



**Les personnes en situation de handicap** travaillant en **ESAT** (établissement et service d'aide par le travail) ont acquis de nombreuses **compétences professionnelles** en particulier lorsqu'elles travaillent dans un self, un restaurant ou plus généralement lorsqu'elles participent à la confection de repas en cuisine.

**Notre association, prestataire de formation**, apporte beaucoup de soin à l'animation de session de **formation**, de session de **RSFC** (reconnaissance de savoir-faire) ou d'accompagnement **VAE** (validation des acquis par l'expérience) en restauration. En dehors de ces phases d'apprentissages, nous souhaitons, cette année, proposer à nos adhérents un concours *Top-Commis* pour mettre à l'honneur les travailleurs et leur offrir la possibilité d'entrer en relation avec des professionnels de la cuisine issue du milieu dit « ordinaire ».

**Cette année nous bénéficions de 2 partenaires élogieux :**



**L'école hôtelière  
d'Aix-Aubagne**



**Les disciples d'Escoffier  
Délégation Provence Méditerranée**

Inscription Candidat  
Accéder au formulaire

*La date limite d'inscription est fixée au 30 avril 2018.*

*Le règlement du concours et la grille d'évaluation sont à votre disposition.*



**OTOS 13**

135 boulevard de Sainte-Marguerite – 13009 MARSEILLE Tél. : 06 63 02 38 22

N° Siret : 532 136 777 000 10 – N° Déclaration d'activité : 93 13 13975 13 - E-mail : [otos@orange.fr](mailto:otos@orange.fr) - Site : [www.otos13formation](http://www.otos13formation)

## Phase 1 : Inscription

L'ensemble des inscrits reçoit une **liste d'ingrédients** reprenant un contenu étudié par les **disciples d'Escoffier**.

A partir de ce contenu figé, les candidats vont devoir expérimenter, inventer, créer avec l'aide de leur moniteur, une **recette d'entrée froide**.

Toutes les recettes utilisant tout ou partie des ingrédients de cette liste sont recevables. L'ensemble des participants doit s'inscrire au plus tard le **30 avril 2018**.

Inscrivez-vous sur **notre site internet** – page concours – inscription

## Phase 2 : Entraînement

Cette seconde phase a pour but de travailler en collectif autour de ce projet de création d'une entrée innovante. Comme tenu de la situation de handicap des personnes s'engageant dans ce concours, le moniteur s'attachera, avec le soutien de sa direction, à organiser des temps d'apprentissage, permettant de créer cette recette à partir des idées de tous. Le soutien et l'expertise du moniteur sont les bienvenus pour s'exercer et créer cette recette.

Chaque moniteur va sélectionner **la personne qui représentera l'ESAT** à la finale avec le défi de réaliser en direct cette **recette innovante**.

Le nom du candidat sélectionné sera transmis au plus tard le **30 septembre 2018** à [otos@orange.fr](mailto:otos@orange.fr)

## Phase 3 : Epreuve finale

Les candidats sélectionnés seront invités **en novembre 2018** à se présenter **à l'école hôtelière**. Ils reconnaîtront le panier contenant les mêmes ingrédients et ils auront à charge de **réaliser la recette** devant les professionnels de cuisine en deux heures de temps maximum.

Le moniteur pourra bien sûr participer à cette finale pour encourager le représentant de son atelier.

A l'issue de cette journée, un **jury présélectionné** viendra goûter l'entrée froide en fonction des **critères** suivants :

- **L'organisation et l'hygiène du poste de travail**
- **La conduite respectueuse et bienveillante des participants**
- **Le côté esthétique du plat**
- **L'équilibre alimentaire**
- **Le goût**

**Un prix** sera remis **en décembre 2018** au représentant de l'ESAT et l'ensemble de l'équipe sera récompensée pour ce temps d'apprentissage collectif.