



CONCOURS CAP' HANDICOOK édition 2025

Vous êtes passionné et expérimenté en cuisine (traditionnelle ou collective) 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** et de **Monsieur Michel Bras, chef étoilé**

Cheops le réseau **Cap emploi** et **France Travail** sont partenaires du grand concours culinaire Cap' Handicook 2025.

Le concours se tiendra, en 6 **étapes régionales**, en métropole et en Guadeloupe :

- Etape régionale Ile de France à Champigny sur Marne (94)
- Etape interrégionale Sud Ouest à Toulouse
- Etape interrégionale Ouest à Rennes
- Etape interrégionale Nord- Est à Marcq en Baroeul (59) **nouvelle étape 2025**
- Etape régionale en Guadeloupe * (*voir conditions directement auprès du Cap emploi Guadeloupe*) **nouvelle étape 2025**
- Etape interrégionale Auvergne Rhône Alpes - Sud Est à Lyon

La grande finale se déroulera en janvier 2026 à Paris.

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 2 travailleurs en salle) et d'autre part d'un candidat accompagné par Cap emploi et France Travail pour l'épreuve cuisine "entrée" 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'un 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.

Pré-requis

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 restauration traditionnelle.

Inscriptions

[Lien d'inscription pour les candidats, les professionnels, les partenaires.](#)

Les organisateurs et partenaires

