
11^{DE} EDITIE AEHT CORNET TROPHY

PIVA ANTWERPEN

2-3 MAART 2023

WEDSTRIJDREGLEMENT

Pastry

De wedstrijd Pastry bestaat uit zes onderdelen:

1. De individuele theoretische test
2. Mondelinge Engelse test
3. De theoretische/praktische groepsvoorbereiding
4. Budgetopdracht
5. Vaardigheidsproef voor de leerlingen
6. Praktische proef

Algemene richtlijnen

- Algemeen thema: Het maken van een dessert op bord. Volgende elementen/technieken dienen voor te komen in de creatie: een krokant bestanddeel, Pain de Gênes, een mousse of crèmeux en een coulis/confit. Er zijn 4 ingrediënten die dienen verwerkt te zijn in de realisatie: bieren van Rodenbach, chocolade, room en marsepein.
- Een team bestaat uit twee deelnemers geselecteerd uit leerlingen van de 2^{de} of 3^{de} graad bakkerij of hotel/restaurant-keuken. Afhankelijk van het aantal ingeschreven scholen zullen er teams worden samengesteld. Indien er een oneven aantal deelnemers is zal Hotelschool PIVA instaan voor een extra leerling om de teams te vervolledigen.
- Elk team bereidt steeds 5 borden, 4 borden voor de vakjury en een presentatiebord.
- Gedurende de uitvoering van de opdracht op vrijdag mag er geen mondeling contact zijn tussen de kandidaten en hun begeleiders en mag er geen gebruik gemaakt worden van mobiele telefoons en andere elektronische communicatiemiddelen. Eigen notities zijn toegestaan.
- Tijdens de voorbereidende opdrachten op donderdag staan er multimedia (zonder wifi) ter beschikking van de deelnemers.
- De beslissingen van de jury zijn bindend. Voor mogelijke geschillen waarin het reglement niet voorziet, is het oordeel van de voorzitter bindend.
- Tijdens de praktische proef wordt volledige beroepskledij gedragen en mogen de deelnemers hun persoonlijk klein materieel gebruiken. De deelnemers ontvangen een bakkersvest van de organisatie. Kledij met kentekens (logo) van de deelnemende school mag niet gebruikt worden.
- De organisatoren voorzien de nodige grondstoffen en het basismateriaal, tenzij anders vermeld. Klein materiaal mag door de deelnemer zelf meegebracht worden, groot materiaal is per lokaal voorradig.
- Het gebruik van meegebrachte halffabricaten of grondstoffen is niet toegelaten.
- De teams moeten de opdrachten binnen de voorziene tijd en in de juiste volgorde afwerken. Timing: zie draaiboek.
- De deelnemers werken in teamverband en met aandacht voor de HACCP-reglementering.
- Alle gedresseerde onderdelen zijn eetbaar.

Opdrachten

1. Individuele schriftelijke test

Alle kandidaten nemen deel aan een individuele, schriftelijke test. Het doel hiervan is het evalueren van de parate technische kennis van de deelnemers. De kandidaten krijgen maximum 30 minuten de tijd om de vragen te beantwoorden.

De test zal worden toegespitst op algemene kennis en warenkennis van de verplichte ingrediënten en verwerkingsmogelijkheden van de opgelegde ingrediënten in het kader van het algemeen thema. De vragen zullen gedeeltelijk voortvloeien uit de demo's die plaatsvinden tijdens de contactdag op dinsdag 7 februari in de Palm breweries.

De test zal afgenomen worden in het Nederlands.

2. Mondelinge Engelse test

Alle kandidaten nemen deel aan een mondelinge, Engelse test. Het doel hiervan is het evalueren van de kennis van de Engelse taal. De kandidaten begrijpen instructies en verwoorden zich in het Engels, ze maken gebruik van elementaire woordenschat bestaande uit frequente woorden, woordcombinaties en uitdrukkingen, voornamelijk maar niet uitsluitend eigen aan het vakgebied.

3. Theoretische voorbereiding van de praktische proef

De **teams** krijgen de tijd om:

In overleg een globaal werkplan (organisatieplan) 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 5 borden uitgeschreven worden.

