recepten dossier - Kleurstoffen - Aantal stuks - Meegebrachte onderdelen zijn verboden (buiten de ijsmix)

Materiaallijst voorzien door de organisatie / Kandidaat

1/ Door de organisatie

- Gedeelde Ijsturbines – tafelmodel 3L (1 ijsturbine per 2 kandidaten)
- Gedeelde Keukens en werkruimte in een gekoelde omgeving
- Gedeelde Shock vriezers / Diepvriezers

2/ Door de kandidaat

- 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 Ice Cream Challenge 2027", dient elke kandidaat leerling :

- Het deelname formulier dient 100% online ingevuld te worden voor **15/03/2027** www.belgiumpastryclub.be
- Het receptendossier moet volledig ingevuld worden, bij niet respect zal de kandidaat leerling 10 strafpunten toegekend krijgen. Het dossier moet voor **02/04/2027** 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 creatie
 - Foto van de volledige creatie
 - Per onderdeel (laag) de benaming + 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 **08/04/2027**
- 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

- Heeft u vragen omtrent de ateliers – het ter beschikking gestelde materiaal en of de bereikbaarheid, gelieve Dhr. Kris Van Rysselberghe (TA Piva) te contacteren op nummer +32 471 67 21 47, beschikbaar op weekdagen tussen 8.30u en 16.00u of via mail naar kris.vanrysselberghe@provincieantwerpen.be
- 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 behaalt, wint een masterclass gegeven door een master chef en dit voor zijn school.

Beeldrechten

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, videoclips, 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.