

« Un pour tous, tous pour un »

Une finale entre émotion et professionnalisme

Ce Jeudi 29 juin s'est tenue la finale nationale de la 19^{ème} édition du concours « Un pour tous, tous pour un », organisé par Sodexo. Ce concours de pâtisserie dédié aux personnes en situation de handicap a mobilisé 116 équipes réparties dans les 6 coins de l'Hexagone. A l'image de son engagement quotidien, Sodexo œuvre en faveur de l'intégration et de l'autonomie des personnes en situation de handicap. Elodie, Michel et Déborah de l'IME Les Tournesols ont remporté la finale du concours grâce à leur « Forest' Cup ».



Un concours à l'image des valeurs de Sodexo

L'engagement de Sodexo pour l'intégration et l'autonomie des personnes handicapées se traduit par de nombreuses initiatives engagées en interne comme chez nos clients. Pour poursuivre cet engagement quotidien, Sodexo a créé le concours de cuisine « Un pour tous, tous pour un » qui favorise l'autonomie des résidents, en leur permettant de s'engager dans un projet mobilisateur et valorisant tout au long de l'année.

Cette compétition est aussi l'occasion de réunir les différents acteurs du médico-social autour d'un même projet, placé sous le signe de l'entraide. Chaque équipe est ainsi constituée d'une personne en situation de handicap, d'un moniteur et d'un chef Sodexo. En favorisant la diversité et l'inclusion, cet événement contribue à améliorer la Qualité de Vie de tous ces acteurs.

Et les gagnants sont ...

Sélectionnées à l'issue d'épreuves régionales, sept équipes se sont affrontées lors de la finale nationale ce jeudi 29 juin. L'Ecole Lenôtre (Plaisir, 78) a offert pour la 3^{ème} année consécutive des conditions de travail optimales pour les participants. Elles avaient deux heures pour réaliser huit desserts identiques, conçus et imaginés par leurs soins tout au long de l'année autour du thème « Mini format, maxi talent! ». Ce dernier appelait à présenter différentes sortes de cupcakes. Le jury, présidé par le Chef Michel Bras et composé de professionnels de la restauration et du médico-social, avait pour tâche de les départager sur des critères de présentation, de saveur, mais surtout d'accompagnement du résident, de respect des règles d'hygiène et de faisabilité en restauration collective.

Elodie, Michel (éducateur) et Déborah (Chef Sodexo), de l'IME Les Tournesols à Douai (59), ont su séduire le jury avec leur « Forest' Cup », un dessert composé de pistache, de mascarpone et de cerises griottes.

