



## **REGLEMENT "NATIONALE SELECTIE BELGIË 2025"**

### **ARTIKEL 1 - PRESENTATIE & ORGANISATIE VAN DE COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE SELECTIE BELGIË**

**1.1 – DE WEDSTRIJD** De Coupe du Monde de la Pâtisserie is een internationale wedstrijd die in 1989 werd opgericht en die alle beroepen binnen de patisserie vertegenwoordigt (pâtissiers, ijsmakers, chocolatiers, confiseurs). Tegenwoordig bestaat er een sterke internationale gemeenschap van pâtissiers, wat deelname van 50 landen aan de verschillende selecties voor de finale van de Coupe du Monde de la Pâtisserie mogelijk maakt.

**Nationale selecties:** De nationale selecties vormen het fundament van de wedstrijd en zijn een cruciale stap voor kandidaten op weg naar de finale.

**Continentale selecties:** De kandidaten in de categorieën Suiker en Chocolate die zich tijdens de nationale selectie kwalificeren, nemen deel aan de continentale selectie. Deze continentale selectie bepaalt wie doorstroomt naar de grote finale.

**Grote finale:** Deze vindt om de twee jaar plaats tijdens de Sirha Lyon-beurs, waar de winnaar wordt aangewezen. De volgende finale vindt plaats in 2027.

#### **1.2 - HET ORGANISATIECOMITÉ**

- \* Voorzitter Belgium Pastry Club: Raphaël Giot
- \* Vicevoorzitter Belgium Pastry Club: Jean-Philippe Darcis
- \* Algemeen secretaris Belgium Pastry Club: Patrick Aubrion
- \* Coach van Team België: Wordt later gecommuniceerd

Algemeen contact: [info@belgiumpastryclub.be](mailto:info@belgiumpastryclub.be)

Het organisatiecomité bestaat uit pâtissiers, chocolatiers en ijsmakers die referentie zijn in hun vakgebied. Ze zijn aanwezig tijdens de selectie. De leden verbinden zich ertoe geen kandidaten te coachen die deelnemen aan de Belgische selectie. Tijdens de wedstrijd werken de voorzitter van Team België en het directiecomité in volledige onpartijdigheid.

#### **1.3 - DEELNAMECRITERIA VOOR DE SELECTIE BELGIË**

De Belgische selectie voor de Coupe du Monde de la Pâtisserie vindt plaats in het Institut Emile Gryzon, Avenue Emile Gryzon 1, 1070 Anderlecht (Campus Ceria). Deze selectie bepaalt de kandidaten in de categorieën Chocolate, Suiker en IJs, die België zullen vertegenwoordigen tijdens de Coupe Europe 2026. De geselecteerde kandidaat in de categorie IJs sluit zich aan bij het team, mits kwalificatie voor de finale in 2027 te Lyon.

Voor deelname aan de Belgische selectie gelden de volgende vereisten:

- \* Beroepsmatig pâtissier, chocolatier of ijsmaker zijn, werkzaam in een winkel, hotel, restaurant of school.
- \* De Belgische nationaliteit bezitten. Kandidaten zonder Belgische nationaliteit kunnen deelnemen mits zij ten minste vijf jaar in België wonen. Hiervoor moet een uitzonderingsaanvraag worden ingediend bij de Belgium Pastry Club, die dit geval per geval beoordeelt. Elke kandidaat moet een identiteitsbewijs of bewijs van verblijf overleggen.
- \* Wonen in België.
- \* Minimaal vijf jaar professionele ervaring hebben.

- \* Het reglement ondertekend opsturen voor 20 mei 2025 per post naar **Belgium Pastry Club vzw, Stationstraat 42, 3070 Kortenberg**, én per e-mail naar [info@belgiumpastryclub.be](mailto:info@belgiumpastryclub.be)
- \* Het inschrijfgeld betalen vóór 25 mei 2025 (zie artikel 2.3).
- \* Het receptenboek indienen vóór 25 mei 2025 via e-mail naar [info@belgiumpastryclub.be](mailto:info@belgiumpastryclub.be)

## 1.4 - EREPRESIDENT EN JURYLEDEN VAN DE SELECTIE BELGIË

### 1.4.1 - EREPRESIDENT

De erepresident wordt later aangekondigd, zijn rol: Aanwezig tijdens de proeverijen, maar voert geen beoordelingen uit. Hij/zij is de woordvoerder van de juryleden voor deze editie. Bij geschillen of op verzoek wordt een vergadering belegd met het nationale organisatiecomité (Belgium Pastry Club) om definitieve beslissingen te nemen.

### 1.4.2 - RECHTEN EN PLICHTEN VAN DE JURYLEDEN

De juryleden verbinden zich ertoe:

- \* De geest en waarden van de wedstrijd te respecteren en te vertegenwoordigen.
- \* Ambassadeur van de Coupe du Monde de la Pâtisserie te zijn en media-aanvragen te beantwoorden.
- \* Het werk van de kandidaten eerlijk, professioneel en onpartijdig te beoordelen.
- \* Gedurende het hele evenement aanwezig te zijn.
- \* Beroepsmatig werkzaam te zijn als patissier of kok.

