

**BETTER TOGETHER**

# **TROPHÉE TOUS CAP' BY BETTER 2026**

## **2ème édition**

---

*Révéler les talents autrement - Une édition inclusive du Trophée Better Together*

**Jeudi 3 décembre 2026**

**Lycée hôtelier de Challes-les-Eaux**

**Un mot : Inclusion**

**Président du jury : STEPHANE GUENAUD**  
**Argentier – Maître d'hôtel - Palais de l'Élysée**



## Une initiative inclusive, valorisante et fondée sur le mentorat

Parce que chaque parcours mérite d'être reconnu, l'association Better Together propose une édition inclusive de son trophée, dédiée aux apprenants en situation de handicap engagés dans un parcours lié aux métiers de l'hôtellerie-restauration.

Au cœur de cette initiative : le mentorat. Chaque participant évolue accompagné d'un mentor, formateur ou référent, pour vivre une expérience partagée, rassurante et profondément humaine. Le geste professionnel devient alors un vecteur de confiance, de transmission et de reconnaissance.

Le Trophée Tous Cap' by Better 2026 se déroulera le matin du jeudi 3 décembre 2026, dans le cadre d'une journée commune avec le Trophée Better Together, un buffet convivial le midi et un repas de gala le soir.

### Objectifs du trophée

- Valoriser les compétences techniques et humaines des apprenants en situation de handicap.
- Offrir un espace bienveillant pour s'exprimer, progresser, se dépasser et prendre confiance.
- Encourager la transmission grâce au mentorat et à l'accompagnement de chaque participant.
- Mettre en lumière les métiers de la cuisine et de la salle à travers des ateliers accessibles et exigeants.
- Favoriser l'inclusion, la fierté d'appartenance et la reconnaissance de chaque parcours.
- Créer un moment fort entre jeunes, formateurs, jurys, familles, établissements et partenaires.

### Participants et esprit du concours

Le Trophée Tous Cap' réunira 6 élèves maximum, chacun accompagné par son mentor. Les profils pourront être issus de la cuisine ou de la salle, avec une répartition souple selon les candidatures retenues.

Ce trophée a été pensé comme un moment de valorisation, et non comme une compétition classique. Le jury ne cherchera pas à comparer les parcours, mais à reconnaître ce que chacun donne à voir : un geste appliqué, une prise de parole, une attitude professionnelle, un binôme complice, un éclair de créativité ou simplement le plaisir d'être là.

### Candidater au trophée

Les inscriptions seront ouvertes prochainement. Le trophée s'adresse aux apprenants en situation de handicap, accompagnés d'un mentor, référent, enseignant, formateur ou encadrant.

Les modalités précises de candidature, les documents à transmettre et les dates limites seront communiqués très bientôt par l'association Better Together.

#### Un mot pour les accompagnants

N'hésitez pas à signaler en amont tout besoin spécifique ou toute adaptation utile. L'objectif est de permettre à chaque participant de vivre cette journée dans la confiance, la sécurité et la fierté.

## Les ateliers du Trophée Tous Cap' by Better 2026

Atelier	Sujet	Principe
Atelier 1	Atelier Fierté	Expression libre, accompagnée ou non par le mentor : ce dont l'élève est fier, ce qu'il aime dans son futur métier, un geste appris, un souvenir ou un rêve professionnel.
Atelier 2	Atelier Dégustation	Reconnaissance sensorielle de produits liquides et solides. Les produits ne sont pas communiqués en amont. Prévoir 12 éléments au total, avec adaptation selon les besoins.
Atelier 3	Atelier Technique métier	Cuisine : thé ou café accompagné de mignardises réalisées par l'élève, contenant au choix. Salle : cocktail froid ou chaud à base de café, contenant au choix. Mise en avant et service.

### Atelier 1 - Fierté

Cet atelier permet à l'élève de dire, montrer ou raconter ce qui compte pour lui : un geste dont il est fier, une progression, une envie, un moment marquant, une qualité qu'il souhaite partager. Le mentor peut accompagner la prise de parole ou rester en soutien discret.

### Atelier 2 - Dégustation liquide et solide

Les participants découvrent des produits non donnés en amont et mobilisent leurs sens pour reconnaître, décrire ou associer des saveurs, des textures et des odeurs. L'atelier peut être adapté pour respecter les besoins et le rythme de chacun.

### Atelier 3 - Technique métier

Cet atelier valorise un geste professionnel concret. En cuisine, l'élève propose un thé ou un café accompagné de mignardises qu'il aura réalisées. En salle, l'élève crée et sert un cocktail froid ou chaud à base de café. Le contenant est laissé au choix afin d'encourager la créativité.

## Organisation des ateliers

Les 6 élèves seront répartis en 3 groupes de 2 binômes. Chaque groupe passera sur les trois pôles. Chaque atelier durera environ 35 minutes : 5 minutes d'installation, 20 minutes d'activité maximum et 10 minutes de transition, respiration ou changement de pôle.

Horaire	Pôle 1 - Fierté	Pôle 2 - Dégustation	Pôle 3 - Technique métier
09h00 - 09h30	Installation et consignes	Installation et consignes	Installation et consignes
09h30 - 10h05	Groupe A : élèves 1 et 2	Groupe B : élèves 3 et 4	Groupe C : élèves 5 et 6
10h15 - 10h50	Groupe B : élèves 3 et 4	Groupe C : élèves 5 et 6	Groupe A : élèves 1 et 2
11h00 - 11h35	Groupe C : élèves 5 et 6	Groupe A : élèves 1 et 2	Groupe B : élèves 3 et 4
11h35 - 12h00	Photos, retours doux, rangement	Photos, retours doux, rangement	Photos, retours doux, rangement

## Déroulement général de la journée

Horaire	Temps fort	Objectif
08h00 - 08h30	Installation générale	Mise en place des espaces et vérification du matériel.
08h30 - 09h00	Accueil Tous Cap' + jurys matin	Accueil café, badges, rappel du déroulé.
09h00 - 09h20	Lancement officiel Tous Cap'	Mot d'accueil et présentation des ateliers.
09h20 - 11h35	Ateliers Tous Cap'	Rotation sur les trois pôles.
11h35 - 12h00	Clôture douce Tous Cap'	Photos, retours des jurys, transition buffet.
12h00 - 13h30	Buffet déjeuner	Temps convivial et récupération.
14h00 - 17h05	Trophée Better Together	Ateliers autour du thème « Un dimanche midi chez notre grand-mère ».
19h30 - 22h30	Repas de gala et remise des prix	Mise à l'honneur de l'ensemble des participants.

## Jury et système d'évaluation

Les prestations seront observées par un jury bienveillant et attentif, composé de professionnels de l'hôtellerie-restauration, de formateurs et de partenaires sensibles aux enjeux de l'inclusion.

- Créativité et initiative personnelle.
- Maîtrise du geste ou de l'expression.
- Écoute, coopération et posture professionnelle.
- Capacité à transmettre une émotion ou un message.
- Soin, présence, respect du rythme et plaisir dans l'action.

L'objectif n'est pas de classer les participants, mais de reconnaître la richesse des parcours, la qualité de l'engagement et la singularité de chaque binôme.

## Prix symboliques et repas de gala

Lors du repas de gala, chaque participant pourra être mis à l'honneur à travers des prix symboliques, pensés pour refléter les gestes, les émotions et les qualités observées tout au long de la matinée.

- Main experte - pour la précision et la maîtrise d'un geste professionnel.
- Nez d'or - pour l'acuité sensorielle et la justesse des perceptions.
- Message inspirant - pour la force des mots et l'émotion transmise.
- Présence remarquable - pour une attitude engagée, touchante et bienveillante.
- Regard affûté - pour l'attention portée aux détails et à l'autre.
- Éclat de créativité - pour une idée inattendue, un geste original ou un élan d'audace.

### Révéler les talents autrement

Au-delà de la technique, ce trophée célèbre l'engagement, l'authenticité, la confiance et la joie du partage. Chaque participant y a pleinement sa place.