

“Cook2job” : un challenge pour faciliter le recrutement de travailleurs handicapés

Le dispositif Cook2Job, unique en France, a été créé par l'agence T by Talentéo en 2015 à Grenoble. L'objectif ? Créer du lien entre des chercheurs d'emploi et des recruteurs, grâce à cette activité fédératrice qu'est la cuisine. Ainsi, mercredi à Uriage, dix candidats ont rencontré des professionnels, entre fourneaux et planches à découper.

Et si c'était possible de trouver un emploi en cuisinant, alors qu'on n'est pas cuisinier ? C'est ce que l'agence T by Talentéo, présidée par son fondateur Stéphane Rivière, a proposé avec “Cook2job”, grâce à un partenariat avec Malakoff Humanis et la Direction départementale de l'emploi, du travail et des solidarités

(DDETS) de l'Isère. Le double objectif de ce challenge inter-entreprises est de faciliter les recrutements et de mettre les préjugés sur le handicap hors-jeu lors d'une rencontre conviviale autour des fourneaux.

Cet événement s'est déroulé ce mercredi au restaurant La Table d'Uriage, dans le Grand Hôtel & spa que dirige Charles Beaujean. Le principe était simple : durant deux heures, dix candidats en situation de handicap ont cuisiné aux côtés de recruteurs d'entreprises locales en quête de nouveaux collaborateurs.

Dix candidats et neuf entreprises

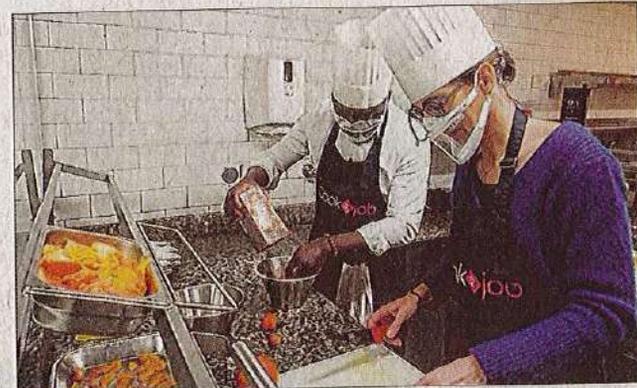
Ces cuisiniers d'un jour ont ainsi bénéficié d'un contact privilégié avec ces recruteurs et pu mettre en avant leurs savoirs et savoir-être, en vue d'un éventuel recrutement.

Neuf entreprises ont participé à cette aventure gastronomique : Afiph, Adex, le CEA de Grenoble, l'Entrepôt du bricolage, Kayentis, Moonshot Labs, Schneider Electric, le groupe Sll et Soitec.

Dans les cuisines du restaurant, Carmen Thelen et Camille Didier, les cheffes de La Table d'Uriage, étaient à l'écoute de chaque binôme afin de surveiller, conseiller et encourager candidats et responsables d'entreprises. Cinq préparations salées et cinq sucrées, toutes imaginées par chaque binôme, ont été présentées à un jury de cinq personnes composé de Hyacinthe Deleplace, triple médaillé d'or aux derniers championnats du monde de paraski à Lillehammer ; Anne-Marie Tessier de la DDETS 38 ; Gérald Rivary du groupe Malakoff Humanis ; Charles Beaujean du Grand Hôtel & spa d'Uriage et Stéphane Rivière de l'agence T by Talentéo. Les jurés ont pris le soin d'écouter les cuisiniers, de les questionner avant de déguster chaque préparation et de prononcer les résultats.

Pour Stéphane Rivière, l'objectif est bien de placer l'ensemble des participants sur un pied d'égalité afin de leur permettre de se découvrir à travers la cuisine : « La diversité est une richesse. Il faut continuer à faire évoluer les mentalités et à parler d'humanisme dans les entreprises en oubliant le mot de “quota”. Nous sommes, ils sont différents, comme tout le monde ».

Michel DORIS



Chaque binôme formé d'un candidat et d'un professionnel devait proposer dix préparations. Photos Le DL/Michel DORIS



Carmen Thelen, cheffe de cuisine à La Table d'Uriage, a supervisé les préparations.



Le jury, avec de gauche à droite, Charles Beaujean, Hyacinthe Deleplace, Anne-Marie Tessier, Stéphane Rivière et Gérald Rivary.