### 1.4.3 - PROEFJURY

De proefjury bestaat uit zes actieve chefs (pâtissiers of koks), die later worden aangekondigd. Zij beoordelen presentatie, doorsnede en smaakbalans van de desserts. Elk jurylid neemt deel aan alle proeverijen.

### 1.4.4 – ATELIER JURY

Het werkjury bestaat uit 4 professionele chefs-pâtissiers of koks die momenteel actief zijn. Hun namen worden later bekendgemaakt. Hun rol is om het technische niveau en de organisatie van de kandidaten te beoordelen. Het jury beoordeelt hygiëne, vaardigheid, respect voor de planning, correct gebruik van grondstoffen, het buffet en de artistieke stukken (de artistieke uitvoering van het buffet als geheel, technische vaardigheden, kleuren, originaliteit van het gekozen thema, evenals de netheid, technieken en artistieke elegantie van de stukken).

## **ARTIKEL 2 - RECHTEN EN PLICHTEN**

### 2.1 - DE WAARDEN

EXCELLENTIE: Streeft naar perfectie door middel van kunst en techniek.

VERANTWOORDELIJKHEID: Verheft het product met respect voor het leven.

INNOVATIE: Drukt passie uit door onbeperkte creativiteit.

EMOTIE: Roept door desserts zintuiglijk wonder op.

TROTS: Vertegenwoordigt en verdedigt de kleuren van zijn/haar land.

COMPETITIVITEIT: Toont nederigheid, integriteit en sportiviteit in zowel overwinning als nederlaag.

BROEDERSCHAP: Zet het individu in dienst van het collectief.

ERVARING: Geeft het beste van zichzelf voor de wedstrijd van zijn/haar leven.

UNIVERSALITEIT: Brengt alle gevoeligheden van de pâtisserie tot uitdrukking.

OVERDRACHT: Deelt kennis met huidige en toekomstige generaties op een vriendelijke manier.

AMBASSADEUR: Verspreidt de waarden van de competitie door houding en vakmanschap

### 2.2 - VERPLICHTINGEN EN ENGAGEMENTEN

#### 2.2.1 - MILIEUVRIENDELIJKHEID

De kandidaten verbinden zich ertoe de waarden en verplichtingen van de competitie te respecteren (beperking/afschaffing van verspilling, aandacht voor maatschappelijke impact, nadruk op lokale/seizoensgebonden producten, promotie van verantwoorde praktijken, enz.).

De Coupe du Monde de la Pâtisserie moedigt kandidaten aan om concrete acties te ondernemen gedurende het gehele selectieproces. Er wordt ook van het hele ecosysteem gevraagd om actief te streven naar gelijkheid binnen teams, assistenten, juryleden, enz.

### *2.2.2 - PROMOTIE VAN DE WEDSTRIJD EN HAAR LAUREATEN*

Kandidaten verbinden zich ertoe om het evenement “Coupe du Monde de la Pâtisserie, België 2025” te vermelden in al hun print- en digitale communicatie (@cmpatisserie\_belgium) en evenementen die verband houden met de deelname aan de competitie. Geselecteerde kandidaten moeten de Coupe du Monde de la Pâtisserie taggen en vermelden op sociale media (@cmpatisserie\_belgium) bij elke publicatie over de competitie.

De kandidaten verbinden zich er ook toe om het officiële logo van het Pastry Lions-team te gebruiken, dat hen na de selectie België zal worden verstrekt. Een van de belangrijkste doelen van de wedstrijd is om alle beroepen in de patisserie te promoten. Het comité raadt ten eerste aan dat alle kandidaten die worden gevraagd voor een interview of reportage, met name op tv, deze verzoeken accepteren. Het comité zal hier bijzonder waakzaam op zijn.

Volgens dit reglement zijn de kandidaten die in de Belgische selectie de gouden, zilveren en bronzen medaille winnen, contractueel gebonden aan de vzw Belgium Pastry Club en het Coupe du Monde de la Pâtisserie Club vanaf hun inschrijving tot aan de volgende selectie. In dit kader kunnen deze kandidaten gevraagd worden:

\*Deel te nemen aan mogelijke public relations-acties na de selectie en de officiële Pastry Lions-jas te dragen tijdens alle promotionele of public relations-evenementen die daarmee verband houden. Kandidaten verbinden zich ertoe om indien nodig minimaal 3 dagen beschikbaar te zijn voor de vzw Belgium Pastry Club. Het comité zal de betrokken chefs minstens 1 maand van tevoren informeren over de data van de public relations-acties, behalve tijdens de 4 maanden vóór en na de competitie.

