



## LE REGLEMENT 2025

Le concours « **Belgian Students Pastry Awards** » est destiné à mettre en compétition des jeunes de moins de 23 ans issus des écoles ayant une option Pâtisserie – Chocolaterie – Confiserie de l'enseignement secondaire de plein exercice organisé ou subventionné par la Communauté Francophone et Néerlandophone des centres ifapme, efp ou syntra. Ce concours est organisé par un comité d'expert du métier chapeauté par le Belgium Pastry Club sprl

### **DÉROULÉ DU CONCOURS**

Le concours se déroule le vendredi 28 mars 2025 à l'Institut Emile Gryzon – Ceria , Avenue Emile Gryzon 1 Bâtiment 18, 170 Bruxelles.

Durée du concours :

-4h (début des épreuves à 8h30 – fin des épreuves à 12h30)

-comprenant : 3 entremets

### **LES PRÉSIDENTS ET JURÉS 2025**

Le Président d'honneur, édition 2025 est Raphaël Giot. Son rôle : Il est présent lors des dégustations mais ne procède pas aux notations.

Le Jury est composé de :

-Un jury technique et de dégustation, composé de 6 professionnels pâtissiers accompagnés par le Président et le Vice-président du concours.

-Un jury écoles, composé d'un représentant par école participant au concours, il décerne le Coup de Cœurs de l'édition 2025 sur base des dégustations et de la présentation.

En cas de litige, l'ensemble du Jury rapporte le litige au Président du Belgian Students Pastry Awards , monsieur Thierry Wynant et au Vice-Président monsieur Bernard Istasse , afin de statuer sur le litige. En l'absence du Président du concours, c'est le Vice-Président, ou tout autre personne désignée par le président du concours, qui fait autorité. Par l'acceptation de sa participation au jury, chaque membre du Jury s'engage à prendre part au concours sans réserve, y compris dues à des critères philosophiques et/ou de santé

### **THEME 2025**

« La Forêt »

### **L'ÉPREUVE**

L'entremet est un Classique Revisité « *La Forêt Noir* »

*Ce classique revisité doit au moins contenir, sous quelque forme/technique, de la cerise – un biscuit chocolat et une chantilly*

-Trois entremets identique de 6 personnes, portion par personne entre 100 et 150 grammes maximum.

-2 entremets avec le décor inclus et un entremet sans décor, ce dernier servira à la découpe pour le jury

-Le décor des entremets est composé d'une technique en sucre et/ou en chocolat et/ou en massepain

-Des colorants peuvent être utiliser à l'exception du dioxyde de titane (E171) et des poudres scintillantes (E172).

-Les entremets et leurs décors doivent être réalisées entièrement sur place à l'exception des éléments qui nécessite une cuisson au four et/ou d'une préparation d'un ou plusieurs jours.

-Toutes les pesées de matières premières peuvent être apportées

## DEGUSTATION & COTATIONS

### **Dégustations**

- Chaque candidat présentera au jury et sur un plateau (fourni par l'organisation) 1 entremet décoré et 1 entremet non décoré.
- Le 3<sup>ème</sup> entremet décoré servira à la présentation au public lors de la remise des prix.
- Chaque candidat recevra 5 minutes pour parler de sa création :
  - \*le thème et l'interprétation du candidat
  - \*les éléments composant l'entremet
  - \*comment s'est déroulé les préparations au concours
  - \*comment s'est déroulé cette journée de concours
  - \*comment évoque t'il les concours
- L'ordre de passage sera attribué et correspondra selon le numéro de table par candidat au moment de l'annonce des sélections pour le concours
- Chaque candidat disposera de 10 minutes précédant son passage devant le jury pour finaliser la décoration de ses entremets

### **Jury Technique – Dégustations & Présentations**

- .Le Jury attribue 200 points pour le travail en atelier
- .Les Jurys remettent leurs fiches de cotations à la fin des épreuves et au plus tard à 12h45
- .Le Jury attribue 400 points à la dégustation qui débute à 14h

### **Jury Ecoles**

- .Le Jury cote les dégustations & présentations
- .Le Jury attribue le Coup de Cœur du concours

Les fiches de cotations seront remises au Président du concours, monsieur Thierry Wynant, qui a son tour effectuera le calcul des points en collaboration avec le Vice-Président du concours, monsieur Bernard Istasse sous la tutelle d'un maître huissier.

Dans le cas où un membre du jury a un stagiaire qui participe au concours, il s'abstiendra de coter.

Après la proclamation la fiche cotation global sera remise à chaque Professeur Coach.

