



DUTCH PASTRY AWARD 2027

reglement vakwedstrijd

Inhoudsopgave

Inhoudsopgave.....	1
A - Organisatie en doelstelling wedstrijd.....	2
B - Opdrachten met voorwaarden	3
B1 - Opdracht 1: vervaardig 1 showstuk	3
B2 - Opdracht 2: bereid 3 visueel identieke taarten	4
B3 - Algemene voorwaarden.....	5
C - Beoordelingscriteria en prijzen	6
C1 – Beoordelingscriteria taart.....	6
C2 – Beoordelingscriteria showstuk.....	6
C3 - Prijzen	7
D - Locatie, data en tijden en technische gegevens	8
D1 – Locatie.....	8
D2 -Data en tijden	9
D3– Technische gegevens.....	9
E - Adviezen en tips.....	10
F - Inschrijfformulier.....	11



A - Organisatie en doelstelling wedstrijd

Het Dutch Pastry Team (DPT) organiseert sinds 2000 ieder jaar de Dutch Pastry Award, waarbij de doelstelling is om vakmensen een kans te geven hun vakmanschap te meten met collega's uit binnen- en buitenland. Daarnaast ziet het DPT deze wedstrijd ook als een opstap om deelnemers te motiveren, de winnaars toe te laten tot het DPT en het begeleiden naar internationale patisseriewedstrijden.

De opdrachten van de Dutch Pastry Award zijn vanaf de 1^e editie het vervaardigen van een showstuk en het bereiden van taarten. Ieder jaar met een nieuw thema en alles mag op de werk- of woonlocatie gemaakt worden, waardoor deelname van vakmensen laagdrempeliger is.

Dit reglement is bedoeld om duidelijkheid te brengen voor deelnemers en juryleden.

Daar waar dit reglement in voorziet en niet in voorziet is de beslissing van de jury bepalend.

Wijzigingen zijn te allen tijde onder voorbehoud.



B - Opdrachten met voorwaarden

B1 - Opdracht 1: vervaardig 1 showstuk

Voorwaarden showstuk:

1. Alle onderdelen van het showstuk dienen door de deelnemer zelf vervaardigd te zijn. Halffabrikaten zijn niet toegestaan
2. Alleen het gebruik van eetbare grondstoffen is toegestaan, met uitzondering van een eventuele sokkel (sokkel max. 60 cm breed, max. 40 cm diep, max. 20 cm hoog).
3. Het showstuk dient het thema It's a kind of magic uit te stralen.
4. Afmetingen van het showstuk dienen max. 60 cm breed en max. 40 cm diep te zijn. De hoogte is vrij te bepalen.
5. Het showstuk dient tussen 8.00 en 10.00 uur (zie D2) op een door DPT gereedstaande tafel/blok geplaatst te worden (tafel/blok 80 cm breed, 60 cm diep, 80 cm hoog).
6. Het showstuk dient minimaal tot 12.00u te blijven staan (zie D2) ter beoordeling van de jury.
7. Het showstuk mag niet eerder weggehaald worden dan 1 uur voor sluiting van de laatste beursdag.



B2 - Opdracht 2: bereid 3 visueel identieke taarten

Voorwaarden taarten:

1. De 1e taart dient in/bij het showstuk geplaatst te worden. Deze taart wordt niet aangesneden en gedegusteerd en mag imitatievulling hebben. Deze taart dient binnen de gestelde showstukafmetingen geplaatst te zijn (zie B1 punt 4).
2. De 2 andere taarten dienen ook van binnen identiek te zijn. De taarten moeten ingeleverd worden tussen 8.00 en 10.00 uur bij de jury, en worden gesneden (door het DPT) en gedegusteerd tussen 11.00 en 12.30 uur (zie D2). Hiervoor is een koeling van rond 4°C beschikbaar.
3. De taarten dienen tussen de 600 gram en 1200 gram per taart te zijn.
4. Een extra taartplateau dient bijgeleverd te worden (om exact gewicht van de taart te kunnen bepalen).
5. De taarten dienen het thema It's a kind of magic uit te dragen/stralen.
6. De taart dient tevens op papier weergegeven te worden waarbij opbouw, recepturen en bereiding beschreven zijn. Dit dient zonder enige vorm van reclame (merknamen, eigennamen of foto) in tienvoud aangeleverd te worden.
7. Beschrijvingen worden niet beoordeeld in de puntentelling, echter wanneer deze niet of niet volledig geleverd worden kan dit leiden tot puntenaftrek.
8. Er dient een korte omschrijving van de taart bijgeleverd te worden die kan worden voorgelezen.
9. Andere losse/aanvullende onderdelen zijn niet toegestaan (zoals koekjes, wijn, losse garnituren enz.).
10. De decoratie van de taart hoeft niet mee gesneden te kunnen worden, maar dient in dat geval wel in 1 handeling afneembaar te zijn (bijv. 1 bloemdecoratie).
11. Alleen het gebruik van eetbare grondstoffen is toegestaan met uitzondering van het taartplateau en de eventuele dummie taart die in het showstuk staat.
12. De taarten dienen geheel door de deelnemer zelf bereid en vervaardigd te zijn. Halffabrikaten zijn niet toegestaan.
13. De taart dient niet 'hartig' te zijn.



