

Student Pastry Challenge

Het reglement

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

De wedstrijd “Student Pastry 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 : 19 /02/2026

Adres : Ter Groene Poorte – Spoorwegstraat 14 – 8200 Brugge

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

Einde wedstrijd : 13u00 (totale duur van de wedstrijd bedraagt 5u)

Start Presentatie & Degustatie entremet : 13u00 (totale duur voorzien 2u)

Deliberatie vakjury : 15u tot en met 15u45

Proclamatie : 16.00 uur

Einde : 18.00 uur

De voorzitters en juryleden

De vakjury bestaat uit :

Een technische en een degustatiejury, bestaande uit 6 professionele patissiers. 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.

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

Thema

“Karnaval”

De Proef

Vervaardig 3 identieke 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 2 entremets 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) en de tweede entremet met decoratie dient als presentatie aan het publiek voor – na en tijdens de proclamatie
- De entremet mag enkel chocolade texturen bevatten en bestaan uit minimum 3 texturen en maximum 4 texturen (glacage 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 glacage
- 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 chocolade of suiker en of een combinatie ,pastillage is niet toegelaten
 - alle onderdelen van de decoratie moeten 100% ter plaatse gemaakt worden en dit vanaf nul, de gekookte en ingekleurde suiker mag meegebracht worden maar onverwerkt
 - chocolade decoraties zullen gemaakt worden met behulp van een manuele crystalisatie
 - Kleurstoffen in het algemeen zijn toegelaten, buiten;
 - . titaniumdioxide (E171) is niet toegelaten voor de entremet 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 :
 - . Gebakken elementen mogen op voorhand gebakken worden en meegenomen worden ,dit geldt enkel voor de biscuit.
 - . Alle andere elementen moeten 100% ter plaatse bereid worden, inclusief de glaçage.
 - . De nodige grondstoffen voor uw creatie worden voor de 100% afgewogen en meegebracht, er zijn geen grondstoffen beschikbaar op de dag van de wedstrijd.

Degustaties en Quoterings

1/ Degustaties

Elke kandidaat leerling overhandigd aan de jury, als hem/haar daartoe wordt gevraagd:

- 1 versierde entremet
- 1 onversierde entremet

Elke kandidaat leerling presenteert:

- 1 versierde entremet aan de jury op een onderlegger (meegebracht door de kandidaat leerling)
- geeft een toelichting over zijn creatie aan en voor de juryleden.
- Voor de toelichting krijgt hij/zij 5 minuten de tijd om over zijn/haar creatie te vertellen, meer bepaald over:
 - thema versus interpretatie
 - de opbouw (onderdelen) van de taart en waarom deze keuze
 - hoe ze zich hebben voorbereid op de wedstrijd
 - hoe de wedstrijddag verliep
- De onversierde entremet wordt in 2 gesneden en door een lid van de organiserende school gepresenteerd aan de juryleden ,dit om de snit te tonen, de leerling kandidaat is verantwoordelijk om de entremet op een perfecte temperatuur aan te bieden.
- Beide entremets worden nadien versneden in 12 gelijke stukken ter degustatie voor de vakjury en de schooljury
- Elke kandidaat krijgt 10 minuten voordat hij/zij voor de jury verschijnt om eventueel de decoratie van zijn/haar entremet af te werken.
- Elke kandidaat leerling zal zijn 3de entremet inclusief decoratie net voor de prijsuitreiking presenteren aan het publiek op de daartoe aangeduide plaats.
- De volgorde wordt bepaald en komt overeen met het tafelnummer van elke kandidaat wanneer de selecties voor de wedstrijd bekend worden gemaakt.

2/ Quoteringsen

2.1/ Vakjury – Degustatie & Presentatie

ATELIER totaal van 200 punten

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

ENTREMET totaal van 500 punten

- 100 punten – Respect gewicht
Minimum 600g en Maximum 900g
- 100 punten – Snit van de taart
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 chocolade of suiker of beiden (geen pastillage toegelaten)
In harmonie met het thema
- 50 punten – Reglement / Strafpunten
Strafpunten (Recepten dossier - Kleurstoffen - Aantal stuks - Gebakken onderdelen meegebracht (enkel biscuit))

2.2/ Schooljury

De schooljury kent enkel punten toe voor de degustatie & presentatie van de entremet. De coach van een deelnemende leerling quoteerd zijn eigen leerling(en) niet.

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

ENTREMET totaal van 500 punten

- 100 punten – Respect gewicht
Minimum 600g en Maximum 900g
- 100 punten – Snit van de taart
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 chocolade of suiker of beiden (geen pastillage toegelaten)
In harmonie met het thema
- 50 punten – Reglement / Strafpunten
Strafpunten (Recepten dossier - Kleurstoffen - Aantal stuks - Gebakken onderdelen meegebracht (enkel biscuit))

Materiaallijst voorzien door de organiserende school

1/ Door de organisatie voorzien

- Een gedeelde koelruimte per atelier
- Eén gedeelde shock vriezer per atelier
- Eén gedeelde vriezer per atelier
- Eén marmeren/inox tafel van 1,2 m x 0,8 m per atelier per leerling
- Eén gedeelde afwastafel en vaatwasser per atelier.
- Eén gedeelde vloeroven per atelier.
- Een stekkerdoos per kandidaat leerling (3 stopcontacten).
- Gasvuren/Inductieplaat zijn per leerling (geen potten en pannen)
- 3 magnetron ovens per atelier

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 Chocolate Challenge 2027", dient elke kandidaat leerling :

- Het deelname formulier dient 100% online ingevuld te worden voor **15/01/2026** www.belgiumpastryclub.be
- Het receptendossier moet volledig en correct ingevuld worden, bij niet respect zal de kandidaat leerling 10 strafpunten toegekend krijgen. Het dossier moet voor **01/02/2027** 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 (taart inclusief decoratie)
 - Schets van de doorsnede van de taart 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 **08/02/2027**
- 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 Mevrouw Emilie Deblauwe te contacteren op nummer +32 0478 68 88 00 beschikbaar op weekdays tussen 8.30u en 16.00u of via mail naar emilie.deblauwe@tergroenepoorte.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, 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.