



27 janvier 20225

Grande finale nationale de la seconde édition du concours [#Caphandicook](#)(top chef des personnes en situation de handicap)

Parrainé par le chef Michel bras



6 équipes (de 7 personnes) vainqueurs des épreuves régionales (Reims, Lyon, Paris, Toulouse, Rennes et **La Réunion**) s'affronteront pendant 2h30 autour d' un panier mystère pour faire une entrée un plat et un dessert



3 Nouveautés cette année

Une équipe de la Réunion sera à Paris pour défendre ses couleurs

Le concours se tiendra à L'Atelier de Rungis au MIN de 7.00 à 14.00

La remise des prix se déroulera au Ministère de la santé de 18h à 20h en présence de Madame Charlotte PARMENTIER-LECOCQ, Ministre déléguée chargée des Personnes handicapées. (évènement sur inscription obligatoire)



C'est aussi de beaux portraits, des candidats avec des histoires de vie incroyables, ils ont tous des expériences en restauration. Ils ont souvent juste besoin de reprendre confiance en eux.

Le candidat le plus jeune à 17 ans et le senior du concours 61 ans

Ils sont tous les deux de la région Grand Est

« L'objectif de ce concours est de mettre en exergue tous les talents et la motivation des personnes en situation de handicap et, ainsi, faciliter leur inclusion y compris sur des métiers en tension, dont ceux du secteur de la restauration »

Partenaires : Agefiph Pôle emploi Ministère des Solidarités UNIRH AFMR - Association Française Des Maîtres Restaurateurs - Académie Nationale de Cuisine (ANC)- Société des Membres de la Légion d'Honneur (SMLH) - Acceo - Tadeo- B&B Hôtel- Boucherie 1ère- Cacao Barry- Café Richards- Cos fondation - Epi saveurs- Foodle- Groupe Barrière - Koppert Cress- L'assiette Gourm'hand- Lortlut caramel- Maison Leconte- Métro - Nicolas Feuillate- Passion froid- Performhance- Riem Becker- Rungis Académie- St Orens- Terre Azur