De fiches worden ingevuld in het Nederlands en worden in drievoud afgedrukt: één voor de voorzitter van de jury, één voor de organisatoren en één voor de deelnemers zelf.

Alle ingeleverde fiches zijn geparafeerd door de kandidaten enerzijds en de voorzitter van de jury anderzijds. De inhoud van de fiches is bindend. Er kan niets meer aan gewijzigd worden na het inleveren.

Door deelname staan de deelnemers toe dat de sponsors van de wedstrijd vrij gebruik mogen maken van de recepturen. Behalve aandacht voor de receptuur en uitwerking, wordt ook gelet op duurzaam gebruik van grondstoffen (verspilling en restverwerking van ingrediënten).

4. Budgetopdracht

Deze opdracht bestaat uit het invullen van een bestelbon voor alle benodigde ingrediënten naast de opgelegde grondstoffen. Zij dienen binnen het opgelegde totaal budget van **€50,00** te blijven voor een bestelling van **5 personen**. Zie ingrediëntenlijst.

5. Vaardigheidsproeven

Deze proef wordt afgenomen op donderdag. De deelnemers bereiden Pain de Gênes, die verwerkt moet worden in hun dessertbord. Het bereiden van het wedstrijdboard gebeurt op vrijdag. De receptuur dient gemaakt te worden op basis van 8 eieren. 10 stuks worden gepresenteerd als mignardise (koffiegarnituur). Hiervoor is het toegestaan eigen flexipanmatten en/of vormpjes mee te brengen. De rest van het beslag kan worden verwerkt i.f.v. het wedstrijdboard.

Het doel is het beoordelen van de vaardigheden bij het bereiden van een pain de Gênes als mignardise en als voorbereiding voor het bord. Alle ingrediënten vermeld in de lijst zijn ook ter beschikking voor de vaardigheidsproef.

6. Praktische proef

Deze proef houdt in dat de deelnemer een dessert op bord maakt op basis van 5 verplichte ingrediënten: Cornet Spirit, chocolade/vulling Callebaut/Cacao Barry, Pain de gênes, Debic room en Sleeubus marsepein.

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

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

Likeur

- [Cornet Spirit](#)

Debic room

- [Debic Prima Blanca](#)
- [Debic Room Plus Mascarpone](#)
- [Vegantop](#)

Chocolade / vullingen

- [Cacao Barry Wholefruit chocolade](#)
- [Callebaut NXT](#)

Marsepein Sleeubus

- Amandelspijs
- Marsepein 60/40
- Marsepein 50/50

Meer info over de marsepein kan je hier terugvinden: <https://www.sleeubus.be/nl/professionals>

Beoordeling

- Je wordt beoordeeld door een externe jury
- Elk onderdeel wordt apart beoordeeld
- Elk jurylid beoordeelt onafhankelijk elke deelnemer en geeft na afloop per onderdeel mondelinge feedback aan de leerling
- Na afloop van de presentaties 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. Als er dan nog geen uitsluitsel is wat betreft de winnaar, zal een schiftingsvraag het winnende team bepalen
- De beslissingen van de jury zijn bindend. Bij mogelijke geschillen is het oordeel van de jury bepalend.

Evaluatiecriteria

Evaluatiecriteria: individuele test	punten
De deelnemers beantwoorden vragen over algemene vakkennis en warenkennis van de verplichte ingrediënten. (25punten /deelnemer)	De som van de beide resultaten is het teamresultaat
Totaal aantal punten	/50

Evaluatiecriteria: mondelinge Engelse test	punten
De deelnemers communiceren functioneel in het Engels met gebruik van het correcte vakjargon. (25 punten /deelnemer)	De som van de beide resultaten is het teamresultaat
Totaal aantal punten	/50

