



## LE REGLEMENT 2025

Le concours « **Chocolate Student Challenge** » 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 la Communauté Néerlandophone. Ce concours est organisé par un comité d'expert du métier chapeauté par l'asbl Belgium Pastry Club.

### DÉROULÉ DU CONCOURS

Le concours se déroule le vendredi 21 février 2025 à l'Institut Emile Gryzon – Ceria, Avenue Emile Gryzon 1 (Bâtiment 18) à 1070 Bruxelles.

Durée et épreuves du concours :

- durée total de 5h30 (début des épreuves à 8h30 – fin des épreuves à 14h)
- comprenant : 2 épreuves de dégustation + 1 épreuve artistique et la composition d'un buffet rassemblant les réalisations précédentes

### LES PRÉSIDENTS ET JURÉS 2025

Le Président d'honneur, édition 2025 est Monsieur Jean-Philippe Darcis . Son rôle est d'être 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 chocolatiers accompagnés par le Président et le Vice-président du concours.
- Un jury école, composé d'un représentant par école participant au concours, il décerne le Coup de Cœurs de l'édition 2025 sur base des dégustations et des buffets.

En cas de litige, l'ensemble du Jury rapporte le litige au Président du Chocolate Student Challenge, monsieur Alexandre Bourdeaux et au Vice-Président monsieur Daniel Stallaert, 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

« Le Patrimoine Belge »

### LES EPREUVES

#### L'ÉPREUVE ARTISTIQUE - UNE PIÈCE ARTISTIQUE EN CHOCOLAT

- La pièce artistique en chocolat est réalisée uniquement à base de chocolat, et les éléments peuvent être amenés. Les éléments utilisés pour la composition de la pièce artistique en chocolat sont comestibles.
- Les éléments qui consiste à réaliser la pièce peuvent être amenés par les candidats, mais ne peuvent en aucun cas être colorés, assemblés, etc...
- Les éléments amenés doivent rentrer sur des plaques 40x60cm. La technique utilisée devra être expliquée par les candidats à la demande du jury.
- La pièce artistique en chocolat est composée de chocolat travaillé sous toutes ses formes (par exemple modelé, découpé, sculpté, etc.).
- La pièce artistique en chocolat est d'une hauteur minimum de 60 cm hors socle, la pièce peut être présentée sur un socle, non comestible, d'une hauteur de 20 cm maximum et est apporté par le candidat. Le socle ne fait en aucun cas partie de la pièce artistique et doit être neutre et d'une couleur blanche.

- La pièce artistique en chocolat est transportable et sera exposée sur l'espace concours, sur une table type mange debout de 86cm de diamètre mise à disposition par l'organisation.
- La pièce artistique doit impérativement intégrer les produits de dégustations, ils doivent être en contact avec la pièce artistique
- La pièce artistique peut contenir des éléments colorés, l'utilisation de colorant alimentaire est autorisée, sauf ceux contenant des poudres scintillantes (E172) et le dioxyde de titane (E171)

### ÉPREUVES GUSTATIVES

#### *a/ La Praline moulée :*

- Les pralines moulées sont réalisées à 100% en atelier et sur place le jour du concours
- Réaliser un minimum de 40 pcs. ; 12 pièces pour la dégustation + 7 pièces pour le présentoir buffet + 3 pièces pour le photographe + 18 pièces minimum pour la dégustation des invitées (jury école et réception).
- La praline moulée sera sur base de chocolat de couverture au choix, l'utilisation de colorant alimentaire est autorisée, sauf ceux contenant des poudres scintillantes (E172) et le dioxyde de titane (E171)
- La praline sera fourrée de minimum 2 textures

#### *b/ La Barre Chocolaté*

*Une barre chocolatée est une confiserie allongée, composée d'une couche extérieure de chocolat enveloppant un cœur moelleux et ou croquant, avec minimum 2 textures.*

- Les barres chocolatés sont réaliser à 100% en atelier et sur place le jour du concours
- Réaliser un minimum de 20 pcs. ; 6 pièces pour la dégustation + 5 pièces pour le présentoir buffet + 3 pièces pour le photographe + 6 pièces pour la dégustation des invitées (jury école et réception).
- La barre chocolaté sera sur base de chocolat de couverture au choix, l'utilisation de colorant alimentaire est autorisée, sauf ceux contenant des poudres scintillantes (E172) et le dioxyde de titane (E171)
- La barre chocolaté sera fourrée de minimum 2 textures
- La barre chocolaté peut être moulée ou enrobée

