



Club Prosper Montagné



DOSSIER DE CANDIDATURE

Réf dossier n°

Ouvert le

Merci de remplir ce questionnaire attentivement, il sera le reflet de votre parution sur le site Internet du Club, et pourra être diffusé sur tout autre support destiné au grand public.

A retourner à l'adresse du Club : Club Prosper Montagné - 45 rue Saint-Roch-75001 PARIS.

Nous vous rappelons que tous documents et images adressés au Club deviennent la propriété libre de droits du Club. Le nouveau membre accepte les statuts de l'association.

Nom

Prénom

Rue et N°

Code Postal Ville

Téléphone

e-mail

Site web: <http://www>

Profession (Intitulé exacte)

dans la profession depuis

Avez des collaborateurs? Quel est votre code APE:

Nom de votre 1er parrain Nom de votre 2nd parrain

Date

Signature

RECETTE DE CUISINE DU CHEF

Souhaitez vous diffuser une recette sur le site Web ou autres documents du Club ?

Tous documents et images adressés, deviennent la propriété libre de droits du Club.

Merci de nous joindre une photo du plat ainsi qu'une photo du chef.

Nom de la recette

Explications.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

La nature donne la matière première
Le Savoir-faire en fait un chef d'Oeuvre



La Passion est essentielle
Le travail fait la différence

Le Club Prosper Montagné

«On ne fait du bon qu'avec du très bon»
Trait d'union des métiers de bouche.

Le Guide Montagné

Une référence incontournable
des meilleures maisons de France.

Le Site Internet Prosper Montagné

Toute l'actualité et les adresses
du Club Prosper Montagné en direct.



Club Prosper Montagné

Siège Administratif: 45 rue Saint-Roch 75001 Paris
Siège Social: CCI , 3bd Camille Pelletan 11000 Carcassonne
Tél. 01 42 96 48 85 - Fax. 01 42 96 48 86
www.club-prosper-montagne.fr
e-mail: info@club-prosper-montagne.com



«On ne fait du Bon qu'avec du très Bon»

Club Prosper Montagné

Règles et Coutumes du Club Prosper Montagné

Le trait d'Union des Métiers de Bouche

SI VOUS ÊTES POISSONNIER, vous vous engagez à :

- Satisfaire aux règles sanitaires et de salubrité en vigueur, dans l'exercice de votre profession.
- Être inflexible sur la qualité des produits (poissons, crustacés, mollusques) qu'ils soient frais, vivants, cuits, salés, fumés, glacés;
- Respecter l'appellation classique de chaque espèce et son origine.
- Traiter les produits vendus, dans l'état ou transformés (préparations, emballages, conseils de cuisson et de présentation), avec le plus grand soin.
- S'engager, dans le cadre de votre établissement, à transmettre l'esprit et la connaissance du métier.
- Respecter les règles d'hygiène HACCP.

SI VOUS ÊTES RESTAURATEUR, vous vous engagez à :

- Être responsable de votre établissement (propriétaire, gérant, etc.).
- Ne travailler en cuisine que des produits de première qualité.
- Être reconnu pour l'accueil, la présentation de la salle, le service et la qualité de la table.
- Posséder une renommée dans votre ville, département ou région.
- Transmettre votre savoir par l'apprentissage, des démonstrations ou des cours dans les écoles.
- Respecter les règles d'hygiène HACCP.

SI VOUS ÊTES TRAITEUR, vous vous engagez à :

- Élever la renommée de l'entreprise que vous dirigez par le rayonnement de votre accueil, la qualité et la maîtrise de votre savoir-faire.
- Préserver et pratiquer le sens de l'organisation des réceptions pour satisfaire la clientèle.
- Satisfaire en toutes circonstances, en laboratoire, sur site extérieur aux règles sanitaires.
- Transmettre en toutes occasions votre expérience, vos méthodes et votre savoir-faire par la formation sous toutes ses formes.
- Respecter les règles d'hygiène HACCP.

