



Concours

Un pour tous, tous pour un

Présentation et règlement
26^{ème} édition – 2024-2025

PRÉSENTATION DU CONCOURS



Engagé au quotidien en faveur de l'autodétermination des personnes en situation de handicap, Sodexo a créé en 1998 le concours de cuisine « Un pour tous, tous pour un ».

Déployé sur l'ensemble des établissements pour personnes en situation de handicap dont Sodexo Santé Médico-Social est le partenaire en France, ce concours a été imaginé pour favoriser l'autonomie et l'intégration de ces personnes, en leur offrant l'opportunité de s'engager dans un projet mobilisateur et valorisant tout au long de l'année.

Chaque équipe est composée d'une personne en situation de handicap, d'un encadrant.e et d'un.e chef.fe Sodexo, Sogeres ou So Apro. En favorisant la diversité et l'inclusion, le concours « Un pour tous, tous pour un » contribue à améliorer la qualité de vie de tous ses acteurs.



Cette année, à chaque étape de sélection, les équipes auront deux heures pour réaliser 8 assiettes identiques d'un dessert individuel, dont elles ont conçu et peaufiné la recette au fil des mois, sur le thème « Faites-nous en voir de toutes les couleurs ». Les 8 meilleures équipes sélectionnées à l'issue d'épreuves régionales s'affronteront lors de la finale nationale qui aura lieu le 20 mars 2025, en région parisienne. Elles présenteront leurs desserts devant un jury de professionnels de la restauration et du médico-social.

L'équipe gagnante verra son dessert proposé dans l'ensemble des établissements gérés par le segment Santé Médico-Social de Sodexo en France.

RETOUR SUR LES 25 ANS !



L'équipe gagnante de l'édition 2023 :

Sarah (candidate), Eric Laceppe (encadrant) et Eric Druais (chef Sodexo) des Ateliers d'Alba (Montauban – 82) représentaient la région Sud-Ouest !

Découvrez le

[concours en vidéo](#)



Retrouvez les photos de la finale nationale 2023 en [cliquant ici](#)



ÉDITION 2024-2025 : LES GRANDES ÉTAPES



Mai 2024

Lancement du concours et dévoilement du thème



De début juin à fin septembre 2024

Constitution des équipes et inscriptions



30 septembre 2024

Clôture des inscriptions et transmission des dossiers à votre assistante de Direction Régionale Santé Médico-Social



1 mois avant votre finale régionale

Envoi des fiches recettes à votre assistante de Direction régionale Santé Médico-Social



Du 1er novembre 2024 au 20 février 2025

Déroulement des épreuves de sélection et des finales régionales



20 mars 2025

Finale nationale en région parisienne



21 mars 2025

Journée surprise en région parisienne pour les 8 équipes finalistes



RÈGLEMENT

ARTICLE 1 – Principe du concours

Sodexo organise du 1^{er} juin au 20 mars 2025 un concours national de cuisine ouvert aux personnes en situation de handicap présentes dans les établissements où Sodexo, Sogeres et SoAppro Santé Médico-Social gèrent la restauration. L'objectif de ce concours est de réaliser en équipe, 8 assiettes identiques d'un dessert individuel en respectant un thème imposé. Au sein de cette équipe, le candidat participera à la réalisation de la recette à hauteur de ses capacités.

Le jury des 8 finales régionales ne pourra faire gagner qu'une seule équipe pour concourir à la finale nationale.

ARTICLE 2 – Constitution des équipes

Le concours est annoncé par voie d'affiche et par mail avec les dossiers d'inscription. L'inscription des participants doit parvenir à l'assistante de la direction régionale avant le 30 septembre 2024. Les dossiers complets (avec la fiche recette) doivent être remis un mois avant la finale régionale concernée. A cette date, l'assistante de Direction Régionale qui centralise les inscriptions, transmettra les dossiers complets à la Direction de la Communication Sodexo Santé Médico-Social.

Chaque équipe doit obligatoirement être constituée de trois personnes : une personne en situation de handicap (candidat), un membre de l'établissement partenaire (encadrant) et un référent professionnel (Chef Sodexo, Sogeres ou So Appro). Aucune inscription ne sera admise pour une équipe incomplète.

ARTICLE 3 – Thème et recettes

Le thème retenu pour cette édition 2024-2025 est : « Faites-nous en voir de toutes les couleurs ». Les équipes sont invitées à imaginer un dessert qui soit naturellement flamboyant et donc à faire preuve de créativité pour colorer sans colorant, grâce à des fruits, légumes, épices et plantes...

Elles devront également imaginer, concevoir et réaliser un dessert duplicable dans un cadre de restauration collective avec un coût denrée maximum de 0,80€ HT par personne afin qu'il puisse intégrer nos menus. Le dessert gagnant étant proposé sur les établissements partenaires par la suite, il faut que les produits utilisés dans la recette soient issus du catalogue Sodexo/Sogeres.

ARTICLE 4 – Organisation des épreuves régionales

L'organisation des différentes épreuves locales et régionales est de la responsabilité des Directions Régionales, avec pour support l'équipe Communication du segment Sodexo Santé Médico-Social. Selon le nombre d'établissements inscrits, plusieurs épreuves de sélection peuvent être envisagées en région. Les Directions Régionales se réservent le droit de fixer un nombre limite d'équipe, si les inscriptions sont trop nombreuses.