Evaluatiecriteria: theoretische voorbereiding van de praktische proef	punten
De deelnemers stellen een organisatieplan op met volgende elementen: <ul style="list-style-type: none"> • Taakverdeling (4 punten) • Verantwoordelijken/taak (2 punten) • Tijdsindeling (4punten) (10 punten/deelnemer)	Elke deelnemer kan maximaal 10 punten behalen, de som van de beide resultaten is het teamresultaat
De deelnemers stellen een recept en werkwijze op voor 5 dessertborden met volgende elementen: <ul style="list-style-type: none"> • Ingrediëntenlijst (3 punten) • Werkwijze in de vorm van een stappenplan (3 punten) • Schematische voorstelling van het dessertbord (4 punten) (10 punten/deelnemer)	Elke deelnemer kan maximaal 10 punten behalen, de som van de beide resultaten is het teamresultaat
Totaal aantal punten	/40*

Evaluatiecriteria: budgetopdracht	punten
De deelnemers stellen een receptuur op met een kostprijs van maximum €50/ 5 personen. (30 punten /team)	Elk team kan maximaal 30 punten behalen
De deelnemers stellen een recept op met inbegrip van de verplichte ingrediënten (10 punten): <ul style="list-style-type: none"> ● Cornet spirit ● chocolade/vulling Callebaut/Cacao Barry ● pain de gênes ● Debic room ● Sleeubus marsepein De deelnemers vullen een bestelbon in met de benodigde grondstoffen op basis van het recept (10 punten) (20 punten /team)	Elk team kan maximaal 20 punten behalen
Totaal aantal punten	/50

Evaluatiecriteria: vaardigheidsproef	punten
De deelnemers bereiden pain de gênes volgens volgende criteria: <ul style="list-style-type: none"> ● Recept o.b.v. 8 eieren (2 punten) ● Glad beslag (4 punten) ● Luchtig beslag (4 punten) (10 punten/deelnemer)	Elke deelnemer kan maximaal 10 punten behalen, de som van de beide resultaten is het teamresultaat
De deelnemers verwerken pain de gênes tot: <ul style="list-style-type: none"> ● 10 mignardises ● De overschot tot een onderdeel van het wedstrijdboard (15 punten/deelnemer)	Elke deelnemer kan maximaal 15 punten behalen, de som van de beide resultaten is het teamresultaat
Totaal aantal punten	/50

Evaluatiecriteria: smaakjury	punten
Elk jurylid geeft punten op onderstaande criteria met in totaal maximum 100punten (som van alle juryleden gedeeld door aantal juryleden is het resultaat): <ul style="list-style-type: none"> • Er is een evenwichtige verdeling van de smaken. • De verplichte ingrediënten zijn herkenbaar in het dessert • Er is een evenwichtige verdeling van texturen en structuren. 	Elk jurylid geeft punten op onderstaande criteria met in totaal maximum 100 punten, som van alle juryleden gedeeld door aantal juryleden is het resultaat
Totaal aantal punten	/100

Evaluatiecriteria: technische jury	punten
De deelnemers maken gebruik van volgende verplichte ingrediënten: <ul style="list-style-type: none"> • Cornet spirit • chocolade Callebaut • pain de gênes • Debic room • Sleenbus marsepein (20 punten /team)	Elk team kan maximaal 20 punten behalen
De deelnemers maken gebruik van de volgende verplichte technieken en/of elementen en voeren deze technieken correct uit: <ul style="list-style-type: none"> • Krokant bestanddeel (10 punten) • Pain de gênes (20 punten) • Mousse of cremeux (10 punten) • Coulis of confit (10 punten) (50 punten/team)	Elk team kan maximaal 50 punten behalen
De deelnemers werken in teamverband. (60 punten/ team)	Elk team kan maximaal 60 punten behalen
De deelnemers bereiden 5 dezelfde dessertborden. (20 punten/team)	Elk team kan maximaal 20 punten behalen
De deelnemers bereiden hun producten binnen de tijd.	Elk team kan maximaal 10 punten behalen

(10 punten/team)	
Totaal aantal punten	/160*

*(overige 40 punten, zie hierboven)

Evaluatie - puntenverdeling

		Totaal
Individuele theoretische test	25 punten per deelnemer	50 punten
Engelse test	25 punten per deelnemer	50 punten
Budgetopdracht per team		50 punten
Individuele vaardigheidsproef	25 punten per deelnemer	50 Punten
Praktische proef per team		
Technische jury		200 punten
Smaakjury		100 punten
Totaal per team		500 punten

Tijdens de contactdag zal voor elke individuele opdracht de evaluatiecriteria meegedeeld worden.

