WEDSTRIJDREGLEMENT AEHT 2025

Pastry

De wedstrijd Pastry bestaat uit vier onderdelen

1. **Theoretische voorbereiding van de praktische proef**
2. **Budgetopdracht**
3. **Vaardigheidsproef: het bereiden van "*Bretoense zanddeeg mignardises*"**
4. **Praktische proef**

Algemene afspraken

- Een **Pastryteam** bestaat uit twee deelnemers geselecteerd uit leerlingen van derde graad domein Voeding & Horeca.

- Naar het voorbeeld van de vorige editie van de AEHT-wedstrijd, betrekken we het Pastryteam opnieuw bij de wedstrijdlunch.
  Een volledig dienstteam bestaat dus uit zes deelnemers; telkens twee deelnemers van team Pastry, team Culinary Arts en team Restaurant Service.

- De teams worden via loting samengesteld. Indien er een oneven aantal deelnemers ingeschreven werd, zal COLOMAplus instaan voor een eigen leerling om de teams te vervolledigen.

- De deelnemers werken in teamverband en met aandacht voor de HACCP-reglementering.

- Tijdens de praktische proeven dragen de deelnemers hun eigen schooluniform uitgezonderd koksvest en halterschort.
  Logo's van de eigen school mogen niet zichtbaar zijn op de kledij.

  - COLOMAplus zorgt voor:
    - Restaurant Service: halterschort
    - Culinary Art: koksvest
    - Pastry: koksvest

- Elk team bereidt de desserten voor een wedstrijdtafel van **8 personen** en maakt **2** presentatieborden voor de wedstrijdjury.

- Tijdens de voorbereidende opdrachten op donderdag en vrijdag voorziet de

deelnemer zelf multimedia (laptop, gsm, …). COLOMAplus faciliteert multimedia-ondersteuning.

- Gedurende de **uitvoering** van de opdrachten op donderdag en vrijdag mag er geen contact zijn tussen de kandidaten en hun begeleiders en mag er geen gebruik gemaakt worden van mobiele telefoons en andere elektronische communicatiemiddelen.

- Alle deelnemers staan toe dat de sponsors van de wedstrijd vrij gebruik mogen maken van de recepturen.

- De beslissingen van de vakjury zijn bindend. Voor mogelijke geschillen waarin het reglement niet voorziet, is het oordeel van de voorzitter van de jury bindend.

Deelopdrachten

1. Theoretische voorbereiding van de praktische- en vaardigheidsproef

- De **teams** krijgen de tijd om in overleg een globaal werkplan (organisatieplan/draaiboek) op te stellen voor een vlot verloop van de wedstrijd.

- In onderling overleg moet de receptuur en de werkwijze voor het dessert op bord voor **10 borden** uitgeschreven worden.

- In onderling overleg moet de receptuur en de werkwijze voor de **35 mignardises** uitgeschreven worden.

    - ❖ Behalve aandacht voor de receptuur en uitwerking, wordt ook gelet op duurzaam gebruik van grondstoffen (verspilling en restverwerking van ingrediënten/foodwaste).

➢ *Voor deze opdracht downloaden de deelnemers de fiches;*
- 'Organisatieplan pastry'
- 'Receptuur en uitwerking dessertbord'
- 'Receptuur en uitwerking mignardises'
Deze vinden jullie vanaf woensdagavond 19 maart '25 via de website van AEHT België.

2. Budgetopdracht

- De kandidaten van het Pastry team krijgen een budget van **€90,00** waarmee ze ingrediënten bestellen uit de aangeboden ingrediëntenlijst.
  Via de website van AEHT België vinden jullie vanaf woensdagavond 19 maart 2025 een lijst met alle beschikbare ingrediënten = Fiche **'Ingrediëntenlijst Pastry'**
  De ingrediëntenlijst vermeldt prijzen per kilo en/of eenheidsprijs per verpakking.

- Ook de ingrediënten voor de vaardigheidsproef (Bretoens zanddeeg mignardises) moeten hiermee worden aangekocht.

- De aankoop realiseren ze door een digitale bestelbon in te vullen. COLOMAplus zorgt voor een format, beschikbaar vanaf woensdagavond via de website van AEHT België.

- De verplichte ingrediënten alsook enkele basis ingrediënten (**zie vetgedrukt op de ingrediëntenlijst**) zullen ter beschikking staan in het wedstrijd lokaal en mogen gebruikt worden zonder opgenomen te zijn in de budget opdracht.

- Als het budget overschreden is, dan zullen de deelnemers een nieuwe keuze moeten maken totdat de totale kostprijs onder het vooropgestelde bedrag zit van **€90,00**.

➢ *Voor deze opdracht downloaden de deelnemers de fiche '**Digitale bestelbon Pastry**'. Het team realiseert de aankoop door deze digitale bestelbon in te vullen en op donderdagochtend 20 maart 2025 in te dienen voor 10.15 u.*
Deze fiche is beschikbaar vanaf woensdagavond 19 maart 2025 via de website van AEHT België.