La Finale Nationale accueillera les équipes gagnantes de chacune des régions. Dans tous les cas, pour faciliter la logistique et assurer la sécurité des équipes, les finales régionales devront être réalisées avant le 20 février 2025, la finale nationale se déroulant le 20 mars 2025.

ARTICLE 5 – Autorisation d'exploitation d'image

À l'occasion des différentes épreuves du concours – finale locale, régionale ou nationale – Sodexo se réserve le droit d'informer et de convier différents médias : presse, télévision, radio. Dans ce cadre et pour pouvoir citer et photographier les différentes équipes à l'œuvre, nous vous demandons de compléter et retourner les fiches « Autorisation d'exploitation d'image » du dossier d'inscription pour les trois membres de l'équipe.

ARTICLE 6 – Procédures d'inscription

L'inscription définitive au concours ne sera enregistrée qu'après réception de l'ensemble des documents ci-dessous dûment complétés :

- La fiche signalétique de l'équipe avec le nom de chacun des participants, l'adresse de l'établissement... ;
- La fiche « Autorisation d'exploitation à l'image », pour chaque membre de l'équipe ;
- La fiche recette, avec les ustensiles utilisés, le mode opératoire, la liste des ingrédients nécessaires.

La fiche signalétique et la fiche « Autorisation d'exploitation à l'image » sont à retourner avant le 30 septembre 2024, soit par courrier soit par mail, à l'assistante de votre direction régionale. La fiche recette devra, quant à elle, être renvoyée un mois avant votre finale régionale.

C'est votre assistante de direction régionale qui transmettra toutes les inscriptions à la Direction communication Santé Médico-Social.

ARTICLE 7 – Procédures relatives aux déplacements

L'inscription à ce concours entraînera forcément le déplacement des équipes sur des lieux autres que leur établissement d'origine. La direction de l'établissement inscrit se chargera, si besoin est, des diverses procédures relatives aux déplacements de ses candidats (autorisation parentale, ...).

ARTICLE 8 – Organisation des épreuves régionales

Lors des différentes épreuves de sélection (épreuves régionales, finale nationale) :

- Chaque équipe disposera de 2 heures maximum pour la réalisation de sa recette. 8 assiettes identiques d'un dessert au format individuel seront présentées aux membres du jury ;
- Aucune préparation à l'avance ne sera acceptée. L'intégralité de la recette devra être réalisée le jour de l'épreuve ;
- Le matériel de cuisine standard sera disponible lors des épreuves mais les équipes ont l'autorisation d'apporter leur matériel personnel de cuisine ;
- Les équipes devront apporter les supports de présentation de leur choix, sur lequel seront disposés leurs desserts.

ARTICLE 9 – Jury et critères de notation

Pour les épreuves régionales comme pour la finale nationale, le jury sera constitué :

- De professionnels du milieu médico-social
- De professionnels de la restauration
- De représentants du Groupe Sodexo

Ce jury aura pour mission de noter les recettes présentées pour un total de 100 points, selon les critères suivants :

- Présentation de l'équipe devant le jury (histoire racontée, animation...) – **10 points**
- Dressage et originalité du dessert – **15 points**
- Saveur gustative – **20 points**
- Respect de la thématique « Faites-nous en voir de toutes les couleurs » – **10 points**
- Travail en équipe et accompagnement de la personne en situation de handicap : nous demandons au jury d'être particulièrement vigilants et attentifs à la capacité de l'équipe à travailler à trois et à impliquer au maximum le candidat, en fonction de son handicap – **25 points**
- Le respect des règles d'hygiène et de sécurité par toute l'équipe durant les épreuves. Le jury sera particulièrement attentif aux ports des Equipements de Protection Individuelle (EPI) – **10 points**
- La faisabilité en restauration collective sous forme individuelle – **10 points**

ARTICLE 10 – La sécurité au travail

La sécurité de nos salariés comme de nos clients et de nos convives, étant la priorité de Sodexo, le non-respect des règles de sécurité peut entraîner la disqualification d'une équipe. Il est primordial que chaque équipe soit équipée de ses équipements de protection individuelle (EPI) : gants anti-coupure, chaussures de sécurité ...

ARTICLE 11 – Équipe et recette unique

Les équipes s'engagent :

- À conserver, pour la durée du concours, la composition de l'équipe telle qu'inscrite initialement, sauf cas de force majeure ;
- À conserver, pour la durée du concours, la recette indiquée initialement. Ils pourront toutefois l'améliorer d'épreuves en épreuves, selon les remarques du jury.

ARTICLE 12 – Utilisation des recettes

Les recettes pourront être utilisées au bon vouloir de Sodexo.

ARTICLE 13 – Acceptation du règlement

L'inscription des équipes au concours implique l'acceptation par celles-ci du présent règlement. En outre, la direction Santé Médico-Social se réserve le droit de modifier à tout moment ce règlement tout en informant les équipes engagées de la teneur des changements intervenus.

Au-delà du règlement, nous souhaitons que chaque équipe s'approprie cette célèbre devise des Trois Mousquetaires et désormais celle du concours : « Un pour tous, tous pour un » dans un esprit d'équipe, de solidarité, de convivialité, d'échange et de partage !

Bon concours à tous !

Contact :

Au niveau régional : votre assistante de direction régionale

Au niveau national : Anaïs Pache (anais.pache@sodexo.com)