\*Winnaars die deelnemen aan de Grote Finale in 2027 verbinden zich ertoe om deel te nemen aan het rekruteringsproces en de volgende kandidaten te begeleiden die België zullen vertegenwoordigen. Door lid te worden van de vzw Belgium Pastry Club, verbinden kandidaten zich tot actieve deelname aan de activiteiten van de club.

### *2.2.3 - AANWEZIGHEID TIJDENS DE SELECTIE EN KLEDING*

Kandidaten verplichten zich aanwezig te zijn **op 23 juni 2025 vanaf 7 uur tot 18 uur in het Instituut Emile Gryzon, Avenue Emile Gryzon 1, 1070 Anderlecht (Campus Ceria)** voor de overhandiging van de jassen, de officiële briefing, de proeven/degustaties, de officiële foto en de prijsuitreiking.

De wedstrijd vereist een verplichte dresscode:

\*Door kandidaten te voorzien: zwarte broek en zwarte schoenen/sneakers.

\*Door de organisatie geleverd: officiële zwarte Pastry Lions-jas en een officiële schort met de logo's van de partners van de nationale selectie.

De deelname van kandidaten aan deze competitie impliceert dat zij akkoord gaan met het dragen van de logo's van de officiële partners van de selectie op de verplichte kleding. Geen enkel ander logo dan die door de organisatie geleverd, mag op de kleding of andere media verschijnen.

### *2.3 - INSCHRIJVINGSKOSTEN*

Na goedkeuring van uw deelname door het comité, wordt u uitgenodigd om uiterlijk op 25 mei 2025 een bedrag van **€ 300 incl. btw (€ 250 excl. btw)** te betalen.

Deze overschrijving moet de vermelding bevatten: “CMPATISSERIE BELGIE 25 + NAAM”.

Belgium Pastry Club vzw

IBAN: BE11 0019 6027 7848

BIC: GEBABEBB

Als u een factuur op naam van een bedrijf wenst, dient u ons de naam en het adres voor facturatie tijdig door te geven.

Na de betaling dient u een betalingsbewijs van de inschrijvingskosten per e-mail te sturen naar [info@belgiumpastryclub.be](mailto:info@belgiumpastryclub.be)

### **ARTIKEL 3 - VERLOOP EN PROEVEN**

#### 3.1 - DATUM, DUUR, PRIJSUITREIKING

De wedstrijd vindt plaats op **23 juni 2025** van **7.00 uur tot 18.00 uur** in het **Institut Emile Gryzon, Avenue Emile Gryzon 1, 1070 Anderlecht (Campus Ceria)**. De toewijzing van de werkplaatsen gebeurt zodra de kandidaten voor de wedstrijd geselecteerd zijn.

Duur van de wedstrijd:

\*Categorie Suiker: 4 uur en 30 minuten, inclusief één degustatieproef en één artistieke proef, en het samenstellen van een buffet waarin deze creaties worden gepresenteerd.

\*Categorie Chocolade: 4 uur en 30 minuten, inclusief één degustatieproef en één artistieke proef, en het samenstellen van een buffet waarin deze creaties worden gepresenteerd.

\*Categorie IJs: 2 uur, inclusief één degustatieproef en één artistieke proef.

#### 3.2 - HET THEMA

Het thema van de wedstrijd is vrij. Het door de kandidaten gekozen thema moet vrij zijn van auteursrechten.

#### 3.3 - KANDIDATEN « CHOCOLADE » PROEVEN

##### 3.3.1 - RESTAURANT DESSERT OP BORD (7 stuks)

\*Basis: Het dessert moet gebaseerd zijn op een product dat door de kandidaat is gekozen. De kandidaten moeten dit product benutten om het potentieel ervan te tonen en het jurypanel een van hun lokale specialiteiten te laten ontdekken.

\*Presentatie: Het dessert wordt ter plekke “à la minute” op een bord geserveerd, zoals een hartig gerecht in een restaurant.

\*Vereisten: Het dessert moet minstens 2 verschillende texturen en 2 verschillende temperaturen bevatten. Deze “vergankelijke” desserts worden meteen na de bereiding geproefd, waardoor kandidaten kunnen spelen met kwetsbare texturen en temperaturen (warm, koud, bevroren, enz.).

\*Commercieel: Deze desserts zijn niet bedoeld voor verkoop in winkels.

\*Borden: De restaurantdesserts worden geserveerd op neutrale, witte borden met een maximale diameter van 28 cm en een maximale hoogte van 6 cm. De keuze van het bord is vrij en moet door de kandidaat zelf worden meegebracht.

\*Ingrediënten: Alle benodigde elementen om het dessert samen te stellen mogen worden meegebracht.

\*Restricties: Het dessert moet zonder kleurstoffen, zonder titaniumdioxide (E171) en zonder glitters (E172) worden gemaakt.

\*Geen namaak: 6 desserts voor de jury en 1 dessert voor de fotograaf.

