



HET REGLEMENT 2025

De wedstrijd "Chocolate Student Challenge" is er om jongeren onder de 23 jaar uit te dagen, afkomstig van scholen met een optie Banketbakkerij – Chocolaterie – Confiserie van het voltijds secundair onderwijs georganiseerd of gesubsidieerd door de Franstalige en Nederlandstalige Gemeenschap. Deze wedstrijd wordt georganiseerd door een comité van experts uit het vakgebied, onder leiding van de Belgium Pastry Club vzw

VERLOOP VAN DE WEDSTRIJD

De wedstrijd vindt plaats op vrijdag 21 februari 2025 in het Instituut Emile Gryzon – Ceria, Emile Gryzonlaan 1 (Gebouw 18) te 1070 Brussel. Duur en onderdelen van de wedstrijd:

-totale duur van 5u30 (start van de proeven om 8u30 – einde van de proeven om 14u)

-omvat: 2 degustatieproeven + 1 artistieke proef en het samenstellen van een buffet met de creaties.

DE VOORZITTERS EN JURYLEDEN 2025

De Erevoorzitter van deze editie 2025 is Mr. Jean-Philippe Darcis . Zijn rol is aanwezig te zijn bij de degustaties, maar hij neemt geen deel aan de beoordeling. De jury bestaat uit:

-Een technische en degustatiejury, bestaande uit 6 professionele chocolatiers, vergezeld door de Voorzitter en Vicevoorzitter van de wedstrijd.

-Een scholenjury, bestaande uit een vertegenwoordiger per deelnemende school, die de "Coup de Coeur" van de editie 2025 uitreikt op basis van de degustaties en buffetten.

Bij een geschil, legt de hele jury het geschil voor aan de voorzitter van de Chocolate Student Challenge, de heer Alexandre Bourdeaux, en de vicevoorzitter, de heer Daniel Stallaert, om over het geschil te beslissen. Bij afwezigheid van de voorzitter van de wedstrijd, heeft de vicevoorzitter of een andere door de voorzitter aangewezen persoon de beslissingsbevoegdheid. Door deel te nemen aan de jury verbindt elk jurylid zich ertoe om zonder voorbehoud deel te nemen aan de wedstrijd, inclusief alle filosofische en/of gezondheidscriteria.

THEMA 2025

"Het Belgisch Erfgoed"

DE PROEVEN

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 kandidaten worden meegebracht, maar mogen in geen geval gekleurd, samengesteld, enz. zijn, dus enkel losse onderdelen.

-De meegebrachte elementen moeten passen op platen van 40x60 cm. De gebruikte techniek moet door de kandidaten worden toegelicht op verzoek van de jury.

-Het artistieke stuk in chocolade is gemaakt van chocolade, verwerkt in al zijn vormen (bijvoorbeeld 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.

- Het artistieke stuk in chocolade moet verplaatsbaar zijn en zal worden tentoongesteld in de wedstrijdruimte op een statafel van 86 cm diameter, beschikbaar gesteld door de organisatie.
- 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 statafel.
- Het artistieke stuk mag gekleurde elementen bevatten; het gebruik van voedingskleurstoffen is toegestaan, behalve die met glinsterende poeders (E172) en titaniumdioxide (E171).

DE GUSTATIEPROEVEN

a/ De gegoten praline

- De gegoten 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 gegoten 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).
- De praline wordt gevuld met minimaal 2 texturen.

b/ De Chocoladereep "Een chocoladereep is een langwerpige snoepgoed, bestaande uit een buitenlaag van chocolade die een zachte en/of krokante kern omsluit"

- De chocoladerepen 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 chocoladereep wordt op basis van couverture chocolade naar keuze; het gebruik van voedingskleurstoffen is toegestaan, behalve die met glinsterende poeders (E172) en titaniumdioxide (E171).
- De chocoladereep wordt gevuld met minimaal 2 texturen.
- De chocoladereep mag gemaakt worden met de gegoten techniek of de gedompelde techniek.

HET BUFFET

Het buffet omvat:

- Het artistieke stuk van 100% chocolade van minimaal 60 cm, gepresenteerd op zijn sokkel (niet eetbaar) van maximaal 20 cm hoogte (indien van toepassing).
- De chocoladerepen (5 stuks).
- De gegoten pralines (7 stuks).
- De buffetcompositie moet binnen de diameter van de buffettafel (86 cm) passen.
- Het buffet moet af zijn aan het einde van de proeven, 14.00 uur.

