



Top départ des épreuves régionales du concours national de pâtisserie « Un pour tous, tous pour un » dédié aux personnes en situation de handicap Rendez-vous aux 1^{ères} demi-finales à La Roche-sur-Yon

Le 21 septembre 2021 – Sodexo lance les épreuves régionales du concours national de pâtisserie « Un pour tous, tous pour un » créé pour développer l'autonomie des personnes en situation de handicap à travers la cuisine. Une centaine d'équipes de toute la France, composées d'une personne en situation de handicap, d'un éducateur et d'un chef Sodexo se sont engagées pour participer à ce grand défi culinaire autour du thème : « Les desserts de Noël de nos régions ». D'octobre à novembre, les équipes s'affrontent lors d'épreuves régionales, après avoir passé plusieurs mois à imaginer leur recette et à s'entraîner. La grande finale nationale aura lieu à Paris le 2 décembre prochain. À la clé ? Le dessert de l'équipe gagnante intégrera les menus servis au sein des 1 600 établissements médico-sociaux gérés par Sodexo.

Les premières épreuves régionales débutent le 1^{er} octobre !

Vous êtes les bienvenus pour assister à cette demi-finale et rencontrer les candidats ainsi que leur entourage personnel comme professionnel.

5 équipes ont décidé de prendre part à cette aventure et tenteront d'obtenir leur place pour la finale régionale du 9 novembre à Orvault

Lieu

Lycée Édouard Branly à La Roche-sur-Yon
5 Bd Edouard Branly, 85000 La Roche-sur-Yon

Horaires

9h30-10h00 : Accueil
10h00-12h00 : Réalisation des recettes
12h15-13h30 : Déjeuner au restaurant d'Application
13h45-15h00 : Présentation des recettes au jury
15h00-15h30 : Délibération du jury
15h30-16h00 : Remise des prix et cocktail



Un concours culinaire pour favoriser l'autonomie des personnes en situation de handicap

Depuis sa création en 1998, le concours « Un pour tous, tous pour un » rassemble les acteurs des établissements médico-sociaux en les invitant à s'unir autour d'un projet à la fois ludique, challengeant et valorisant.

⇒ L'objectif

Cuisiner, en deux heures et dans les conditions de la restauration collective, une recette personnelle, autour d'un thème imposé. Imaginer une recette, sélectionner les ingrédients, cuisiner, gérer les cuissons et dresser les assiettes... autant d'opportunités **pour permettre aux personnes en situation de handicap d'exprimer leurs envies, développer leur concentration et montrer leur talent.**

⇒ Les critères de notation

- L'accompagnement de la personne en situation de handicap, principal critère observé
- La cohérence avec le thème imposé
- La saveur gustative, l'originalité ainsi que la mise en scène du dessert
- Le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

« Acteur des services de qualité de vie, Sodexo est engagé en faveur de l'inclusion des personnes en situation de handicap ; L'une des plus belles concrétisations de cette démarche est ce concours, que je suis fier de voir se renouveler pour la 23ème année consécutive ! Car développer les compétences et stimuler la créativité, autour d'une passion commune qu'est la cuisine, c'est contribuer au projet de vie des personnes en situation de handicap. ». Willy Gautier, Directeur Général, Sodexo Santé Médico-Social



Liste des établissements participants à la demi-finale

| NOM DE L'ÉTABLISSEMENT | CODE POSTAL - VILLE |
|------------------------|------------------------|
| ESAT RENE COTY | 85 - LA ROCHE SUR YON |
| ESAT DE LEGE | 44 - LEGE |
| IME VAL DE SEVRE | 44 - VERTOU |
| UHTT PORTE ST MICHEL | 85 - FONTENAY LE COMTE |
| FOYER LES MUGUETS | 85 – LA GAUBRETIERE |

À propos de Sodexo

Créé en 1966 à Marseille par Pierre Bellon, Sodexo est le leader mondial des services pour améliorer la Qualité de Vie, facteur essentiel de performance des individus et des organisations. Présent dans 64 pays, Sodexo sert chaque jour 100 millions de consommateurs avec une offre unique de Services sur Site, de Services Avantages & Récompenses et de Services aux Particuliers et à Domicile. Sodexo propose à ses clients une offre intégrée de services, fruit de plus de 50 ans d'expérience : de la restauration à l'accueil, la propreté, l'entretien et la maintenance technique des matériels et des installations, des services et des programmes stimulant l'engagement des collaborateurs aux solutions simplifiant et optimisant la gestion des déplacements et des frais professionnels, jusqu'aux services d'aide à domicile, de crèches et de conciergerie. La réussite et la performance de Sodexo reposent sur son indépendance, son modèle économique durable, ainsi que sur sa capacité à assurer le développement et l'engagement de ses 420 000 collaborateurs à travers le monde. Sodexo est membre des indices CAC Next 20, CAC 40 ESG, FTSE 4 Good et DJSI