\*Presentatie: Elke kandidaat moet het dessert binnen maximaal 10 minuten aan de jury presenteren en daarbij zijn/haar keuzes toelichten. De kandidaat mag tijdens de presentatie details toevoegen (bijvoorbeeld saus opdienen, een vrucht raspn, enz.) en moet eventuele vragen van de jury beantwoorden.

##### 3.3.2 - ARTISTIEK STUK IN CHOCOLADE VAN VRIJE SAMENSTELLING

\*Materialen: Het artistieke stuk wordt volledig van chocolade gemaakt. De gebruikte elementen voor het artistieke stuk moeten eetbaar zijn, maar het samenstellen van het stuk gebeurt volledig ter plekke.

\*Techniek: Het stuk moet gemaakt worden van chocolade die op verschillende manieren is bewerkt (gemodelleerd, gesneden, gesculpteerd, enz.). Gegoten chocoladestukken die worden gebruikt voor de structuur mogen zonder oppervlaktekleuring worden meegebracht.

\*Detailwerk: Een bloem of ander artistiek element dat het geheel versterkt, moet ter plaatse worden gemaakt.

\*Afmetingen: Het artistieke stuk mag maximaal 120 cm hoog zijn, inclusief sokkel. De sokkel, die niet eetbaar is, mag maximaal 50 cm breed, 50 cm lang en 20 cm hoog zijn. De sokkel moet door de kandidaat zelf worden meegebracht.

### 3.4 - KANDIDATEN « SUIKER »: PROEVEN

#### 3.4.1 – CHOCOLADE SNACKS

\*Samenstelling: De 7 zoete creaties moeten identiek zijn in samenstelling en afwerking, met chocolade als hoofdingrediënt.

\*Verdeling: 6 creaties zijn bestemd voor de degustatiejury, 1 voor de fotograaf, plus 4 replica's (factices) die worden verwerkt in het artistieke stuk.

\*Vorbereiding: Alle voorbereidingen die nodig zijn voor de creaties mogen meegebracht worden, klaar om te assembleren.

\*Assemblage: Producten mogen voorgesneden worden aangeleverd, maar assemblage en decoraties moeten volledig ter plaatse worden uitgevoerd.

\*Gewicht: Het maximale gewicht van elke creatie mag niet meer dan 70 gram bedragen.

\*Beperkingen: De creaties worden gemaakt zonder synthetische kleur en smaakstoffen, zonder isomalt, zonder titaniumdioxide (E171) en zonder glitters/glitterpoeders (E172).

\*Consumptie: De creaties moeten in 2 tot 3 happen gegeten kunnen worden.

\*Presentatie: De degustatie gebeurt staand en met de handen, in de stijl van fingerfood.

\*Servies: Presentatiematerialen zoals schalen en vaatwerk zijn toegestaan, mits ze wasbaar en herbruikbaar zijn, passend bij een cocktailstijl (makkelijk te degusteren).

\*Chocolade: De creaties moeten verplicht couverture-chocolade bevatten.

#### 3.4.2 - EEN ARTISTIEK STUK IN SUIKER VAN VRIJE SAMENSTELLING

\*Materialen: Het artistieke stuk wordt uitsluitend van suiker gemaakt. Elementen mogen vooraf gevormd en gegoten worden aangeleverd, maar het assembleren van het stuk moet volledig ter plaatse gebeuren.

\*Technieken: Het artistieke stuk moet minimaal getrokken en geblazen suiker bevatten.

\*Vorbereidingen: Gegoten en gekleurde suikerelementen mogen worden meegebracht, maar technieken zoals trekken en blazen moeten ter plaatse worden uitgevoerd.

\*Pastillage: Het stuk mag maximaal 20% uit pastillage bestaan. Deze elementen (uitgesneden, gevormd, gekleurd) mogen worden meegebracht, maar niet geassembleerd.

\*Bloem: Een bloem moet volledig ter plaatse worden gemaakt en in het artistieke stuk worden verwerkt.

\*Afmetingen: Het artistieke stuk mag maximaal 120 cm hoog zijn, inclusief sokkel.

\*Sokkel: De niet-eetbare sokkel mag maximaal 50 cm breed, 50 cm lang en 20 cm hoog zijn. De sokkel moet door de kandidaat zelf worden meegebracht.

\*Integratie: Het artistieke stuk moet 4 chocolade snacks bevatten (factices) die identiek zijn aan de snacks die voor de degustatieproef worden gepresenteerd. Het stuk mag de maximale afmetingen niet overschrijden.

### 3.5 - HET BUFFET (CHOCOLADE EN SUIKER PROEF)

Samenstelling: Het buffet omvat het artistieke stuk en de factices. De opstelling van het buffet moet binnen de diameter van de buffettafel (80 cm) passen. Afwerkingen op het buffet zijn toegestaan.

Regels:

\*Niets mag buiten de rand van de presentatie-/buffettafel uitsteken.

\*Achtergronddécor is niet toegestaan.

\*Stoffen, sokkels en gekleurde tafelkleden moeten door de kandidaten zelf worden meegebracht.

\*Draaisokkels zijn toegestaan, maar de organisator is niet verantwoordelijk voor incidenten door het gebruik ervan. De kandidaat is verantwoordelijk voor de veiligheid van mensen en eigendommen in de omgeving.

\*Er mogen geen elektriciteitsdraden buiten het kader van de tafel uitsteken.

### 3.6 - KANDIDATEN « IJS »: PROEVEN

#### 3.6.1 IJSDESSERTS (ENTREMETS GLACÉS)

Aantal: 2 ijstaarten (entremets glacés) voor elk 6 personen, met een portiegrootte per persoon van 80 g tot maximaal 120 g.

Vereisten per entremets:

\*Moet een fruitlaag (chemisage) bevatten. Deze producten moeten van het merk zijn dat door de organisatie wordt voorgeschreven.

\*Moet worden gemaakt zonder kleurstoffen, zonder titaniumdioxide (E171) en zonder glitters (E172).

\*Wordt door de kandidaten afgewerkt aangeleverd. Belangrijke decoratieve elementen die de presentatie verbeteren, mogen ter plaatse door de kandidaat worden toegevoegd tijdens het op temperatuur brengen van de ijstaart.

\*Alle decoratieve elementen moeten eetbaar zijn. Ze mogen worden aangeleverd, maar niet geassembleerd of gekleurd.

\*Moet minimaal 2 verschillende ijstexturen bevatten, waarvan minstens 1 niet-geturbineerd ijs.

\*Elke kandidaat moet zijn of haar dessert aan de jury presenteren in maximaal 3 minuten, waarbij keuzes worden toegelicht. De kandidaat moet daarna eventuele vragen van de jury beantwoorden.

De geselecteerde kandidaat neemt niet deel aan de continentale selectie Europa in januari 2026, maar moet wel deelnemen aan de trainingen met het team en is verantwoordelijk voor het maken van de ijssculptuur tijdens de finale in januari 2027.

#### 3.6.2 - EEN ARTISTIEK STUK IN GESCUPTTEERD IJS VAN VRIJE SAMENSTELLING

Maximale hoogte van de afgewerkte sculptuur: 40 cm zonder sokkel, 50 cm inclusief sokkel. De sculptuur hoeft niet noodzakelijk op een sokkel te staan en mag direct op de tafel van het buffet worden geplaatst.

Maximale afmetingen van de afgewerkte sculptuur: L60 cm x H50 cm x D40 cm.

\*Wordt gemaakt van één enkel blok ijs met een afmeting van L50 cm x H50 cm x D25 cm.

\*Het blok ijs wordt op de dag van de competitie door de organisatie geleverd, in volgorde van deelname.

\*Kandidaten moeten het blok sculpturen met minimale verspilling; de jury houdt hier rekening mee bij de beoordeling van het werk.

\*Minstens 70% van de sculptuur moet worden uitgevoerd met een guts of beeldhouwscharen.

\*Voor de resterende 30% mogen kandidaten vrij gereedschap kiezen (graveertools, slijpmachines, enz.).

\*Het gebruik van een kettingzaag is verboden.

\*Kandidaten krijgen 1,5 uur om de sculptuur te maken, inclusief opbouw en opruiming.

\*Kandidaten moeten verplicht uitgerust zijn met laarzen, geschikte handschoenen en een elektrische differentieelbeveiliging.

\*Het sculpturen vindt plaats in de door de organisatie aangewezen ruimte.

\*Geen andere sokkels voor presentatie, inclusief draaiende sokkels, zijn toegestaan.

\*Kandidaten moeten zelf een opvangbak voor smeltwater voorzien (vrij materiaal en vorm, hoogte maximaal 10 cm).

\*Het artistieke stuk moet binnen de diameter van de buffettafel (80 cm) passen.

\*De sculptuur moet draagbaar zijn en door de kandidaat zelf naar de tentoonstellingsruimte worden verplaatst.

\*Kandidaten moeten zorgen voor netheid in hun werkruimte.

\*Het artistieke stuk in ijs bevat een replica (factice) van het ijstaartdessert en mag de maximale afmetingen van het artistieke stuk niet overschrijden. De replica moet identiek zijn aan het ijstaartdessert dat voor de degustatieproef wordt gepresenteerd.

## **ARTIKEL 4 - DE RECEPTEN**

### 4.1 - BESCHRIJVING VAN DE RECEPTEN

Het thema, de details van elk recept en de technische uitwerking ervan moeten schriftelijk worden opgesteld en vóór 25 mei 2025 via e-mail worden verzonden naar [info@belgiumpastryclub.be](mailto:info@belgiumpastryclub.be). Kandidaten zijn vrij in de manier van presenteren. Na deze datum worden geen wijzigingen meer geaccepteerd. Geen enkel ander dossier mag aan de jury worden verstrekt vóór of tijdens de competitie.