SI VOUS ÊTES VOLAILLER, vous vous engagez à :

- Proposer à la vente des volailles AOC et label rouge.
- Disposer dans votre ville, département ou région d'une renommée indiscutable.
- Vendre au maximum des volailles effilées, préparées par vous-même et non par des produits P.A.O. qui altèrent la qualité.
- Présenter un dossier faisant état des articles et photos prouvant la notoriété de la maison.
- Répondre aux critères en vigueur concernant les services vétérinaires.
- Respecter les règles d'hygiène HACCP.

Le Club Prosper Montagné

Trait d'union des métiers de bouche

Le Guide Montagné

Une référence incontournable des
meilleures maisons de France.

Le Site Internet Prosper Montagné

Toute l'actualité et les adresses du
Club Prosper Montagné en direct



Club Prosper Montagné

Marque déposée INPI n° 1076095

CLUB CREE EN 1950

PRIX CULINAIRE, PRIX GASTRONOMIQUE

LES METIERS DE L'ALIMENTATION

SELECTION PERMANENTE DES « MAISONS DE QUALITE »

N° SIRET 784 452 518 00029

Règles et Coutumes du Club Prosper Montagné



Comment faire pour adhérer au Club?



En qualité de professionnel des métiers de bouche :

Le Club est très sélectif, il veille avec exigence à la très haute qualité des adhérents qui sont avant tout des **artisans** de haute valeur professionnelle.

1° Envoyer une demande écrite au Président du Club 45 rue Saint Roch 75001 Paris.

2° Un questionnaire d'enquête est adressé en retour.

3° Deux parrains membres du club sont obligatoires.

4° Le questionnaire est soumis à commission d'enquête, seule juge de la décision.

5° en cas de réponse favorable, une convention de dépôt du panonceau est adressée.

6° L'inscription est effective, après règlement de la cotisation pour l'année et droits d'intronisation.

7° Le Président remettra officiellement lors d'un chapitre le panonceau et le diplôme «Maison de Qualité» et les insignes de l'ordre gastronomique de Saint Fortunat. Le panonceau reste la propriété exclusive du club. Il doit être placé d'une manière visible sur la façade afin qu'il puisse être perçu sans difficulté par la clientèle et ne peut être utilisé à aucune autre fin, ni en aucun autre endroit, sauf autorisation motivée du Comité Directeur.

En qualité de Gastronomes :

Le postulant doit aimer et connaître la haute cuisine française. Il connaît de nombreuses belles et bonnes maisons à travers la France. Tout comme les professionnels il devra faire une demande écrite au Président du Club, 45 rue Saint Roch 75001 Paris. Un parrain est obligatoire.

Pour obtenir le Panonceau «Maison de Qualité»

Quel que soit le métier de bouche il faut adhérer aux critères définis ci après, propres à chaque profession. Nos adhérents doivent assurer dans leurs établissements le respect des critères de loyauté, de qualité de leurs produits, de leur cuisine et de leur service pour appliquer la devise de Prosper Montagné : «On ne fait du bon qu'avec du très bon» En outre ils se doivent de transmettre leur savoir, être Maître Artisan ou prendre l'engagement d'obtenir ce titre, fournir un dossier de presse, et en fonction de la profession, promouvoir auprès de leur clientèle l'importance de la traçabilité des matières premières et le non emploi des produits contenant des OGM. Chaque maison se doit d'avoir une excellente réputation dans sa ville, dans sa région.

SI VOUS ÊTES BOUCHER, vous vous engagez à :

- Travailler des produits de qualité et traçabilité certifiée.
- Posséder une renommée dans votre ville, département ou région.
- Satisfaire aux règles sanitaires et de salubrité en vigueur, dans l'exercice de votre métier.
- Transmettre votre savoir par l'apprentissage, des démonstrations ou des cours dans les écoles.
- Joindre un dossier presse avec photos du travail et coupures de presse (facultatif).
- Obtenir le titre de «Maître artisan» ou avoir les diplômes correspondants.
- Appliquer dans tous les domaines la «Qualité» qui doit honorer le métier d'artisan boucher.
- Respecter les règles d'hygiène HACCP.

