

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 : 13/02/2026
Adres : Piva ,Desguinlei 244, 2018 Antwerpen
Aanwezigheid : 7u (loskade 2)
Einde Lossen materiaal tot aan het atelier : 7u30
Overhandiging Chef jas en schort : 7u35
Groepsfoto kandidaten : 7u50
Aanwezigheid vakjury : 8u00
Start installatie werkruimte : 8u00
Start wedstrijd : 8u30
Degustatie Gemouleerde praline door vakjury & schooljury : 11u00
Degustatie Chocolate snacking bar door vakjury & schooljury : 13u00
Einde wedstrijd : 14u30 (totale duur van de wedstrijd bedraagt 6u)
Quotering buffet door vakjury : 15u
Proclamatie : 16.30 uur
Einde : 18.30 uur

De voorzitters en juryleden

De vakjury bestaat uit :

Een technische en een degustatiejury, bestaande uit 6 professionele patissiers, vergezeld door de erevoorzitter, de voorzitter en de vicevoorzitter van de wedstrijd. Alle 9 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 quoteringen en dit voor de presentatie en de smaak van de creaties gebracht door de leerlingen.

Thema

Fashion

De Proef

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, maar mogen in geen geval gekleurd (incl. het gebruik van transfersheets daar dit ook beoordeeld wordt als een kleur) en 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 organisatie.
- * Buiten de sokkel met zijn artistiek stuk mag er niets anders op de presentatietafel geplaatst worden
- * 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 !

DE DEGUSTATIEPROEVEN

a/ De gemouleeerde praline

- De gemouleeerde pralines worden voor 100% in het atelier en ter plaatse op de dag van de wedstrijd gemaakt.
- Maak minimaal 40 stuks; 12 stuks voor degustatie + 7 stuks voor de buffetpresentatie + 3 stuks voor de fotograaf + minimaal 18 stuks voor de genodigden tijdens de avondreceptie.
- De gemouleeerde praline 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 praline wordt gevuld met minimaal 2 texturen.
- De nodige grondstoffen voor uw creatie worden voor de 100% afgewogen en meegebracht, er zijn geen grondstoffen beschikbaar op de dag van de wedstrijd.

b/ De Chocolate Snacking Bar

- De chocolate snacking bars worden voor 100% in het atelier en ter plaatse op de dag van de wedstrijd gemaakt.
- Maak minimaal 20 stuks; 6 stuks voor degustatie + 5 stuks voor de buffetpresentatie + 3 stuks voor de fotograaf + 6 stuks voor de genodigden tijdens de avondreceptie.
- De chocolate 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 chocolate snacking bar bestaat uit minimaal 2 texturen.
- Eén van de texturen is een zelfgemaakte praliné.
- De chocolate snacking bar kan gemaakt worden met een moulage techniek of een dompel techniek.

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 chocolate snacking bars (5 stuks).
- De gemouleeerde pralines (7 stuks).
- De buffetcompositie moet binnen de afmetingen van de sokkel passen (B60cmxL60cmxH20cm) die op zijn beurt perfect 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

Degustaties

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

Quoterings

1/ Vakjury – Degustatie & Presentatie (totaal: 1000 punten)

ATELIER totaal van 200 punten

.Werk en organisatie 70 punten

.Technieken 70 punten

.Hygiëne & Properheid 40 punten

.No waste 20 punten

GEMOULEERDE PRALINE totaal van 250 punten

.Smaken – evenwicht 120 punten

.Creativiteit-Originaliteit-Visueel aspect 80 punten

.Texturen 50 punten

CHOCOLADE SNACKING BAR totaal van 250 punten

.Smaken – evenwicht 120 punten

.Creativiteit-Originaliteit-Visueel aspect 80 punten

.Texturen 50 punten

BUFFET totaal van 300 punten

.Visuele Harmonie (showstuk met integratie pralines en bars) 120 punten

.Gebruikte technieken (showstuk) 80 punten

.Properheid montage (showstuk) 50 punten

.Respect reglement 50 punten

2/ Schooljury (totaal 500 punten)

De jury kent enkel punten toe voor de degustatie & presentatie van de gemouleeerde pralines & chocolade snacking bars.

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

GEMOULEERDE PRALINE totaal van 250 punten

.Smaken – evenwicht 120 punten

.Creativiteit-Originaliteit-Visueel aspect 80 punten

.Texturen 50 punten

CHOCOLADE SNACKING BAR totaal van 250 punten

- .Smaken – evenwicht 120 punten
- .Creativiteit-Originaliteit-Visueel aspect 80 punten
- .Texturen 50 punten

Materiaallijst voorzien door de organisatie / Kandidaat

Door de organisatie

- Een keukenmachine per kandidaat van het type “Maxima” van 3,5 liter met garde, haak en blad.
- 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 kandidaat leerling.
- Eén gedeelde afwastafel per atelier.
- Eén vaatwasser voor de 2 ateliers.
- Eén gedeelde vloeroven/heteluchtoven voor de 2 ateliers.
- Een stekkerdoos per kandidaat leerling (3 stopcontacten).
- Gasvuren zijn per atelier beschikbaar.
- 3 magnetron ovens per atelier.
- Warmtekast/chocolademachines met witte, melk- en pure chocolade (niet getempereerd)
- 1 robot-coupe per atelier

Het gebruik van een semi-automatische en automatische tempereermachines is strikt verboden.

Door de kandidaat

- Klein materiaal (messen, vorken, spatels, pannen, weegschalen, kookgerei, inductiepannen, etc.) wordt door de kandidaat meegebracht en valt onder zijn/haar verantwoordelijkheid evenals specifiek middelgroot materiaal (bvb bain marie – etc...)
- Klein materiaal wordt niet uitgeleend door de organisatie.
- Receptenboekje in 3 exemplaren onder een plastic mapje

Kledij gedragen door de kandidaten 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:

- Zwarte broek
- Nette veiligheidsschoenen
- Witte koksvest met het logo van de wedstrijd / witte schort / 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", dient elke kandidaat leerling :

- Het deelname formulier dient 100% online ingevuld te worden voor **16/01/2026** www.belgiumpastryclub.be
- Het receptendossier moet voor **16/01/2026** verstuurd worden per mail naar info@belgiumpastryclub.be met de vermelding van naam & voornaam van de deelnemende leerling + naam van de school.
Dit receptendossier omvat :
 - Naam van de creatie
 - Foto of schets van de volledige creatie (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 dossiers worden anoniem gepresenteerd aan de leden van de onafhankelijke jury.

De jury, bestaande uit vertegenwoordigers van verschillende sectoren, zal de finalisten selecteren aan de hand van de dossiers, die eigendom blijven van de organisatie van de wedstrijd.

De finalisten/scholen worden op de hoogte gebracht van hun deelname en dit ten laatste op **20/01/2026**

Zodra je selectie bevestigd is ;

- Het inschrijvingsgeld overschrijven voor de som van €60,00 excl.21%BTW per deelnemende kandidaat leerling op uiterlijk **30/01/2026** (Deze €60,00 dekt een deel van bepaalde onkosten : Chef jas-Schort-Trofeeën-Drukwerk-Geschenken).
- Op deze overschrijving moet vermeld staan: “SCC 26 + naam van de school + naam van de - kandidaat leerling”, en dit per ingeschreven kandidaat leerling (Als een school meerdere studenten inschrijft, is één overschrijving per student vereist).
De overschrijving is ter attentie van de Belgium Pastry Club vzw
IBAN BE11 0019 6027 7848
BIC GEBABEBB

Contacten

- Heeft u vragen omtrent het reglement , de ateliers – bereikbaarheid site ,gelieve Dhr. Kris Van Rysselberghe (TA Piva) te contacteren op nummer +32 471 67 21 47 , beschikbaar op weekdays tussen 8.30u en 16.00u of via mail naar kris.vanrysselberghe@provincieantwerpen.be
- Heeft u vragen omtrent de inschrijvingen of administratieve zaken, gelieve Dhr. Patrick Aubrion (Secretaris Generaal vzw Belgium Pastry Club) op het nummer +32 475 67 27 93, beschikbaar op maandag tussen 10u en 12u

Proclamatie – prijsuitreiking

De proclamatie start omstreeks 18.00 uur, gevolgd door een receptie in Piva ,Desguinlei 244, 2018 Antwerpen

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 ook een masterclass, gegeven door een master chef voor maximum 16 leerlingen van de zijn klas (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.