De beschrijving en technische uitwerking van elk recept worden vóór de start van de wedstrijd aan de organisatie overhandigd. De organisatie zal het presentatiedossier bezorgen aan de juryleden. Kandidaten die dit artikel van het reglement niet naleven, krijgen een strafpunt.

### 4.2 - RECHTEN OP DE RECEPTEN / FOTO'S VAN DE CREATIES EN DESSERTS

De recepten die tijdens deze competitie worden ontwikkeld en gepresenteerd, worden als origineel beschouwd. Door deel te nemen, geven de kandidaten de vzw Belgium Pastry Club en haar partners uitdrukkelijk toestemming om deze recepten te reproduceren en te gebruiken voor promotionele of commerciële doeleinden, op alle bestaande of toekomstige media en communicatiemiddelen (bijv. drukwerk, pers, televisie, internet, mobiele telefoons, enz.) wereldwijd.

## **ARTIKEL 5 - LABORATORIA EN MATERIAAL**

### 5.1 - DE LABORATORIA

Elke kandidaat krijgt een individueel laboratorium toegewezen, identiek aan dat van de andere kandidaten, met minimaal:

- \* 1 gekoeld meubel met 3 deuren en granieten bovenblad
- \* 1 gekoeld meubel met 2 deuren, zonder granieten bovenblad
- \* 1 inductiemodule met 2x2 kookplaten
- \* 1 chocolade-tempereermachine
- \* 1 kleine snelvriezer
- \* Werktafels in roestvrij staal
- \* Een aparte voorbereidingsruimte voor de ijskandidaten

#### **BELANGRIJK:**

- \*Geen enkel materiaal uit het laboratorium dat ter beschikking wordt gesteld, mag worden verplaatst op straffe van uitsluiting.
- \*Elk laboratorium is uitgerust met een elektrische installatie van 10 kW, verdeeld over 3 stopcontacten. Kandidaten dienen de maximale capaciteit van hun laboratorium te respecteren.
- \*De organisatie is niet verantwoordelijk voor stroomuitval door overbelasting als gevolg van extra elektrisch vermogen.
- \*Er mogen geen merken zichtbaar zijn in het laboratorium, behalve die van de partners van de selectie.

### 5.2 - MATERIAAL VERSTREKT DOOR DE ORGANISATOR

De officiële en gedetailleerde lijst van materiaal dat ter beschikking wordt gesteld, wordt meegedeeld na bevestiging van deelname. Tijdens de wedstrijd moeten de kandidaten verplicht werken met de apparatuur die door de organisator wordt verstrekt.

### 5.3 - MATERIAAL MEEGEBRACHT DOOR DE KANDIDATEN

Het materiaal dat door de kandidaten wordt meegebracht, mag niet hoger zijn dan 1m70 meter in het laboratorium en mag het zicht van het publiek of de zichtbaarheid van de partners niet belemmeren.

Kandidaten brengen hun eigen materiaal mee (rekken, bakplaten van alle soorten, chocoladespuitpistool, magnetron, suikerlampen, enz.) in redelijke hoeveelheden voor de presentatie van hun creaties en desserts, evenals hun eigen keukenhulpmiddelen.

Strikt verboden : het gebruik van een lijmpistool en het bedekken van de werktafels en meubels in het laboratorium met hout of andere materialen.

## **ARTIKEL 6 - INSTALLATIE / DEMONTAGE**

### 6.1 - INSTALLATIE

Elke kandidaat krijgt 30 minuten om uit te laden en 30 minuten om zijn of haar materiaal in het laboratorium te installeren vóór aanvang van de proeven. Tijdens de wedstrijd werken de teams tegenover de jury. Materiaal dat bij de ingang of buiten de laboratoria wordt opgeslagen, inclusief verpakkingen en kisten, is toegestaan binnen de beschikbare ruimte in de backstage.

Elke kandidaat mag zich laten assisteren door maximaal één persoon.

### 6.2 - DEMONTAGE

De kandidaten krijgen 30 minuten de tijd om hun laboratorium schoon te maken en op te ruimen. Na afloop van de proef wordt in aanwezigheid van de kandidaten en de technische jury een inspectie van het laboratorium, de teruggave van het materiaal en een inventarisatie uitgevoerd. Het laboratorium en het materiaal moeten schoon worden achtergelaten. Elk gebrek aan naleving van deze clausule, vastgesteld door de organisatie en een gerechtsdeurwaarder, leidt tot strafpunten bij de beoordeling. Kandidaten mogen hun laboratorium pas verlaten nadat bovenstaande handelingen correct zijn uitgevoerd en met toestemming van het Comité.

Elke kandidaat mag zich laten assisteren door maximaal één persoon.

## **ARTIKEL 7 - TOEKENNING VAN PUNTEN, STRAFPUNTEN, BONUSPUNTEN**

Alle beoordelingen, strafpunten en bonuspunten worden toegekend door professionele vakmensen, verbonden aan de Belgische selectie van de Coupe du Monde de la Pâtisserie, in de functie van jury/comité/commissarissen.