Donderdagochtend, tussen 9.00 u en 10.15 u, krijgen jullie tijd om de theoretische opdrachten nog even na te kijken en aan te passen indien nodig.

Afspraken technische fiches.

- ✓ COLOMAplus zorgt voor blanco, digitale fiches.
- ✓ Deze fiches zijn vanaf woensdagavond 19 maart '25 beschikbaar via de website van AEHT België.
- ✓ De fiches worden digitaal ingevuld in het Nederlands
- ✓ Alle fiches worden ten laatste op donderdag 20 maart '25 doorgestuurd naar het volgende mailadres AEHT2025@colomaplus.be
- ✓ De fiches zullen donderdag, in drievoud afgedrukt worden door COLOMAplus, één voor de voorzitter van de jury, één voor de organiserende school en één voor de deelnemers zelf.
- ✓ Alle fiches worden geparafeerd door de kandidaten enerzijds en de voorzitter van de jury anderzijds.
- ✓ De geparafeerde fiches mogen gebruikt worden tijdens de dienst.
- ✓ De inhoud van de fiches is bindend en wijzigingen zijn niet meer toegelaten.

Specifieke richtlijnen praktische proef Pastry

- COLOMAplus voorziet de nodige bieren, grondstoffen en het nodige basismateriaal, tenzij anders vermeld.
- Op donderdagochtend zal het wedstrijdlokaal getoond worden, kunnen de deelnemers kennismaken met de te gebruiken materialen/toestellen en kunnen zij een dessertbord kiezen uit het assortiment van COLOMAplus.
- Bijkomend klein materiaal moet door de deelnemer zelf meegebracht worden.
- Groot materiaal is per lokaal voorradig met uitzondering van: pacojet, röhner, thermomixer en cutter. Deze mogen wel door de deelnemers zelf worden meegebracht.
- Het meebrengen en gebruiken van eigen halffabricaten of grondstoffen is niet toegelaten.
- De teams moeten de opdrachten binnen de voorziene tijd en in de juiste volgorde afwerken en serveren.
- Alle gedresseerde onderdelen zijn eetbaar.

3. Vaardigheidsproef

- Deze proef wordt afgenomen op donderdag.
- Elk team zal **35 stuks** Bretoense zanddeeg bereiden die worden gepresenteerd als **mignardises** (koffiegarnituur) op het galadiner.
  Hiervoor is het toegestaan eigen Flexipan-matten en/of vormpjes mee te brengen.
- Het doel is het beoordelen van de vaardigheden bij het bereiden van een Bretoens zanddeeg afgewerkt als mignardise. Alle ingrediënten vermeld in de lijst zijn ook ter beschikking voor de vaardigheidsproef.
  Er mag creatief worden omgesprongen met afwerking en afleidingen, zolang de 35 stuks **identiek aan elkaar zijn**.

4. Praktische proef

Deze proef houdt in dat de deelnemers een dessert op bord bereiden.
De deelnemers maken **10 dessertborden**:

- **1 bord voor de jury**
- **1 presentatiebord**
- **8 borden die geserveerd worden als dessert bij de wedstrijd lunch. In het dessert moeten de deelnemers de volgende verplichte ingrediënten verwerken.**

➢ **Het dessert moet worden opgebouwd met volgende componenten:**

- Een Bretoens zanddeeg
- Een mousse of crèmeux
- Een chocoladegarnituur
- Een coulis/confit.

Het doel van de proef is het evalueren van de vaardigheden en vakkennis van het Pastry team bij het bereiden van een dessert op bord.

➢ **Men heeft van elk verplicht ingrediënt de keuze uit volgende soorten:**

- **Bier:** Fruitage by Rodenbach 0.0 Vol % Alc
- **Chocolade:** Belcolade
- **Tijm:** vers of gedroogd

Let op:
De deelnemers van restaurant service zullen het dessert in tijdens de wedstrijdlunch inzetten. De deelnemers van de pastry competitie stellen hun dessert voor aan de tafel van de gasten!

- **COLOMAplus werkt met dagverse producten. Houd er rekening mee dat, bij verstoorde marktaanvoer, er een gelijkwaardig alternatief wordt voorzien.**

5. Evaluatie

- Je wordt beoordeeld door een externe jury.
- Elk onderdeel wordt apart beoordeeld.
- De jury beoordeelt per team en geeft na afloop mondelinge feedback aan de leerlingen.
- Na afloop van de wedstrijd worden de verschillende resultaten bij elkaar opgeteld om te bepalen welk team als winnaar uit de bus komt.
- In het geval van ex aequo geeft de beoordeling van de voorzitter van de jury de doorslag om de winnaar aan te duiden.
- De beslissingen van de jury zijn bindend. Bij mogelijke geschillen is het oordeel van de jury bepalend.