### LE BUFFET

Le buffet comprend :

- La pièce artistique en 100% chocolat de 60cm minimum présentée sur son socle (non comestible) de 20cm de hauteur maximum (si d'application)
- Les barres chocolatés (5 pièces)
- Les pralines moulées (7 pièces)
- La composition du buffet s'intègre obligatoirement dans le diamètre de la table du buffet (86cm).
- Le buffet doit être finalisé pour la fin des épreuves prévue à 14h

ATTENTION : les éléments de dégustations présentés sur le buffet devront faire partie intégrante de la pièce artistique : ils devront avoir un ou plusieurs points de contact avec la pièce artistique, et une cohérence visuelle avec cette pièces et son buffet.

Il est rappelé aux candidats que :

- La table de buffet sera prévue par l'organisation (voir photos)
- Rien ne doit dépasser de la table de présentation
- Aucun décor de fond n'est autorisé
- Aucun décor autre que le socle de 20cm de hauteur et la pièce artistique avec ses dégustations sont autorisé
- L'utilisation des socles tournants est tolérée. Toutefois l'organisateur décline toute responsabilité en cas d'incident engendré par l'utilisation d'un tel système. L'utilisateur d'un socle tournant doit prendre les mesures nécessaires à la sécurité des personnes et des biens environnants.
- Aucun fil électrique ne devra dépasser du cadre de la table.

## DEGUSTATION & COTATIONS

### a/ Dégustations :

- Chaque candidat présentera sur un plateau, fourni par l'organisation, 12 pralines
- Chaque candidat présentera sur un plateau, fourni par l'organisation, 6 barres chocolatées
- L'ordre de passage sera attribué et correspondra selon le numéro de table par candidat

### **Jury Technique – Dégustations & Buffet**

- .Le Jury attribue 200 points pour le travail en atelier
- .Le Jury remettent leurs fiches de cotations à la fin des épreuves et au plus tard à 14h15
- .Le Jury attribue 200 points au buffet de présentation (14h15-14h45)
- .Le Jury attribue 400 points à la dégustation de la praline (14h50-15h30)
- .Le Jury attribue 400 points à la dégustation de la barre chocolaté (15h40-16h40)

### **Jury Ecoles**

- .Le Jury cote les buffets et les dégustations
- .Le Jury attribue le Coup de Cœur du concours

Les fiches de cotations seront remises au Président du concours, monsieur Alexandre Bourdeaux, qui a son tour effectuera le calcul des points en collaboration avec le Vice-Président du concours, monsieur Daniel Stallaert 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
- Un tirage au sort sera organiser pour déterminer chaque emplacement des candidats
- 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 accompagnés 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 et leur emplacement pour procéder à leur mise en place.
- Début des épreuves à 8h30

### b/ Désinstallation :

- Fin des épreuves à 14h (inclus montage du buffet)
- A partir de 14h 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 PAR L'ORGANISATEUR

Table en marbre  
Micro-onde  
Taque à induction  
Etuve avec du chocolat blanc, lait et noir

L'utilisation de tempéreuse semi-automatique et automatique est formellement interdit

## 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 ou marques sauf leur propre logo

## CANDIDATURE

Pour participer au « Chocolate Student Challenge », chaque candidat devra valider sa candidature en renseignant les informations demandées dans le formulaire de participation (annexé).

Les candidats enverront un dossier avec une photo ou croquis de chaque éléments (pièce artistique – praline – barre chocolatée) ainsi que les recettes des pralines et des barres chocolatées comprenant leurs intitulées / les matières et leurs grammages (la recette) + la méthode de confection par recette, mais également mentionner le montage.

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 leurs participations.

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 Kortenberg

**Le dossier doit être envoyé pour le 21/01/2025 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 15/12/2025, 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 30/01/2025.  
(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 dorées

2ème PRIX Trophée argent

3ème PRIX Trophée bronze

### **DROITS A L'IMAGE**

Tous les participantes 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.