## **ARTIKEL 8 - BEOORDELINGSCRITERIA PER PROEF (340 punten)**

### **WERK:**

Hygiëne, organisatie, vaardigheid, naleving van het schema, respect voor de gebruikte grondstoffen en materialen.

Totaal: 60 punten

### **DEGUSTATIE:**

Presentatie, snit, smaakbalans (texturen, smaak).

Totaal: 120 punten

### **ARTISTIEKE CREATIES:**

Netheid, technieken, assemblages, elegantie.

Totaal: 60 punten

### **PRESENTATIE VAN HET BUFFET:**

Beoordeling van de artistieke uitstraling van het gehele buffet, de technische aspecten, de kleuren en de originaliteit van het gekozen thema.

Totaal: 100 punten



Bij een gelijke eindscore hebben de degustatiepunten voorrang.  
Bij strafpunten worden deze afgetrokken van het totaal aantal behaalde punten. Bij uitval van een jurylid tijdens de wedstrijd worden al zijn of haar beoordelingen geannuleerd.

## **ARTIKEL 9 - STRAFPUNTEN EN BONUSPUNTEN**

- \*Niet-naleving van het reglement: **-30 tot -100 punten**
- \*Niet-conforme teruggave van laboratorium en materiaal (verlies van materiaal wordt in rekening gebracht bij de verantwoordelijke kandidaat): **-30 punten**
- \*Niet-naleving van de deadline voor het indienen van recepten: **-10 punten**
- \*Niet-naleving van het gewicht van het entremet: **-10 punten**
- \*Niet-naleving van de tijdslimiet voor het opsturen van het entremet: **-10 punten**
- \*Niet-naleving van de criteria voor het artistieke stuk: **-10 punten**
- \*Niet-naleving van de verspillingseisen: **-20 punten**
- \*Niet-naleving van de voorgeschreven producten: **-20 punten**
- \*Naleving van alle regels opgelegd aan de kandidaten: **+100 punten**

## **ARTIKEL 10 – PODIUM**

De kandidaten voor suiker en chocolade die de eerste plaats behalen, worden geselecteerd om deel te nemen aan de Europese selectie van de Coupe du Monde de la Pâtisserie in januari 2026.

De kandidaten die de tweede plaats behalen, worden aangewezen als plaatsvervangers in hun categorie.

De kandidaat voor ijs die de eerste plaats behaalt, wordt geselecteerd om lid te worden van de Pastry Lions en deel te nemen aan de finale van de Coupe du Monde de la Pâtisserie in januari 2027.

## **ARTIKEL 11 – VERZEKERINGEN**

De organisator heeft een verzekering die zijn wettelijke aansprakelijkheid tijdens de wedstrijd dekt. Elke andere verzekering is de verantwoordelijkheid van elk teamlid. De teamleden moeten een verzekering hebben die de risico's dekt voor henzelf en derden in verband met hun deelname aan de wedstrijd. De teamleden moeten ook individueel een verzekering hebben die de financiële gevolgen van alle schade of vernielingen aan lokalen, materialen, enz. dekt, evenals alle schade veroorzaakt door hen, hun medewerkers, onderaannemers of andere personen of leveranciers die zij hebben aangesteld.

De kandidaten vrijwaren de organisatie tegen alle mogelijke claims in verband met directe en materiële schade aan personen of goederen die voortvloeit uit hun persoonlijke handelen, of door medewerkers, onderaannemers of leveranciers die zij hebben ingeschakeld, of door de apparatuur en materialen die zij gebruiken in het kader van hun deelname aan de wedstrijd.

## **ARTIKEL 12 - VERWERKING VAN PERSOONSgegevens EN BEELDRECHTEN**

### 12.1 - AVG

In overeenstemming met de richtlijnen van de Verordening (EU) 95/46/EG van 1995, verwerkt de vzw Belgium Pastry Club als verantwoordelijke voor de verwerking persoonsgegevens die door de kandidaten worden verstrekt in het kader van hun deelname aan het evenement. Het verstrekken van de gevraagde gegevens is verplicht om de inschrijving en deelname aan het evenement te behandelen. De verwerking van de gegevens heeft de volgende doeleinden:

A) Het beheer en de opvolging van de contractuele of precontractuele relatie (behandeling van inschrijvingen, bestellingen, facturatie, beheer van onbetaalde rekeningen en geschillen);

- B) Het gebruik, de ontwikkeling en het beheer van klanten-/prospectbestanden (verzending van nieuwsbrieven, commerciële prospectie, organisatie van wedstrijden, behandeling van uitoefening van rechten, beheer van contactaanvragen, organisatie van zakelijke afspraken);
- C) De verbetering en personalisatie van diensten voor de teamleden (opstellen van statistieken, tevredenheidsenquêtes, beheer van abonnementen op nieuwsbrieven);
- D) Het doorgeven van gegevens aan partners van de vzw Belgium Pastry Club in het kader van zakelijke relaties;
- E) Naleving van wettelijke verplichtingen.

