



CONCOURS CAP' HANDICOOK nouvelle édition 2024

Vous êtes passionné et expérimenté en cuisine ou bien en service en salle et vous souhaitez mettre en avant vos compétences professionnelles? Vous aimez les challenges et relever de nouveaux défis ? Alors inscrivez-vous vite au concours à destination des personnes en situation de handicap.

Sous le parrainage de la **Ministre déléguée chargée des Personnes handicapées** auprès de la ministre du Travail, de la Santé et des Solidarités.

Avec la participation du chef étoilé : **Monsieur Michel Bras**

Cheops le réseau **Cap emploi** et **France Travail** sont partenaires du grand concours culinaire Cap-Handicook 2024.

Le concours se tiendra, en **8 étapes régionales**, en métropole, à la Réunion et en Guadeloupe :

- Paris
- Toulouse
- Reims (Châlons en Champagne)
- Lyon (Chambéry)
- La Réunion (*voir conditions directement auprès du Cap emploi de la Réunion*)
- Guadeloupe (*voir conditions directement auprès du Cap emploi Guadeloupe*) **nouvelle étape 2024**
- Rennes **nouvelle étape 2024**
- Bordeaux **nouvelle étape 2024**

La grande finale se déroulera en décembre à Paris ou en janvier à Lyon.

en savoir plus :



Les équipes

Les équipes sont constituées d'une part de candidats issus d'ESAT ou entreprise adaptée ou IMPRO (1 encadrant, 2 travailleurs en cuisine et 1 travailleur en salle) et d'autre part de candidats accompagnés par Cap emploi et France Travail (un candidat en salle et un candidat en cuisine en binôme avec un Maître Restaurateur)

Les épreuves

Durant 2h, les équipes se confrontent pour la réalisation d'un menu en cuisine et le dressage en salle.

Une partie du menu est constituée à partir d'une panier mystère, complété par certains ingrédients imposés.

- Pour l'équipe de l'ESAT ou de l'entreprise adaptée ou d'IMPRO en cuisine : préparation d'un plat et d'un dessert
- Pour le chef Maître Restaurateur et le candidat Cap emploi - France Travail en cuisine : réalisation d'une entrée
- Pour les candidats en salle : dressage et service avec accueil du jury dégustation

Les prix

Plusieurs prix sont remis pour chacune des productions (meilleure entrée, meilleur plat, meilleur dessert, meilleur dressage) ainsi qu'un prix spécial « prix de la solidarité » qui récompense la cohésion de l'équipe durant l'épreuve.

Sur chaque étape régionale, l'équipe qui totalise le plus de points sur l'ensemble des réalisations remporte le prix de la meilleure équipe et se qualifie pour la finale.

De nombreux lots sont également prévus en plus des prix.

Pré-requis et inscriptions

Candidats Cap emploi - France Travail :

Personne en situation de handicap bénéficiaire de l'obligation d'emploi, en recherche d'emploi ou bien en activité. 1 an d'expérience en restauration traditionnelle ou expérience de restauration collective avec un stage en traditionnel.

Pour participer, vous devez vous rapprocher de votre conseiller France Travail ou Cap emploi.

Pour les structures ESAT/entreprise adaptée/IMPRO : [lien d'inscription](#)

Les organisateurs et partenaires



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



SMLH

UNIRH

Union pour l'Insertion et la Réinsertion
professionnelle des personnes Handicapées



MINISTÈRE
DU TRAVAIL,
DE LA SANTÉ
ET DES SOLIDARITÉS
*Liberté
Égalité
Fraternité*



agefiph



emploi
fiphfp
handicap



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE
*Liberté
Égalité
Fraternité*



France
Travail

