

Un petit creux ? Libre pour un moment de partage ?

L'inclusion, talent et de la gastronomie!

La recette pour bien travailler!

Vous ne le savez peut-être pas, mais en parallèle du soudage, de la technologie, Serimax a également fait de l'inclusion et nous sommes heureux de partager avec vous que nous faisons partie de l'association ERE (Entreprendre en Retz Ensemble) qui, avec l'APEI des 2 vallées promeut l'inclusion des travailleurs en situation de handicap.

L'APEI (association des parents d'enfants inadaptés) & les élèves du lycée professionnel de Vaumoise, nous ont fait profiter d'un événement issu du projet atelier gastronomique « La Table d'Inclusion » reconnu par la Communauté de Communes Retz en Valois pour promouvoir « l'Année de la Gastronomie Française ».

En effet, la brigade composée des élèves, des travailleurs en situation de handicap et dirigée par le Chef du restaurant « La Tulipe » a pris du service afin de nous préparer de délicieux plats et desserts !

Bénéficiant de l'accueil de l'APEI des 2 vallées, tout le monde a profité de ce déjeuner avec pour thématique l'inclusion, le talent et la gastronomie.

C'était formidable de voir que les compétences acquises par les personnes handicapées ont permis à cet événement de parfaitement bien se dérouler, chacun apportant sa pierre à l'édifice de leur inclusion professionnelle des personnes en situation de handicap.