## INSTALLATION / DÉINSTALLATION

### a/ Installation :

- Chaque candidat est attendu à 7h30 le jour du concours
- Chaque candidat installera son matériel dans son laboratoire le jour du concours et ceci à partir de 7h45. Il aura 15 minutes, jusqu'à 8h
- Les candidats peuvent être accompagné de 1 personne maximum pour les aider dans cette tâche et sous leur responsabilité
- Les personnes accompagnantes sont uniquement autorisées à décharger et apporter les affaires du candidat jusque dans le laboratoire et emplacement du candidat.
- A partir de 8h jusqu'à 8h30, les candidats seul sont autorisés dans le laboratoire, à leur emplacement, pour procéder à la mise en place.
- Début des épreuves à 8h30

### b/ Désinstallation :

- Fin des épreuves à 12h30
- A partir de 12h30 les candidats disposent de 30 minutes pour nettoyer et débarrasser leur laboratoire/emplacement.
- Les candidats peuvent être accompagnés de 1 personne maximum pour les aider dans cette tâche
- A la fin de l'épreuve, l'inspection du laboratoire, la restitution du matériel et l'inventaire sont effectués pour chaque équipe en présence des candidats et d'un membre du Comité d'Organisation. Le laboratoire et le matériel doivent être rendus propres. Tout manquement à cette clause, constaté lors de l'état des lieux par le Comité d'Organisation entrainera des pénalités sur la notation.

### MATERIELS FOURNI MIS A DISPOSITPAR L'ORGANISATEUR

- Un robot mélangeur type « kenwood » d'une capacité de 3,5 l avec fouet, crochet, feuille.
- Une chambre froide par atelier
- Deux plaques inox 40/60, une grille 40/60.
- Un congélateur KOMA choc par atelier avec emplacement définit
- Un congélateur par atelier avec emplacement définit.
- Une table en marbre de 1,2m X 0,8m par candidat.
- Un lave-vaisselle par atelier.
- Un étage de four à sol par candidat.
- Une multiprise sera mise à disposition de chaque candidat, (3prises).
- Gaz à disposition
- 3 fours Micro-ondes par atelier.

Le petit matériel (type couteaux, fouets, spatules, cul de poule, balance, matériel de cuisson, poêlon induction...) sera amené par le candidat et sous sa responsabilité.

Aucun prêt de petit matériel !!!

### TENUES VESTIMENTAIRES PENDANT LE CONCOURS

#### *a/ Les candidats*

Le concours requiert des candidats une tenue obligatoire pendant toute la durée du concours, pour la remise des prix et la photo officielle.

Le candidat devra porter la tenue suivante :

-Pantalon noir, pied de poule ou de l'école

-Chaussures de sécurité

-Vêtements fournis par l'Organisateur à savoir : veste officielle blanche, toque blanche et le cas échéant un tablier blanc

#### *b/ Le Jury et Comité d'organisation*

Le jury devra porter la tenue suivante :

-Pantalon libre

-Chaussures/basket libre

-Veste de Chef ne contenant aucun logo de sponsors sauf leur propre logo

### CANDIDATURE

Pour participer au « Belgian Students Pastry Awards », chaque candidat devra valider sa candidature en renseignant les informations demandées dans le dossier d'inscription (annexé).

Les candidats enverront un dossier avec une photo ou croquis de l'entremet décoré ainsi que les recettes et leurs intitulées / les matières et leurs grammages + la méthode de confection.

Les dossiers seront présentés de façon anonyme aux membres du jury d'experts indépendants.

Le jury, composé de représentants des différents secteurs, sélectionnera les finalistes à l'aide des dossiers, ceux-ci resteront la propriété de l'organisation du concours.

Les finalistes seront avertis personnellement des résultats de la sélection effectuée par les membres du jury et de leur participation, tout comme l'horaire de passage à la dégustation jury.

Le Dossier sera envoyé par courrier postale au secrétariat du concours à l'adresse suivante :

Belgium Pastry Club asbl

A l'attention de monsieur Patrick Aubrion

Stationstraat 42

3070 Kortenbergh

Ou par mail à [info@belgiumpastryclub.be](mailto:info@belgiumpastryclub.be)

**Le dossier doit être envoyé pour le 28/02/2025 au plus tard, maximum 2 candidats par école**

## **Confirmation de participation & Frais d'inscription :**

Le formulaire d'inscription de participation doit être reçu par le secrétariat **avant le 15/01/2025**, avec un maximum de 2 candidats par école. En envoyant le formulaire d'inscription, vous acceptez que vous avez pris connaissance du règlement ainsi que du point « Droits à l'image » (disponible en bas de page).

