



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 du Magasin ou de l'Entreprise

Rue et N°

Code Postal

Ville

Téléphone

Fax

e-mail

Site web: <http://www>.

Nom du responsable

dans la profession depuis.....

Depuis quelle date exploitez-vous votre établissement

Etes-vous le propriétaire de votre fond

Quel est votre code APE

Combien avez-vous de collaborateurs

Nom de votre 1er parrain

Nom de votre 2nd parrain

Date

Signature

QUESTIONNAIRE SUR LA MAISON

Description de la Maison ou de l'entreprise(situation, décor, service, style de cuisine, 255 caractères)

.....
.....
.....
.....
.....

Les spécialités de la Maison ou de l'entreprise (255 caractères)

.....
.....
.....
.....

Fermeture hebdomadaire.....

Dates de vacances.....

Carte de crédit acceptée Américan Express Visa CB - Eurocard

 Diners JCB

Chiens admis Oui Non

Acceptez vous d'apporter une reconnaissance aux membres sur présentation de leur carte annuelle (cette reconnaissance est à votre libre choix)

 Oui Non

Etes-vous déjà affilié à une association ou regroupement (maître cuisinier, logis de France, relais, Château relais du silence, etc)

.....
.....

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.



Prosper Montagné
1865-1882,
chef de cuisine, écrivain
natif et citoyen
de Carcassonne.



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



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



CONVENTION DE DEPOT DU PANONCEAU « MAISON DE QUALITE - CLUB PROSPER MONTAGNÉ »

Le Club Gastronomique Prosper Montagné confie à :

NOM.....Prénom.....

Raison Sociale.....

Adresse.....E.Mail.....

QUI ACCEPTE LE DROIT D'USAGE D'UN PANONCEAU DU " CLUB PROSPER MONTAGNE ".

Ce panonceau doit être placé d'une manière visible sur la façade extérieure de l'établissement du dépositaire 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 spéciale motivée du Comité Directeur.

LE PANONCEAU RESTE LA PROPRIETE EXCLUSIVE DU CLUB.

En contrepartie du droit d'usage qui lui est concédé, le dépositaire s'engage à régler :

- à l'occasion de la remise du panonceau, une somme de 100 € à titre frais d'intronisation, et le montant de la cotisation de l'année en cours, puis les années suivantes. Le montant de la cotisation prévue et approuvée chaque année par le Comité Directeur et/ou par l'Assemblée Générale qui donne droit, pour les dépositaires du panonceau, à l'usage gratuit de celui-ci, dans les conditions déterminées par la présente Convention. (La cotisation 2012 s'élève à 180 Euros). Cette cotisation est intégralement due pour toute année commencée, la cotisation de l'année en cours n'est pas récupérable en cas de démission.

Le Dépositaire s'engage à conserver le panonceau en parfait état et à le restituer sur première demande du Club sur simple décision du Comité non motivée, la motivation ou l'absence de motivation ne pouvant nullement être remise en cause par le dépositaire, compte-tenu des critères purement subjectifs d'octroi du droit d'usage du panonceau. A titre d'exemple seulement, le droit d'usage du panonceau et par conséquent la possession de celui-ci, pourra être retiré au dépositaire sur simple décision du Comité des suites, à titre non limitatif, de sanction émanant du Service des Fraudes ou des Services d'Hygiène ou de Sécurité, ou des suites du changement de propriétaire ou de la baisse des qualités gastronomiques de la Maison ainsi récompensée ou encore en cas de non-paiement de la cotisation annuelle, etc.

Le dépositaire reconnaît qu'en aucun cas, il ne pourra contester la cessation du droit d'usage du panonceau et moins encore s'opposer à la restitution de celui-ci. Le droit d'usage est en effet concédé à titre purement précaire suivant des critères subjectifs.

Le dépositaire devra ainsi renoncer au droit d'usage et restituer immédiatement le panonceau au Club dès présentation par les Services Postaux d'une Lettre Recommandée avec Accusé Réception expédiée par le Club. La restitution du panonceau sera faite aux frais du dépositaire.

A défaut de restitution, outre les sanctions et dommages et intérêts de droit commun, le dépositaire restera redevable envers le Club d'une indemnité forfaitaire non révisable de 15,24 Euros par jour de retard.

Enfin, il est entendu que le droit d'usage ainsi concédé au dépositaire est indissociable de la qualité de Membre du Club Prosper Montagné, et, qu'en conséquence, le retrait du droit d'usage du panonceau entraîne la perte de qualité de Membre et réciproquement

Le Dépositaire
Lu et Approuvé
(à recopier en toutes lettres)

Le Président du Club Prosper Montagné
André Fournet

Date

Signature



«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 €
• Géolocalisation	40 €
• Panonceau & Diplôme « Maison de Qualité » Intronisation CHEVALIER Ordre Gastronomique de St-Fortunat (Cordon violet avec Médaille & Diplôme « Mérite Culinaire » Droit d'Inscription	90 €
Total	310 €