SI VOUS ÊTES BOULANGER, vous vous engagez à :

- Être titulaire du diplôme d'Artisan ou Maître Artisan (ou encore à satisfaire aux conditions pour l'obtenir).
- Diriger une entreprise où la qualité, la variété des produits ainsi que les services soient reconnus dans leur ville.
- Ne travailler que des farines de qualité et au moins une farine de tradition française (condition «sine qua non» pour obtenir du bon pain).
- Utiliser un four permettant l'emploi de l'appellation «Cuit sur sole».
- Donner journalièrement une image d'artisan hautement qualifié et dynamique, ayant un grand respect des matières premières comme des locaux de travail.
- Respecter les règles d'hygiène HACCP.

SI VOUS ÊTES CHARCUTIER, vous vous engagez à :

- Employer uniquement que des produits de qualité et de fraîcheur irréprochables.
- Élaborer une charcuterie et tous produits disposés dans son magasin, de premier ordre.
- Satisfaire aux critères d'hygiène en vigueur.
- Promouvoir la profession.
- Être reconnu par l'accueil et le service proposés à la clientèle.
- Transmettre son savoir par l'apprentissage.
- Respecter les règles d'hygiène HACCP.

SI VOUS ÊTES CHOCOLATIER-CONFISEUR, vous vous engagez à :

- Être fabricant de confiserie chocolaterie.
- Utiliser des matières premières nobles sans adjonction d'huile végétale pour les chocolatiers..
- Disposer de qualité de formateur auprès des jeunes.
- Réaliser des démonstrations auprès du Grand Public et en Établissements scolaires.
- Être titulaire du titre de «Maître Artisan», voire satisfaire aux conditions de même niveau.
- Disposer d'une notoriété dans sa ville, département ou région.
- Éventuellement conforter le dossier par des compte-rendus, coupures de presse.
- Respecter, dans le lieu de fabrication comme dans la boutique, les normes d'hygiène HACCP.

SI VOUS ÊTES FROMAGER, vous vous engagez à :

- Proposer le plus possible des fromages AOC et traditionnels.
- Vendre des produits de grande qualité qui donneront satisfaction aux clients.
- Avoir un respect de nos petits producteurs fermiers, par des conseils et échanges avisés sur leur produit.
- Faire valoir l'identité de fromager affineur et transmettre ses connaissances à ses clients.
- Satisfaire aux règles sanitaires et de salubrité, ayant à l'esprit le «Guide de Bonnes Pratiques en usage dans la profession.
- Respecter les règles d'hygiène HACCP.

SI VOUS ÊTES PÂTISSIER, vous vous engagez à :

- Travailler des produits de qualité.
- Posséder une renommée dans votre ville, département ou région.
- Transmettre votre savoir par l'apprentissage, des démonstrations, des cours dans les écoles.
- Obtenir le titre de «Maître Artisan».
- Respecter les règles d'hygiène HACCP.



CLUB PROSPER MONTAGNÉ



Marque déposée INPI n° 10 76095
CLUB CREE EN 1950
PRIX CULINAIRE, PRIX GASTRONOMIQUE
LES METIERS DE L'ALIMENTATION
SELECTION PERMANENTE DES « MAISONS DE QUALITE »
N° SIRET 784 452 518 00029

Pour mémoire

- | | |
|---|--------------|
| • Cotisation pour membre professionnel 2012 | 180 € |
| • Panonceau & Diplôme « Maison de Qualité »
Intronisation CHEVALIER Ordre Gastronomique de St-Fortunat
(Cordon violet avec Médaille & Diplôme « Mérite Culinaire »
Droit d'Inscription | 90 € |
| Total | 270 € |