Une fois votre sélection confirmée :

- Effectuer le virement des frais d'inscription d'un montant de 50,00 € par étudiant candidat, au plus tard le 01/03/2025.  
(Ces 50,00 € couvrent l'achat des vestes de Chef pour les étudiants candidats, ainsi que les trophées et diplômes).
- Sur ce virement, il doit être mentionné : « BSPA 25 + nom de l'école + nom du candidat », et ce par candidat inscrit (si une école inscrit plusieurs étudiants, un virement par étudiant est requis). Le virement doit être adressé à l'attention de la Belgium Pastry Club asbl - IBAN BE11 0019 6027 7848 - BIC GEBABEBB.

Pour plus d'informations, les candidats peuvent contacter M. Patrick Aubrion au numéro de téléphone +32 475 67 27 93, le lundi ou le vendredi entre 9h00 et 12h00, ou par e-mail à [info@belgiumpastryclub.be](mailto:info@belgiumpastryclub.be)

## **PODIUM ET DOTATIONS**

Les résultats seront proclamés vers 18h00 suivie d'une réception à l'Institut Emile Gryzon, Campus du CERIA, bâtiment 18.

Chaque participant reçoit un diplôme de participation.

Les candidats accédant au podium :

1er PRIX Trophée or

2ème PRIX Trophée argent

3ème PRIX Trophée bronze

## **DROITS A L'IMAGE**

Tous les participants et les membres du Jury cèdent l'ensemble de leurs droits à l'image – tous médias confondus, web, TV, presse écrite – au Bureau d'Organisation, à l'asbl Belgium Pastry Club et aux partenaires habilités de l'asbl, dans le cadre de la promotion du concours. Chaque candidat donne ainsi son autorisation sans aucune contrepartie financière à :

-filmer, enregistrer, et photographier sa personne, sa voix, sa prestation ainsi que tous autres attributs de sa personnalité – en ce compris ses propos - , de même que tous biens ou créations lui appartenant (ci-après son « Image ») et reproduire et représenter tout ou partie des captations vidéos, sonores et photographies de son Image réalisées pendant le Concours (ci-après les « Captations ») sur tous supports et par tous moyens et réseaux de communication existants ou à venir, à des fins promotionnelles, publicitaires et commerciales, partout dans le monde.

-exploiter commercialement les droits de reproduction et de représentation des Captations, sur tous supports et par tous moyens et réseaux de communication existants ou à venir, partout dans le monde. Le Participant reconnaît et accepte expressément que les Captations ont vocation à être reproduites sur tous supports existants et à venir et faire l'objet de représentations publiques par tous moyens et réseaux de communication existants et à venir, notamment sur tou(te)s : + revues, ouvrages et journaux (support papier et numérique), + catalogues et brochures du Groupe GL events et des Sponsors, + supports numériques, et notamment des CD, DVD, Blue-Rays et copies digitales

-supports audiovisuels, et notamment des retransmissions en direct et/ou différé, émissions de télévision, reportages, documentaires, clips vidéo, podcasts

-sites internet et applications smartphones et tablettes, notamment de l'asbl et des partenaires

-pages/comptes réseaux sociaux (notamment Facebook, Twitter, Instagram, LinkedIn and Youtube) de l'asbl et des partenaires.

-projections publiques gratuites ou payantes

-moyens de télédiffusion et de radiodiffusion, notamment par voie hertzienne, câble, satellite, digitale, gratuite ou payante

-réseaux de communication électronique, notamment internet, les réseaux de téléphonie mobile (notamment 3G, 4G et 5G), de télévision mobile, réseaux filaires, à destination de tous types de terminaux fixes ou mobiles.

Les Captations ainsi réalisées et librement sélectionnées seront exclusivement reproduites dans ce cadre. Toute autre utilisation des Captations devra préalablement faire l'objet d'un accord exprès et écrit du Participant. Le Participant reconnaît et accepte expressément que le mode de réalisation, de montage et/ou de diffusion des Captations ou d'extraits des dites Captations relève des seules décisions et choix éditoriaux de l'asbl et/ou de tout tiers auquel l'asbl concéderait tout ou partie des droits de représentation et de reproduction des Captations. L'autorisation donnée dans le cadre des présentes emporte la possibilité pour l'asbl Belgium Pastry Club, ainsi que tout tiers auquel l'asbl Belgium Pastry Club concéderait tout ou partie des droits de représentation et de reproduction des captations, d'apporter aux captations toute modification, adjonction ou suppression utile à l'optimisation du message ou à son adaptation. Cette autorisation est valable à compter la participation du candidat et ceci pendant une durée de 10 ans et pour le monde entier.