



HET REGLEMENT 2025

De wedstrijd "**Belgian Students Pastry Awards**" richt zich tot jongeren van minder dan 23 jaar uit scholen met de studierichting Pastry - Chocolate - Confectionery in het volledig secundair onderwijs, georganiseerd of gesubsidieerd door de Franstalige en Nederlandstalige Gemeenschap van Ifapme, efp of syntra centra. Deze wedstrijd wordt georganiseerd door een comité van experts ter zake, onder leiding van de Belgium Pastry Club vzw.

WEDSTRIJDSHEMA

De wedstrijd vindt plaats op vrijdag 28 maart 2025 in het Emile Gryzoninstituut - Ceria, Emile Gryzonlaan 1, 18e pand, 170 Brussel.

Duur van de wedstrijd :

- 4 uur (begin van de wedstrijd om 8.30 uur - einde van de wedstrijd om 12.30 uur).

- inbegrepen: 3 desserts

DE VOORZITTERS EN JURYLEDEN VAN 2025

De erevoorzitter van editie 2025 is Raphaël Giot. Zijn rol: hij zal aanwezig zijn tijdens de proeverijen maar zal niet betrokken zijn bij de puntentelling.

De jury bestaat uit :

-Een technische en proefjury, bestaande uit 6 professionele patissiers, vergezeld door de voorzitter en de vicevoorzitter van de wedstrijd.

-Een schooljury, bestaande uit één vertegenwoordiger van elke school die deelneemt aan de wedstrijd, die de Coup de Cœurs van de editie 2025 toekent op basis van de proeverijen en de presentatie.

In geval van een geschil zal de volledige jury de zaak voorleggen aan de Voorzitter van de Belgian Students Pastry Awards, de heer Thierry Wynant, en aan de Vice-Voorzitter, de heer Bernard Istasse, voor een beslissing. Bij afwezigheid van de wedstrijdvoorzitter beslist de vice-voorzitter of een andere persoon aangeduid door de wedstrijdvoorzitter. Door zijn/haar aanvaarding als jurylid verbindt elk jurylid zich ertoe zonder voorbehoud aan het vergelijkend onderzoek deel te nemen, ook op grond van filosofische en/of gezondheidscriteria.

THEMA 2025

"Het bos"

DE PROEF

Het dessert is een "La Forêt Noir" herbekeken klassieker.

"Deze herziene klassieker moet op zijn minst, in een bepaalde vorm/techniek, kersen - een chocoladebiscuit en slagroom bevatten."

-Drie identieke tussengerechten voor 6 personen, portie per persoon tussen 100 en 150 gram maximaal.

-2 entremets met decoratie en één entremet zonder decoratie, de laatste te versnijden voor de jury.

-De decoraties op de entremets worden gemaakt met behulp van een suiker- en/of chocolade- en/of marsepeintechniek.

-Er mogen kleurstoffen worden gebruikt, met uitzondering van titaniumdioxide (E171) en glitterpoeders (E172).

-De entremets en hun versieringen moeten volledig ter plaatse worden gemaakt, met uitzondering van de elementen die gedurende één of meerdere dagen moeten worden gebakken en/of voorbereid.

-Het wege van grondstoffen kan worden ingebracht.

DEGUSTATIES & QUOTERINGEN

Degustaties

-Elke kandidaat presenteert 1 versierd en 1 onversierd taart aan de jury op een dienblad (geleverd door de organisatoren).

Het 3e versierde dessert wordt tijdens de prijsuitreiking aan het publiek gepresenteerd.

-Elke kandidaat krijgt 5 minuten om over zijn creatie te vertellen:

*het thema en de interpretatie van de kandidaat

*de onderdelen van het tussengerecht

*hoe ze zich hebben voorbereid op de wedstrijd

*hoe de wedstrijddag verliep

*hoe hij of zij refereert aan de wedstrijd

-De volgorde wordt bepaald en komt overeen met het tafelnummer van elke kandidaat wanneer de selecties voor het concours bekend worden gemaakt.

-Elke kandidaat krijgt 10 minuten voordat hij/zij voor de jury verschijnt om de decoratie van zijn/haar nagerecht af te maken.

Technische Jury – Degustatie & Presentatie

De jury zal 200 punten toekennen voor het werk van de workshop.

Juryleden leveren hun puntenbriefjes in aan het einde van de wedstrijd, uiterlijk om 12.45 uur.

De jury kent 400 punten toe voor de proeverij, die om 14.00 uur begint.

Schooljury

De jury kent punten toe voor de degustatie & presentatie

De jury kent de "Coup de Coeur" van de wedstrijd toe.

De quotering documenten worden overhandigd aan de wedstrijdvoorzitter, de heer Thierry Wynant, die op zijn beurt de punten berekent in samenwerking met de vice-voorzitter van de wedstrijd, de heer Bernard Istasse, onder toezicht van een meester-gerechtsdeurwaarder.

Als een jurylid een stagiair heeft die deelneemt aan de wedstrijd, onthoudt hij of zij zich van de puntentelling.

Zodra de resultaten bekend zijn, wordt het algemene beoordelingsformulier aan elke Professor Coach overhandigd.

INSTALLATIE / OPRUIM

a/ Installatie:

-Iedere kandidaat wordt op de wedstrijddag om 7.30 uur verwacht.

-Elke kandidaat stelt zijn apparatuur op in zijn laboratorium vanaf 7.45 uur op de wedstrijddag. Ze hebben 15 minuten tot 8 uur.

-Kandidaten mogen zich laten vergezellen door maximaal 1 persoon om hen te helpen bij deze taak, op eigen verantwoordelijkheid.