Het team met het hoogste puntentotaal wint de **AEHT CORNET TROPHY – pastry 2023**

Ingrediëntenlijst

Suiker	Kruiden/smaakstoffen	Zuivel en aanverwanten
Griessuiker S2 Blonde cassonade Bloemsuiker Glucose Invertsuiker	Kaneel (stok) Speculaaskruiden Steranijs vanille met pitjes Trablit Oploskoffie Honing Zout	Margarine Melkerijboter Debic Gepasteuriseerd eiwit Gepasteuriseerd vol ei Gepasteuriseerd dooier Vers ei Debic room Prima Blanca Debic room Vegetop Debic room plus mascarpone Gecondenseerde melk

Fruit	Alcohol	Diepvriesfruit en/of puree
Rode vruchten Citroen Limoen Munt Cress	Cornet Spirit	Cassis Geconcentreerde sinaas (Boiron) Geconcentreerde citroen (Boiron) Frambozen Woudvruchten

Chocolade/vulling	Noten	Bindmiddel
Chocolade Wholefruit Callebaut Chocolade NXT Callebaut melk en puur kogeltruffels wit, melk, puur	Amandelpoeder Amandelpoeder 50% Hazelnootpoeder Kastanjecrème amandelstaafjes	Gelatineblaadjes brons (150 bloom) Gelatinepoeder (180 bloom) Maizena Aardappelzetmeel Koud bindmiddel Agar agar (alberti en ferran adria) Pectine NH (Louis francois) visgelatine (Louis francois)

Kleurstof	Bakpoeder	Bloem
Poeder kleurstof geel Poeder kleurstof rood	Bakpoeder Maagzout	Tarwebloem 11,5

Bierkaart

Brouwerij – Brasserie – Brewery: Rodenbach, De Hoorn & Palm

Rodenbach Classic - 5,2 Vol % alc

Vlaams Roodbruin - verfrissend – **fruitig en zachtzuur** - gedeeltelijk gerijpt op eiken foeders

Bière rouge-brun de Flandre - aigre-douce - fruitée - rafraîchissante - maturation partielle en fûts de chêne

Flemish red ale - Sweet-sour - fruity - refreshing - partial aged in oak foeders - 5,2 % ABV

Rodenbach Fruitage - 3,9 Vol % alc

Fruitbier - verfrissend - fruitig - op basis van 9 % rood fruit - gedeeltelijk gerijpt op eiken foeders

Un rafraîchissement fruité - délicatement aigre-douce à base de 9 % de vrais fruits rouges - maturation partielle en fûts de chêne

Fruit beer - accessible fruit and softly sour with 9% real red fruits – partial aged in oak foeders - 3,9 % ABV

Rodenbach Alexander – 5,6 Vol % alc

Rodenbach Grand Cru gemacereerd **met krieken – delicaat zacht-zuur** – complexe afdronk

Délicate - plein de caractère - saveur douce-amère à base de Rodenbach Grand Cru et de fraîches cerises du Nord

Rodenbach Grand Cru macerated with cherries – delicate - full of character - sweet-sour - complex aftertaste 5,6 % ABV

Rodenbach Caractère Rouge Limited Edition - 7 Vol % alc

Rodenbach Vintage gemacereerd **met krieken, veenbessen, frambozen – delicaat krachtig, complex en fruitig**

Après deux ans de maturation en fûts de chêne affinage avec cerises, framboises et canneberges - Délicatement puissante, complexe et raffinée

Rodenbach Vintage macerated with cherries, raspberries and cranberries, delicately powerful and complex fruity beer - 7 % ABV

Rodenbach Red Tripel - 8,2 Vol % alc.

Gebrouwen naar aanleiding van de 200ste verjaardag van de brouwerij. De zachtzure frisheid, eigen aan Rodenbach, zorgt voor een verfrissende complexe en goed doordrinkbare tripel die alle registers opentrekt. Zowel het moutige, het fruitige als het houtgerijpte karakter van het bier komen ten volle tot leven in je glas, een ware verwennerij voor al je zintuigen.” Het alcoholpercentage bedraagt

Rodenbach Red Tripel is our 200th year anniversary beer, created by blending a Belgian Tripel with a Flemish Red-Brown ale that is matured for 2 years in 4,000 gallon (180 hl) oak casks. The slightly sour fresh taste, typical for Rodenbach, creates a refreshingly

complex and easily drinkable Tripel. The malty, fruity and wood-aged character of the beer comes to life in your glass, a true indulgence for all your senses.