De kandidaten wordt eraan herinnerd dat:

- De buffettafel wordt verzorgd door de organisatie (zie foto's).
- Niets buiten de presentatietafel mag uitsteken.
- Achtergronddecoratie is niet toegestaan.
- Geen decoraties anders dan de sokkel van 20 cm hoogte en het artistieke stuk met zijn degustaties zijn toegestaan.
- Het gebruik van draaibare sokkels is toegestaan. De organisator is echter niet verantwoordelijk voor eventuele incidenten veroorzaakt door het gebruik van een dergelijk systeem. De gebruiker van een draaibare sokkel moet de nodige maatregelen nemen voor de veiligheid van personen en naburige eigendommen.
- Geen enkel elektrisch snoer mag buiten de omtrek van de tafel uitsteken.

DEGUSTATIES & BEOORDELINGEN

a/ Degustaties

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

b/ Beoordeling (De beoordelingscriteria zijn bijgevoegd aan het reglement)

Technische Jury – Degustaties & Buffet

- De jury kent 200 punten toe voor het werk in het atelier.
- De jury levert hun beoordelingsformulieren in aan het einde van de proeven en uiterlijk om 14.15 uur.
- De jury kent 200 punten toe voor de buffetpresentatie (14.15-14.45 uur).
- De jury kent 400 punten toe voor de degustatie van de praline (14.50-15.30 uur).
- De jury kent 400 punten toe voor de degustatie van de chocoladereep (15.40-16.40 uur).

Scholenjury

- De jury beoordeelt de buffetten en degustaties.
- De jury kent de "Coup de Coeur" van de wedstrijd toe.

De beoordelingsformulieren worden overhandigd aan de voorzitter van de wedstrijd, de heer Alexandre Bourdeaux, die op zijn beurt de puntentelling uitvoert in samenwerking met de vicevoorzitter van de wedstrijd, de heer Daniel Stallaert, onder toezicht van een gerechtsdeurwaarder. In het geval dat een jurylid een stagiair heeft die deelneemt aan de wedstrijd, zal hij zich onthouden van beoordeling. Na de proclamatie wordt het globale beoordelingsformulier overhandigd aan elke Leraar Coach.

INSTALLATIE / OPRUIM

a/ Installatie:

- Elke kandidaat wordt verwacht om 7.30 uur op de dag van de wedstrijd.
- Er zal een loting plaatsvinden om de plaats van elke kandidaat te bepalen.
- Elke kandidaat installeert zijn/haar materiaal in het laboratorium op de dag van de wedstrijd vanaf 7.45 uur.
- Hij/zij heeft 15 minuten de tijd, tot 8.00 uur.
- De kandidaten mogen door maximaal 1 persoon worden begeleid om te helpen bij deze taak en onder hun verantwoordelijkheid.
- De begeleidende personen mogen alleen helpen bij het uitladen en het brengen van de spullen van de kandidaat naar het laboratorium en de plaats van de kandidaat.
- Daarna verlaten de begeleiders de laboratoriumruimte om naar de kijkzone te gaan.
- De kandidaten nemen onmiddellijk hun plaats in het toegewezen laboratorium in.
- Elke kandidaat heeft tot 8.15 uur de tijd om zijn/haar installatie af te ronden en de wedstrijd kan om 8.30 uur beginnen.
- De kandidaten hebben vanaf dat moment 5 uur en 30 minuten de tijd om hun producten te realiseren, tot 14.00 uur.

b/ Opruimen :

- Einde van de proeven om 14.00 uur (inclusief opstelling van het buffet).
- Vanaf 14.00 uur hebben de kandidaten 30 minuten om hun laboratorium/werkplek schoon te maken en op te ruimen.
- De kandidaten mogen vergezeld worden door maximaal 1 persoon om hen te helpen bij deze taak.
- Aan het einde van de proef wordt de inspectie van het laboratorium, de teruggave van het materiaal en de inventaris uitgevoerd voor elk team in aanwezigheid van de kandidaten en een lid van het organisatiecomité. Het laboratorium en het materiaal moeten schoon worden achtergelaten. Elke overtreding van deze clause, vastgesteld tijdens de inspectie door het organisatiecomité, zal leiden tot strafpunten bij de beoordeling.

MATERIAAL TER BESCHIKKING GESTELD DOOR DE ORGANISATOR

- Marmeren tafel
 - Magnetron
 - Inductiekookplaat
 - Warmtekast met witte, melk- en pure chocolade
- Het gebruik van een semi-automatische en automatische tempereermachines is strikt verboden.

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 montage-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 deelnameformulier en het 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
Of per e-mail naar info@belgiumpastryclub.be

Het kandidaat dossier moet vóór 21/01/2025 ontvangen worden door het secretariaat, met een maximum van 2 kandidaten per school.

Bevestiging van deelname & Inschrijfkosten :

Het inschrijvingsformulier van deelname moet vóór 15/12/2024 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 30/01/2025.
(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 op het podium komen:

- 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.