-Begeleide personen zijn enkel bevoegd om de spullen van de kandidaat uit te laden en naar het laboratorium en de stand van de kandidaat te brengen.

-Van 8.00 tot 8.30 uur mogen kandidaten alleen, op hun eigen plaats, het laboratorium betreden om zich op te stellen.

-De proeven beginnen om 8.30 uur.

b/ Opruim :

-Einde van de tests om 12.30 uur.

-Vanaf 12.30 uur hebben de kandidaten 30 minuten om hun laboratorium/plaats op te ruimen en schoon te maken.

-De kandidaten mogen door maximaal 1 persoon vergezeld worden om hen hierbij te helpen.

-Aan het einde van de test worden de inspectie van het laboratorium, de teruggave van de apparatuur en de inventaris voor elk team uitgevoerd in aanwezigheid van de kandidaten en een lid van het organisatiecomité. Het laboratorium en de apparatuur moeten schoon worden achtergelaten. Elke niet-naleving van deze clausule die tijdens de inventarisatie door het organisatiecomité wordt vastgesteld, zal leiden tot sancties voor de markering.

APPARATUUR VOORZIEN DOOR DE ORGANISATIE

- Een keukenmachine van het type "Kenwood" van 3,5 liter met garde, haak en blad.
- Een koelruimte per workshop
- Twee roestvrijstalen platen 40/60, één rooster 40/60.
- Eén KOMA shock vriezer per werkplaats met afgebakende locatie
- Eén vriezer per werkplaats met afgebakende locatie.
- Eén marmeren tafel van 1,2 m x 0,8 m per kandidaat.
- Eén vaatwasser per werkplaats.
- Eén vloeroven per kandidaat.
- Een stekkerdoos per kandidaat (3 stopcontacten).
- Gas beschikbaar
- 3 magnetrons per werkplaats.

Klein materiaal (messen, vorken, spatels, pannen, weegschalen, kookgerei, inductiepannen, etc.) wordt door de kandidaat meegebracht en valt onder zijn/haar verantwoordelijkheid.

Klein materiaal wordt niet uitgeleend!

KLEDERDRACHT TIJDENS DE WEDSTRIJD

a/ De kandidaten

De wedstrijd vereist dat de kandidaten gedurende de gehele duur van de wedstrijd, inclusief de prijsuitreiking en de officiële foto, de voorgeschreven kleding dragen. De kandidaat dient de volgende kleding te dragen:

- Zwarte broek, pied-de-poule patroon of van de school
- Veiligheidsschoenen
- Kleding geleverd door de organisator, namelijk: officiële witte jas, witte koksmuts en eventueel een witte schort

b/ De Jury en het organisatiecomité

De jury dient de volgende kleding te dragen:

- Vrije keuze van broek
- Vrije keuze van schoenen/sneakers
- Chef's jacket zonder logo's van sponsors en of merken, behalve hun eigen logo

KANDIDATUUR

Om deel te nemen aan de "Chocolate Student Challenge", dient elke kandidaat zijn/haar kandidatuur te bevestigen door de gevraagde informatie in het deelnameformulier (bijgevoegd) in te vullen. De kandidaten sturen een dossier met een foto of schets van elk onderdeel (kunstwerk – praline – chocoladereep) en de recepten van de pralines en chocoladerepen, inclusief hun namen, ingrediënten en hoeveelheden (het recept) + de bereidingsmethode per recept, evenals de opbouw-instructies.

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 worden persoonlijk op de hoogte gebracht van de selectie door de juryleden en hun deelname.

Het volledig ingevulde kandidaat dossier moet per post worden gestuurd naar het secretariaat van de wedstrijd op het volgende adres:

Belgium Pastry Club vzw
Ter attentie van de heer Patrick Aubrion
Stationstraat 42
3070 Kortenberg

Het kandidaat dossier moet **vóór 28/02/2025** worden ontvangen door het secretariaat, met een maximum van 2 kandidaten per school.

Bevestiging van deelname & Inschrijfkosten :

Het inschrijvingsformulier van deelname moet **vóór 15/01/2025** worden ontvangen door het secretariaat, met een maximum van 2 kandidaten per school. Door het inschrijvingsformulier te verzenden stemt u in dat u kennis heeft genomen van het reglement en het punt "Beeldrechten" (onderaan te vinden).

Zodra je selectie bevestigd is ;

*Het inschrijvingsgeld overschrijven voor de som van €50,00 per kandidaat-student op uiterlijk 01/03/2025.
(Deze €50,00 dekt de aankoop van Chef jackets voor de kandidaat-studenten, evenals trofeeën en diploma's).

*Op deze overschrijving moet vermeld staan: "BSPA 25 + naam van de school + naam van de kandidaat", en dit per ingeschreven kandidaat (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

Voor meer informatie kunnen de kandidaten contact opnemen met de heer Patrick Aubrion op het telefoonnummer +32 475 67 27 93, op maandag of vrijdag tussen 9.00 en 12.00 uur, of per e-mail naar info@belgiumpastryclub.be

PODIUM EN PRIJZEN

De resultaten worden omstreeks 18.00 uur bekendgemaakt, gevolgd door een receptie in het Institut Emile Gryzon, Campus CERIA, gebouw 18.

Elke deelnemer ontvangt een deelnamecertificaat.

De kandidaten die een podiumplaats halen :

- 1e PRIJS: Gouden trofee
- 2e PRIJS: Zilveren trofee
- 3e PRIJS: Bronzen trofee

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 GL events Groep en de 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.