



Information presse
Le 23 novembre 2021

Sodexo réaffirme son engagement en faveur de l'inclusion des personnes en situation de handicap

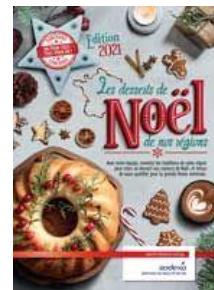
Finale de la 23^{ème} édition du concours de pâtisserie "Un pour tous, tous pour un"

Sodexo annonce la grande finale du concours national de pâtisserie "Un pour tous, tous pour un" qui agit en faveur de l'inclusion des personnes en situation de handicap depuis 23 ans.

Une centaine d'équipes, 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, de cette 23ème édition : "Les desserts de Noël de nos régions".

D'octobre à novembre, les équipes se sont affrontées lors d'épreuves régionales dans toute la France, après avoir passé plusieurs mois à imaginer leur recette et à s'entraîner. Les 7 meilleures équipes se retrouveront le 2 décembre, veille de la journée Mondiale du Handicap, pour s'affronter dans le cadre exceptionnel et prestigieux de la nouvelle école des arts culinaires Lenôtre !

A la clé ? Le dessert de l'équipe gagnante intégrera les menus servis au sein des 1 600 établissements médico-sociaux gérés par Sodexo.





Finale nationale le 2 décembre à l'école Lenôtre

Vous êtes les bienvenus pour assister à la finale nationale et rencontrer les candidats ainsi que leur entourage.

7 équipes se sont qualifiées lors des finales régionales et tenteront de devenir le grand gagnant de cette 23^{ème} édition

Un jury d'exception

- **Armande Roques**, vice-présidente de l'Unapei en charge des relations partenariats
- **Guy Krenzer**, doublement MOF et directeur de la création chez Lenôtre
- **Willy Gautier**, directeur général Sodexo Santé Médico-Social
- **Nicolas Herteloup**, responsable offre handicap Sodexo Santé Médico-Social

Lieu

Ecole Lenôtre
9 rue de Villeneuve - 94150 Rungis



Horaires

12h30-13h00 : accueil
13h00-15h00 : épreuve de pâtisserie
15h00-16h30 : présentation des desserts au jury
16h30-17h00 : délibération du jury
17h00-18h30 : 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 23^{ème}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

Une aventure humaine qui s'inscrit au cœur de la politique de Sodexo

Résolument tournés vers l'humain, les collaborateurs de Sodexo Santé Médico-social délivrent chaque jour dans plus de 1 600 établissements, des services de qualité de vie auprès des personnes âgées et des personnes handicapées. Expert de la restauration des personnes en situation de fragilité, Sodexo est également engagée dans l'inclusion des personnes en situation de handicap. Ses équipes sont formées aux savoir-faire et savoir-être nécessaires pour travailler quotidiennement au contact de personnes vulnérables et fragilisées.