

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 : 23/01/2026

Adres : Ter Groene Poorte – Spoorwegstraat 14 – 8200 Brugge

Aanwezigheid : 7u00

Einde Lossen materiaal tot aan het atelier : 7u30

Overhandiging Chef jas en schort (voorzien door de organisatie) : 7u35

Groepsfoto kandidaten : 7u50

Aanwezigheid vakjury : 8u00

Start installatie werkruimte : 8u00

Start wedstrijd : 8u30

Einde wedstrijd : 12u30 (totale duur van de wedstrijd bedraagt 4u00)

Degustatie vakjury & schooljury : 14u00-16u00

Proclamatie : 18u00

Einde : 20u00

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 quoterings en dit voor de presentatie en de smaak van de creaties gebracht door de leerlingen.

In geval van een geschil zal de volledige vakjury de zaak voorleggen aan de Voorzitter van de wedstrijd “Student Ice Cream Challenge”, de heer Servaas Van Mullem, en of aan de heer Hans D’heer, zodanig ze met hun beiden een doordachte en correcte beslissing kunnen nemen.

Thema

Het thema van de wedstrijd en deze editie is “ijzig werelderfgoed”. De kandidaat neemt, naar aanleiding van de 80^{ste} verjaardag van UNESCO, één of meerdere items rond werelderfgoed mee in het thema van de opdracht.

De Proef

Vervaardig 3 identieke ijstaarten voor 6 personen

- De portie per persoon moet tussen 100 en 150 gram maximum wegen en dit zonder het gewicht van de decoratie en onderlegger ,met andere woorden, moet 1 taart van 6 personen tussen 600 en 900 gram maximum wegen zonder decoratie en onderlegger
- Je vervaardigd 2 ijstaarten met een decoratie en één ijstaart zonder decoratie
- De ijstaarten moeten verplicht gechemiseerd worden met een fruitbasis, de buitenzijde moet op basis van fruit zijn, minimum 3 verschillende texturen waarvan een verplichte textuur die niet afgedraaid wordt doch moet bestaan uit een zuivelbasis of gebruik makend van een zuivelalternatief (bvb parfait-nougat glacé-etc...)
- De decoraties op de ijstaarten
 - moet overeenstemmen met het voorgeschreven thema
 - moet op de ijstaart geplaatst worden
 - moet volgende afmetingen hebben : een hoogte van minimum 10cm en maximum 15cm en de breedte mag de afmeting van de ijstaart niet overschrijden
 - moet vervaardigd zijn uit chocolade – suiker en of een combinatie
 - moet 100% eetbare elementen bevatten
 - alle onderdelen van de decoratie moeten 100% ter plaatse gemaakt worden en dit vanaf nul
 - Kleurstoffen in het algemeen zijn toegelaten, buiten deze 2 ,die speciale aandacht hebben ;
 - . titaniumdioxide (E171) is niet toegelaten voor de ijstaart en ook niet voor de decoratie die op de ijstaart geplaatst wordt.
 - . glitterpoeders (E172) zijn niet toegelaten voor de ijstaart ,maar wel voor de decoratie die op de ijstaart geplaatst wordt.

De mix van de ijstaarten kan voorbereid en gekoeld door de kandidaten meegenomen worden en moet ter plaatste geturbineerd worden. De ijstaarten worden ter plaatse volledig samengesteld.

Toevoegingen zoals gedroogde decoraties, meringue, glacages en biscuits mogen voorbereid meegebracht 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

Degustaties en Quoterings

Degustaties

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

- 1 versierde ijstaart
- 1 onversierde ijstaart

Elke kandidaat leerling presenteert:

- 1 versierde ijstaart 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:
 - het thema en de interpretatie van de kandidaat
 - de opbouw (onderdelen) van de ijstaart en waarom deze keuze
 - hoe ze zich hebben voorbereid op de wedstrijd
 - hoe de wedstrijddag verliep
- De onversierde ijstaart wordt in 2 gesneden en door een lid van het comité gepresenteerd aan de juryleden, dit om de snit te tonen, de leerling kandidaat is verantwoordelijk om de ijstaarten op een perfecte temperatuur aan te bieden.
- Beide ijstaarten 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 ijstaart af te maken.
- Elke kandidaat leerling zal zijn 3de ijstaart inclusief decoratie net voor de prijsuitreiking presenteren aan het publiek op de daar toe aangeduide plaats in de diepvries vitrinekast.
- De volgorde wordt bepaald en komt overeen met het tafelnummer van elke kandidaat wanneer de selecties voor de wedstrijd bekend worden gemaakt.

Quoterings

Vakjury – Degustatie & Presentatie

ATELIER totaal van 200 punten

- Werk en organisatie 60 punten
- Technieken 60 punten
- Hygiëne & netheid 40 punten
- No waste 20 punten
- Respect opkuis (na de wedstrijd) 20 punten

IJSTAART totaal van 400 punten

- Smaken – evenwicht en texturen 200 punten
- Creativiteit-Originaliteit-Visueel aspect 100 punten
- Respect reglement 60 punten
- Snit van de ijstaartspies 40 punten

Schooljury - kent de "Coup de Coeur" van de wedstrijd toe.

De jury kent enkel punten toe voor de degustatie & presentatie van de creatie.

IJSTAART totaal van 400 punten

- Smaken – evenwicht en texturen 200 punten
- Creativiteit-Originaliteit-Visueel aspect 100 punten
- Respect reglement 60 punten
- Snit van de taartspies 40 punten

Materiaallijst voorzien door de organisatie / Kandidaat

Door de organisatie

- 4 automatische chocolade tempereermachines
- Gedeelde Ijsturbines
- Gedeelde Keukens en werkruimte in een gekoelde omgeving
- Gedeelde Shock vriezers / Diepvriezers

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 suikerlamp – 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 Ice Cream Challenge", dient elke kandidaat leerling :

- Het deelname formulier dient 100% online ingevuld te worden voor **19/12/2025** www.belgiumpastryclub.be
- Het receptendossier moet voor **19/12/2025** 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 (ijstaart + haar decoratie)
 - Schets van de doorsnede van de taart inclusief benaming per onderdeel (laag)
Per onderdeel (laag) de benaming (bv Vanille roomijs) + hun hoeveelheden per gebruikte grondstof (bv 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 **22/12/2025**

Zodra je selectie bevestigd is ;

- Het inschrijvingsgeld overschrijven voor de som van €60,00 excl.21%BTW per deelnemende kandidaat leerling op uiterlijk **16/01/2026** (Deze €60,00 dekt een deel van bepaalde onkosten : Chef jas-Schort-Trofeeën-Drukwerk-Geschenken).
- Op deze overschrijving moet vermeld staan: “SICC 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 , gelieve Dhr.Hans D'heer. (Verantwoordelijke van de wedstrijd) te contacteren op het nummer +32 499 33 93 33, beschikbaar op weekdagen tussen 10u en 15u
- Heeft u vragen omtrent de ateliers – bereikbaarheid site ,gelieve Dhr. Gert Rots (Verantwoordelijke school) te contacteren op nummer +32 50 40 30 20 , beschikbaar op weekdagen tussen 8.30u en 17.00u of via mail naar gert.rots@tergroenepoorte.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 Ter Groene Poorte – Spoorwegstraat 14 – 8200 Brugge

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, 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.