



## **Le CROUS de Poitiers remporte la première place du Trophée National de Restauration Collective Autogérée au Serbotel**

mercredi 25 octobre 2023, par [lpe](#)

Ce mardi 24 octobre, le [salon Serbotel à Nantes](#) et l'Association Culinaire des Établissements Hospitaliers de France (ACEHF 44 - 49 - 85) ont organisé un temps fort au secteur de la restauration collective : le Trophée National de Restauration Collective Autogérée.

À cette occasion, le Crous de Poitiers a remporté le premier prix.

La compétition a vu 24 chefs (12 binômes) de restauration collective autogérée s'affronter dans la création d'un menu complet pour 5 personnes. Ce concours national était ouvert à tous les chefs cuisiniers de restauration collective quel que soit le secteur : scolaire, santé, entreprises, social...

Les candidats ont été jugés sur l'originalité des menus, l'équilibre alimentaire (présences des 6 groupes d'aliments) et la qualité des produits utilisés.

### **Le palmarès :**

1er Prix / Crous de Poitiers (86000)

2ème Prix / CH d'Aurillac (15000) à savoir que le Centre hospitalier d'Aurillac a également remporté le Prix Hygiène.

3ème Prix / Lycée Jean Hyppolite de Jonzac (17500)

**Restez en veille sur l'actualité, abonnez-vous ! <https://boutique.lepetiteconomiste.com>**