Volgende zaken worden geëvalueerd

Theoretische opdracht en budget proef:

- Ingrediëntenlijst
- Werkwijze in de vorm van een stappenplan
- Budgetbeheer
- Taakverdeling
- Tijdsindeling

Vaardigheidsproef:

- Correct maken van een Bretoens zanddeeg
- Creatief omgaan en afwerken van een Bretoens zanddeeg tot 35 identieke mignardises
- Werken volgens HACCP normen en rekening houden met food waste
- Het bereiden van de Bretoense mignardises binnen de geven tijd

Praktische proef dessertbord:

- Er is een evenwichtige verdeling van smaken en texturen.
- De deelnemers maken optimaal gebruik van de verplichte ingrediënten, deze zijn herkenbaar aanwezig in het dessert.
- De deelnemers maken gebruik van de verplichte componenten.
- De deelnemers werken in teamverband.
- De deelnemers bereiden 10 identiek dezelfde dessertborden.
- De deelnemers bereiden hun dessertborden binnen de opgegeven tijd.
- De deelnemers werken volgens HACCP-normen.
- De leerlingen houden rekening met food waste.

Tijdens de contactdag krijgen jullie de evaluatiecriteria met de puntenverdeling voor elke opdracht.

Het team met het hoogste puntentotaal wint de **AEHT Cornet Trophy 2025 – Pastry.**

Heb je na het lezen van het reglement ‘Pastry’ nog specifieke vragen stel ze dan via mail aan AEHT2025@colomaplus.be

Veel succes!

In bijlage

Timing

De uren zijn indicatief, definitieve timing wordt gecommuniceerd tijdens de contactdag op 11 februari 2025.

DAGPROGRAMMA PASTRY		
Woensdag 19 maart 2025		
Tijdstip	**Activiteit**	**Locatie**
16.00 u.	Onthaal en check-in	Hotel Van der Valk, Mechelen
16.30 u. – 17.00 u.	Welkom in de ontvangstruimte	
17.00 u.	Welkomstwoord	
17.30 u.	Teamverdeling	
18.00 u.	Eerste kennismaking team/begeleiders	
18.30 u.	Avondmaal	
19.30 u.– 22.00 u.	Netwerkmoment deelnemers	

Donderdag 20 maart 2025		
Tijdstip	**Activiteit**	**Locatie COLOMAplus**
Tussen 6.30 u. en 8.30 u.	Ontbijt	Hotel Van der Valk
8.30 u.	Transfer naar COLOMAplus met autocar	
9.00 u.	Aankomst COLOMAplus	
9.00 u. – 10.15 u.	Wedstrijdlokaal bezoeken Bord kiezen voor het dessert Organisatieplan en budgetproef nakijken en uploaden voor 10.15u	Bakkerijafdeling
10.15 u.	Omkleden praktijk uniform	Kleedkamer
10.30 u. – 12.00 u.	Voorbereiding vaardigheidsproef	Bakkerijafdeling
12.00 u.	Lunch	
12.45 u. – 14.45 u.	Vaardigheidsproef MEP dessertbord Lokaal opgeruimd tegen 14.45u	Bakkerijafdeling
14.45 u.	Omkleden	Kleedkamer
15.00 u. – 16.00 u.	Teamoverleg met restaurant service, pastry, culinary arts	
16.15 u.	Transfer van COLOMAplus naar hotel met de autocar	Afspraak inkomhal
	Tijd om zich op te frissen voor de gala-avond	Hotelkamer
18.00 u.	Transfer van hotel naar COLOMAplus met de autocar	Afspraak aan de receptie van het hotel
18.30 u.	Galadiner (dresscode: casual chic)	Restaurant COLOMAplus
22.30 u. à 23.00 u.	Transfer van COLOMAplus naar hotel met de autocar	

Vrijdag 21 maart 2025		
Tijdstip	**Activiteit**	**Locatie COLOMAplus**
Tussen 6.30 u. - 8.30 u.	Ontbijt	
8.30 u.	Eigen vervoer naar COLOMAplus	Voorbehouden parking IHAM
9.00 u.	Aankomst COLOMAplus	
	Omkleden praktijk uniform	Kleedkamer
9.15 u.	MEP dessert	Bakkerijafdeling
11.00 u.	Korte lunch	
11.30 u.	Ontvangst wedstrijdlunch	Restaurant COLOMAplus
12.00 u.	Aanvang wedstrijdlunch	Restaurant COLOMAplus
15.00 u.	Einde wedstrijdlunch	
Vanaf 15.30 u.	Receptie	Feestzaal
16.00 u.	Prijsuitreiking	Feestzaal
	Omkleden na de proclamatie	Kleedkamer
17.30 u.	Einde van de 13de editie AEHT	