B3 - Algemene voorwaarden

1. Bij de opdrachten zoals benoemd (zie B1 en B2) volgt bij te laat klaar zijn ½ puntaftrek per minuut te laat per jurylid.
2. Bij inzendingen die op een andere wijze niet voldoen aan de voorwaarden (zie B1, B2 en B3) volgt puntaftrek op basis van mate van fouten en/of naar inzicht van juryleden (zie E).
3. Indien korte tijd hulp gewenst is bij de opbouw mag gebruik gemaakt worden van hulp die door het DPT wordt aangeboden. Hierbij dient minimaal 7 dagen van tevoren per mail aangegeven te worden, waar en welke hulp er nodig is.
De deelnemer is zelf verantwoordelijk voor gevolgen van hulp.
4. Beperkte ruimte voor de showtafel is aanwezig ($\approx 4\text{m}^2$) om de montage van het showstuk mogelijk te maken (zie D3).
5. Eigen verlichting is toegestaan (zie D3).
6. Alle opdrachten worden door minimaal 5 juryleden beoordeeld (zie C1).
7. Alle opdrachten dienen door deelnemer zelf uitgevoerd te worden. Met uitzondering van het vervoer van de inzending naar wedstrijdlocatie en hulp zoals aangegeven (zie B3 punt 3).
8. Deelname geschiedt uitsluitend door inschrijving via het online inschrijfformulier op de website van Dutch Pastry Team.
Link: <https://dutchpastryteam.nl/dutch-pastry-award/>
Hierna ontvangt u een bevestiging van inschrijving. Indien dit niet het geval is, mail dan naar info@bestuurnederlandspatissierieteam.nl



C - Beoordelingscriteria en prijzen

Inzendingen zullen onder een deelnemer nummer worden beoordeeld door minimaal 5 juryleden.

C1 - Beoordelingscriteria taart

1. Creativiteit, thema, uitstraling, visuele doorsnede max. 15 punten.
2. Vakmanschap, uitvoering van technieken, netheid max. 15 punten.
3. Smaak, textuur, mondgevoel, thema toepassing max. 30 punten.

Totaal taart = max. 60 punten per jurylid.

C2 - Beoordelingscriteria showstuk

1. Creativiteit, thema, uitstraling max. 20 punten.
2. Vakmanschap, uitvoering van technieken, netheid max. 20 punten.
3. Algehele indruk max. 20 punten.

Totaal showstuk = max. 60 punten per jurylid.

Totaal taart en showstuk = max. 120 punten per jurylid.

Aftrekpunten (zie ook B3.1 – B3.2)

(bijv. receptuur niet compleet, gewicht van de taart, afmetingen showstuk, breuk showstuk, oneetbare zaken verwerkt en tijdsoverschrijding).



C3 - Prijzen

1^e prijs Dutch Pastry Award (GOUD)

- Winnaarstrofee, Gouden medaille + oorkonde 1e prijs DPA
- Titel: Beste Patisier van Nederland **2027**
- Aspirant lidmaatschap Dutch Pastry Team
- Div. prijzen mogelijk gemaakt door onze partners

2^e prijs Dutch Pastry Award (ZILVER)

- Zilveren medaille + oorkonde 2e prijs DPA
- Div. prijzen mogelijk gemaakt door onze partners

3^e prijs Dutch Pastry Award (BRONS)

- Bronze medaille + oorkonde 3e prijs DPA
- Div. prijzen mogelijk gemaakt door onze partners

Overige prijzen

- **Publieksprijs (social media prijs)**
Prijs voor deelnemer met de meeste online stemmen, via social media kanalen van DPT
- **Jurgen Willems award**
Motivatieprijs om talent/deelnemer extra te stimuleren. Winnaar wordt geselecteerd door vertegenwoordiger van Bakery Institute.
Prijs: Oorkonde + een cursus naar keuze bij Bakery Institute
- **Dobla Design award**
Prijs voor meest creatieve en totale indruk van showstuk en presentatie. Winnaar wordt geselecteerd door vertegenwoordiger van Dobla
Prijs: Oorkonde + Dobla experience dag

Alle deelnemers ontvangen een wedstrijdbuis en oorkonde van deelname.

D - Locatie, data en tijden en technische gegevens

D1 - Locatie

Contact:

André Hoogewerf

06-49113199

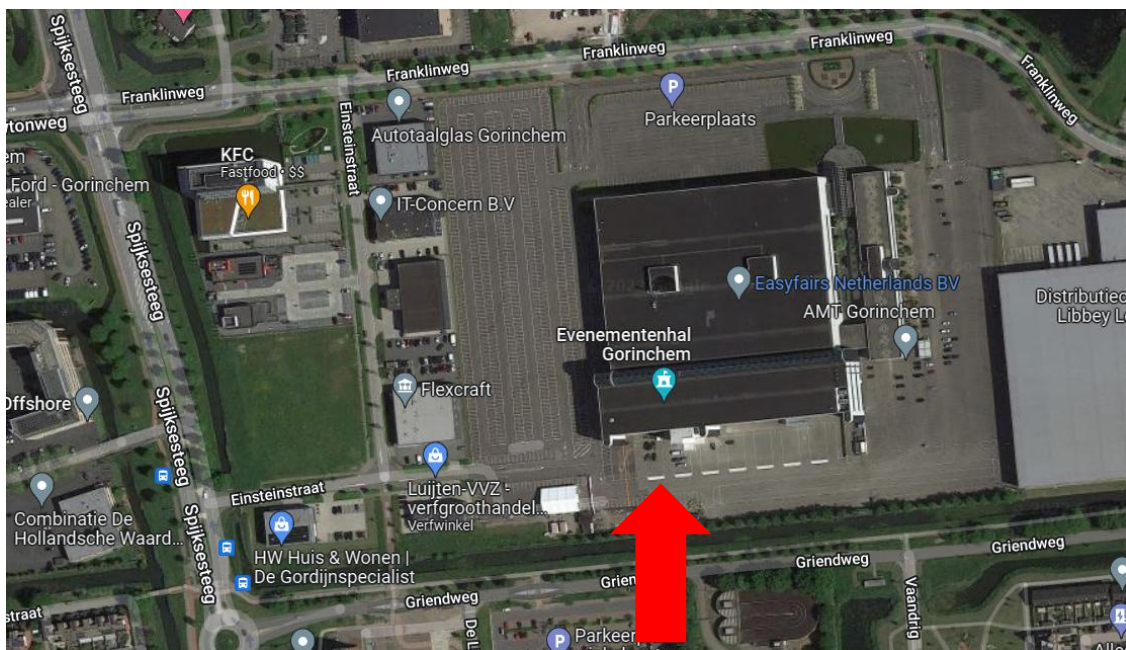
andrehoogewerf@live.nl

Adres: Evenementenhal Gorinchem, Franklinweg 2, 4207 HZ Gorinchem

Je kunt het beste aanrijden via Spijksteeg naar Einsteinstraat en dan door de slagboom het terrein op. Dan sta je gelijk aan de achterkant van de hal.

Kom je via de Franklinweg kun je om het pand heenrijden. Alle slagbomen kunnen gebruikt worden.

Je kunt naar binnen via deur 3, zie rode pijl hieronder.





D2 - Data en tijden

- De DPA 2027 vindt plaats op 8-03-2027
- Uiterlijke inschrijfdatum voor de DPA 2027 is 31-01-2027

Tijden:

- Ontvangst van deelnemers op locatie – vanaf 7.30 uur
- Officiële opening en startsein door DPT – 7.50-8.00 uur
- Opbouw showstukken + 1 taart en inleveren 2 taarten – 8.00-10.00 uur
- Jurering showstuk – 10.00-11.00 uur
- Showstukken open voor publiek – vanaf 11.00 uur
- Jurering taart – 11.00-12.30 uur
- Juryoverleg – 13.00-14.00 uur
- Prijsuitreikingen – 16.00-17.00 uur

D3 - Technische gegevens

- Beschikbare elektriciteit: 220 V/1000W.

Afmetingen:

- Showstuk: max. 60 cm breed en max. 40 cm diep. De hoogte is vrij te bepalen.
- Tafel (blok): max. 80 cm breed, max. 60 cm diep, max. 80 cm hoog (door DPT geplaatst).
- Sokkel: max. 60 cm breed, max. 40 cm diep, max. 20 cm hoog.
- Werk/opbouw ruimte voor de showtafel (blok) ± 4m².



E - Adviezen en tips

1. Zorg dat je het reglement goed gelezen en bestudeerd hebt.
2. Probeer zo creatief mogelijk te zijn, maar houd je aan de opdrachten en de voorwaarden.
3. Zorg voor de juiste temperaturen van de taart.
4. Maak een goede planning vooraf.
5. Vraag (tijdig) advies aan oud winnaars en/of patissiers met wedstrijdervaring.
6. Houd het bacteriologische aspect goed in de gaten en zorg dat de taart daarmee voedselveilig is.
7. Train alle onderdelen voldoende (showstuk en taart).
8. Maak indien nodig een duidelijk vragenlijstje en stuur dit naar het contactadres van het DPT (zie D1).
9. Laat je inzending tijdig vooraf beoordelen door vakmensen en oud juryleden en pas waar nodig verbeteringen toe.
10. Het reglement met voorwaarden voorziet er in dat: Sokkel, Immitatietaart, taartplateau en verlichting de enige onderdelen zijn die niet eetbaar zijn en dus op de showtafel mogen staan.
11. Respecteer het juryoordeel.



F - Inschrijfformulier

Ga naar het online inschrijfformulier op de website van Dutch Pastry team,
link: <https://dutchpastryteam.nl/dutch-pastry-award/>

Naam

Adres

E-mailadres

Geboortedatum

Telefoonnummer

Buismaat (Le Nouveau Chef)

Huidige werkgever (of eigen bedrijf)

Korte biografie

Privacy statement

Door inschrijving bevestig ik akkoord te zijn met het wedstrijdreglement.

Datum

Naam:

Handtekening: