



Cap vers l'excellence

Présentation du concours
CAP'HANDICOOK national



SOMMAIRE

L'histoire de CAP'HANDICOOK Page 3

Les régions Page 4

Composition des équipes Page 5

Les épreuves Page 6

Prérequis organisation nationale Page 7

Contact Page 10



L'histoire de CAP'HANDICOOK

Le concours fût Créé en 2019 par Nicolas CADET, responsable du pôle restauration de l'ESAT BERTHIER, développé et co-organisé avec David LESAGE, responsable commercial de l'ESAT Berthier.

Il a pour vocation de promouvoir les compétences des personnes en situation d'handicap au sein d'ESAT ou d'entreprises adaptées.

Parrainé par des institutions culinaires, des chefs renommés et sous la présidence d'honneur de Guillaume GOMEZ, CAP'HANDICOOK prend son envol et se déploie au niveau national.

30 équipes réparties sur 6 régions vont s'affronter pour exprimer leurs talents culinaires et extraordinaires.

La grande finale nationale se déroulera en région parisienne pour permettre l'expression de l'excellence de ces professionnels en situation d'handicap,



Les régions

6 sélections / 1 grande finale

- PARIS
- LYON
- TOULOUSE
- REIMS
- RENNES
- DOM/TOM

La grande finale nationale dans un endroit prestigieux
En région parisienne



Composition des équipes

Un ESAT ou une Entreprise Adaptée comprenant :

- Un encadrant (chef)
- Deux travailleurs en cuisine
- Deux travailleurs en salle

Un Binôme Maître Restaurateur / Cap emploi comprenant :

- Un chef Maître Restaurateur
- Une personne en situation d'handicap en recherche d'emploi



Les épreuves

Pour l'équipe de l'ESAT ou de l'entreprise adaptée :

- Préparation d'un plat et d'un dessert
- Dressage et service avec accueil du jury
- Présentation orale des plats réalisés devant le jury

Pour le chef Maître Restaurateur et la personne en recherche d'emploi :

- Réalisation d'une entrée à partir d'un panier mystère
- Présentation orale de la recette devant le jury

Durée des épreuves : 2h



- **1 Chef Maître Restaurateur Référent**

- Contact partenaire
- fournisseurs locaux
- Recrutement des 5 chefs
- Média
- Fournisseurs alimentaires
- Hébergement
- Lots
- Coordonne ses actions avec le chef ANC référent

- **5 Chefs Maître Restaurateur par région**

- Superviser 1 TH Cap'emploi cuisine
- Bienveillant
- Patient
- Pédagogue et envie de transmettre

- **1 Coordinateur Cap'emploi**

- Supervise les référents Cap'emploi des régions
- En relation direct avec les organisateurs

- **1 référent Cap'emploi par région**

- Recrutement des 5 candidats Cap'emploi issus de la restauration
- Recherche du lieu pour la réalisation du concours

- **5 candidats de Cap'emploi par région**



- **1 Membre de l'Académie National de Cuisine (ANC) coordinateur**
 - Contact partenaire
 - fournisseurs locaux
 - Recrutement des membres du jury
 - Média
 - Coordonne ses actions avec le chef AFMR référent

- **Recrutement de 12 membres du jury par région**
 - Jury technique
 - Jury dégustation
 - Jury pâtisserie
 - Jury service en salle

Tous les coordinateurs s'engagent à transmettre pour validation les prérequis aux organisateurs



CONTACT

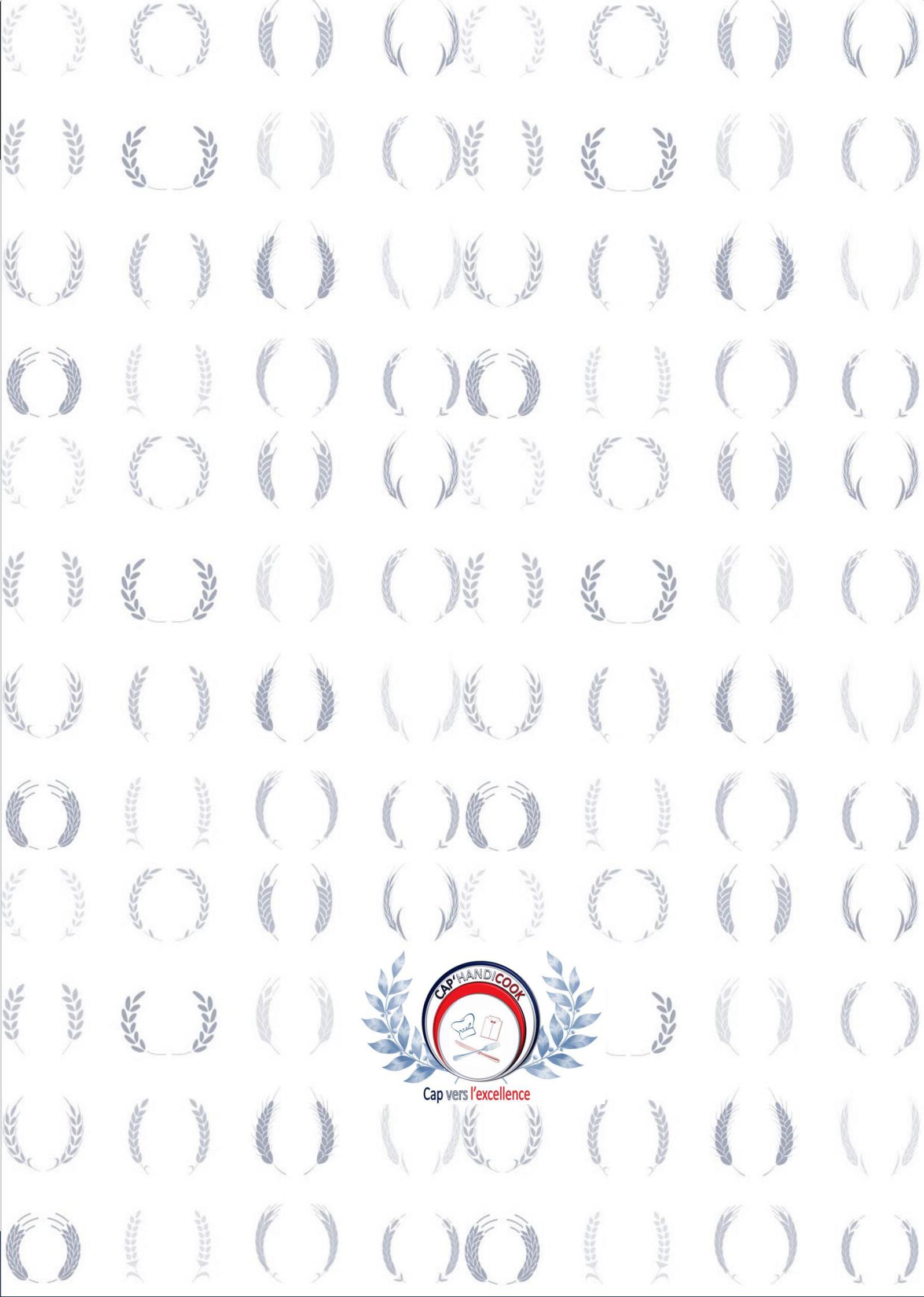
Nicolas CADET et David LESAGE

caphandicook@esat-berthier.fr

06 73 64 29 88 ou 06 80 75 39 37

Cap'Handicook® Esat BERTHIER
7, avenue de la porte de Clichy
75017 Paris





Cap vers l'excellence