La Rodenbach Triple Rouge a été brassée à l'occasion de notre 200e anniversaire. Cette bière est un mélange entre une bière jeune (dans ce cas-ci une triple) et une bière vieillie en fut de chêne pendant deux années. Reconnaisable entre toutes, la saveur typique de la Rodenbach en fait une bière triple, rafraîchissante et agréable à déguster. Le caractère malté et fruité, dû à la maturation en fut de chêne, procure un vrai plaisir en bouche !

Estaminet Refined Lager – 5,2 Vol % alc

Refined Lager - floraal – licht kruidig – zacht bittere hoptoets

Refined Lager - notes florales - légèrement épicée - amertume raffinée

Refined Lager - floral notes – lightly herbal – refined bitterness – 5,2 % ABV

Estaminet Refined Lager 0.0 Vol % alc

Alcoholvrije pils - verfrissend - vol van smaak - fijne bitterheid

Lager sans alcool - rafraîchissante - pleine de goût - fine amertume

Non alcoholic Lager - refreshing - aromatic - slightly bitter - 0,0 % ABV

Cornet Oaked- 8,5 Vol % alc

Sterk blond - Oaked - toetsen van vanille door het gebruik van eikenhout als ingrediënt

Bière blonde et forte, boisée - notes subtiles de vanille provenant de copeaux de chêne ajoutés pendant le processus de brassage

Strong Blond, Oaked - subtle notes of vanilla from oak chips added during the brewing process, 8,5 % ABV

Cornet Smoked - 8,5 Vol % alc

Sterk blond bier 'smoked' - subtiel gerookt aroma door het gebruik van gerookt eikenhout en geturfde mout als ingrediënt

Bière blonde et forte, 'smoked'- , arôme fumé subtil dû à l'utilisation de chêne fumé et de malt tourbé comme ingrédient

Strong blond 'Smoked' - subtle smoked aroma from smoked oak chips and peated malt added during the brewing process, 8,5 % ABV

Cornet Alcoholfree – 0,3 Vol% alc

Brugge Tripel - 8,5 % Vol % alc

Tripel - sterk blond - krachtig bitterzoet - kruidig - licht gerookt

Triple - blonde forte – puissant doux/amer - épicé - légèrement fumé

Strong blond Triple - strong body - bittersweet - spiced - slightly smoky - 8,5 % ABV

Steenbrugge Blond - 6,3 Vol % alc

Erkend Belgisch Abdijbier / blond - fruitig - kruidig - licht gerookt

Bière belge d'Abbaye reconnue / blonde - fruitée - épicée - légèrement fumée

Official Belgian abbey beer / blond - fruity - spiced – slightly smoky - 6,3 % ABV

Steenbrugge Wit/Blanche - 4,8 Vol % alc

Erkend Belgisch Abdijbier / wit, ongefilterd - verfrissend - toetsen van curaçao en koriander

Bière belge d'Abbaye reconnue / blanche, non filtrée - rafraîchissante - notes de curaçao et de coriandre

Official Belgian abbey beer / Unfiltered 'White' Beer - refreshing - notes of curacao and coriander - 4,8 % ABV

Steenbrugge Bruin - 6,5 Vol % alc

Erkend Belgisch Abdijbier / bruin - toetsen van zoethout en kaneel - vleugje karamel

Bière belge d'Abbaye reconnue / brune - notes de réglisse et de cannelle - soupçon de caramel

Official Belgian abbey beer / Brown - notes of liquorice and cinnamon - hint of caramel - 6.5% ABV

Materiaallijst PIVA Antwerpen

- vloeroven (met boven- en onderwarmte)
- bakplaten (60x40)
- keukenrobot (inhoud min. 3l) met vlinder, klopper, kneedhaak
- koelkast
- diepvries