De rechtsgrond voor de verwerking van gegevens is als volgt:

- \*Voor categorie A): uitvoering van een contract of uitvoering van precontractuele maatregelen op verzoek van de teamleden.
- \*Voor de categorieën B) en C): het legitieme belang van de vzw Belgium Pastry Club.
- \*Voor categorie D): de toestemming van de kandidaten, die op elk moment kan worden ingetrokken.
- \*Voor categorie E): naleving van wettelijke verplichtingen.

De ontvangers van de gegevens zijn de betrokken diensten van de vzw Belgium Pastry Club, haar partners en bepaalde dienstverleners. Sommige van deze ontvangers bevinden zich mogelijk buiten de Europese Unie. Waar nodig zijn passende garanties getroffen, zoals het gebruik van standaardbepalingen voor gegevensbescherming van de Europese Commissie.

De vzw Belgium Pastry Club bewaart de gegevens zolang als nodig is voor de doeleinden waarvoor ze zijn verzameld, in overeenstemming met Verordening 2016/679. Bij commerciële prospectie worden de gegevens maximaal drie jaar bewaard vanaf het laatste effectieve contact met de teamleden, tenzij een specifieke situatie anders vereist.

De deelnemers hebben recht op inzage, correctie en verwijdering van hun gegevens, het recht op gegevensoverdraagbaarheid, het recht om de verwerking van hun gegevens te beperken en het recht om algemene en specifieke richtlijnen te geven over hoe hun rechten na overlijden moeten worden uitgeoefend. De deelnemers worden expliciet geïnformeerd over hun recht om bezwaar te maken tegen de verwerking van hun gegevens om legitieme redenen en tegen het gebruik ervan voor commerciële prospectie.

Om hun rechten uit te oefenen, moeten de deelnemers een e-mail sturen naar:

[info@belgiumpastryclub.be](mailto:info@belgiumpastryclub.be)

## 12.2 – BEELDRECHTEN

Alle deelnemers (jury, kandidaten) en juryleden dragen al hun rechten op beeldmateriaal – in alle media, inclusief internet, tv, gedrukte pers en sociale netwerken – over aan de vzw Belgium Pastry Club en haar geautoriseerde partners in het kader van de promotie van de wedstrijd. Elke kandidaat verleent toestemming zonder enige financiële compensatie voor:

\*Het filmen, opnemen en fotograferen van zijn/haar persoon, stem, prestaties en andere persoonlijke kenmerken – inclusief uitspraken – evenals alle eigendommen of creaties die aan hem/haar toebehoren (hierna "Beeld").

\*Het reproduceren en presenteren van al het opgenomen beeld- en geluidsmateriaal en foto's van zijn/haar Beeld tijdens de wedstrijden (hierna "Opnamen") op alle dragers en via alle bestaande en toekomstige communicatiekanalen, met promotionele, publicitaire en commerciële doeleinden, wereldwijd.

\*Het commercieel exploiteren van de rechten op reproductie en presentatie van de Opnamen via alle bestaande en toekomstige dragers en communicatiekanalen, wereldwijd.

De deelnemer erkent en accepteert dat de Opnamen kunnen worden gereproduceerd op alle bestaande en toekomstige dragers en kunnen worden getoond via alle communicatiekanalen, zoals:

- \*Tijdschriften, boeken en kranten (papier en digitaal).
- \*Catalogi en brochures van de vzw Belgium Pastry Club en haar sponsors.
- \*Digitale dragers, waaronder cd's, dvd's, blu-rays en digitale kopieën.

\*Audiovisuele dragers, zoals live en/of uitgestelde uitzendingen, tv-programma's, reportages, documentaires, videoclipen en podcasts.

\*Websites en smartphone- en tabletapps, zoals die van de vzw Belgium Pastry Club ([www.belgiumpastryclub.be](http://www.belgiumpastryclub.be)) en haar sponsors.

\*Sociale mediapagina's/-accounts (bijvoorbeeld Facebook, Twitter, Instagram, LinkedIn, YouTube en TikTok) van de vzw Belgium Pastry Club en haar sponsors.

\*Publieke vertoningen (gratis of tegen betaling).

\*Uitgezonden via ether, kabel, satelliet, digitale kanalen (gratis of betaald).

\*Elektronische communicatienetwerken, zoals internet en mobiele netwerken (3G, 4G, 5G) en tv-netwerken voor alle soorten apparaten.

De Opnamen zullen exclusief binnen dit kader worden gebruikt. Voor elk ander gebruik van de Opnamen is voorafgaande uitdrukkelijke en schriftelijke toestemming van de deelnemer vereist. De deelnemer erkent en accepteert dat de productie, montage en/of verspreiding van de Opnamen uitsluitend wordt bepaald door de vzw Belgium Pastry Club of andere partijen waaraan zij rechten verleent. De toestemming geldt vanaf de ondertekening van deze overeenkomst voor een periode van **10 jaar**, wereldwijd.