



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 - 4 rue Gramont 75002 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 restaurant

Rue et N°

Code Postal

Ville

Téléphone

Portable.....

e-mail

Site web: <http://www>.

Nom de l'intronisé.....

dans la profession depuis.....

Nom du chef de cuisine

dans la profession depuis

Nom du responsable de salle

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 LE RESTAURANT

Description du restaurant (situation, décor, service, style de cuisine, 255 caractères)

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

Les spécialités du Chef (255 caractères)

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

Fermeture hebdomadaire.....

Dates de vacances.....

Carte de crédit acceptée Américan Express Visa CB - Eurocard

 Diners JCB

Chiens admis Oui Non

Prix des menus..... Prix moyen à la carte

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

.....
.....



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 180 € 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 2024 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
Francis Durnerin

Date

Signature

Siège administratif : Club Prosper Montagné - 4, rue de Gramont -75002 Paris-Tél 01 42 96 48 85

Siège social: Club Prosper Montagné - CCI, 3bd Camille Pelletan - 11000 Carcassonne Web:

prosper-montagne.fr- Courriel : prosper.montagne@wanadoo.fr



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 2024	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€



Club Prosper Montagné

Les engagements des professionnels



Pour les bouchers :

- ▶ Travailler des produits de qualité avec une traçabilité certifiée,
- ▶ Posséder une renommée reconnue par leurs pairs,
- ▶ Satisfaire aux règles sanitaires et de salubrité en vigueur,
- ▶ Transmettre leur savoir par l'apprentissage, des démonstrations ou des cours dans les écoles,
- ▶ Appliquer dans tous les domaines la «Qualité» qui doit honorer le métier d'artisan boucher.

Pour les boulangers :

- ▶ Etre 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,
- ▶ 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,
- ▶ Respecter les règles d'hygiène.

Pour les charcutiers :

- ▶ Employer uniquement des produits de qualité et de fraîcheur irréprochables,
- ▶ Élaborer eux même une charcuterie ainsi que tous les produits présentés dans leur établissement,
- ▶ Satisfaire aux critères d'hygiène en vigueur,
- ▶ Promouvoir la profession et transmettre son savoir-faire par l'apprentissage.

Pour les chocolatiers et confiseurs:

- ▶ Être Artisan, ou Maître Artisan, fabricant de confiserie et chocolaterie,
- ▶ Utiliser des matières premières nobles sans adjonction d'huile végétale pour les chocolatiers,
- ▶ Avoir une notoriété reconnue,
- ▶ Transmettre son savoir faire par l'apprentissage,
- ▶ Satisfaire aux critères d'hygiène en vigueur.

Pour les fromagers :

- ▶ Proposer autant que possible un maximum de fromages AOP et traditionnels,
- ▶ Avoir un respect de nos producteurs fermiers et promouvoir leurs produits,
- ▶ Faire valoir l'identité de « Fromager Affineur »,
- ▶ Satisfaire aux règles sanitaires et de salubrité, ayant à l'esprit le «Guide de Bonnes Pratiques » en usage dans la profession.

Pour les pâtisseries :

- ▶ Etre Artisan ou Maitre Artisan,
- ▶ Travailler directement des produits de base de qualité,
- ▶ Posséder une renommée reconnue,
- ▶ Transmettre leur savoir par l'apprentissage, des démonstrations, des cours dans les écoles,
- ▶ Respecter les règles d'hygiène sanitaire en vigueur.

Pour les poissonniers :

- ▶ Satisfaire aux règles sanitaires et de salubrité en vigueur,
- ▶ Etre très attentif sur la qualité des produits dans leurs différentes présentations,
- ▶ Respecter l'appellation classique de chaque espèce et de son origine,
- ▶ Transmettre leur savoir-faire par l'apprentissage.

Pour les restaurateurs :

- ▶ Etre responsable de l'établissement où il exerce,
- ▶ Etre reconnu pour la qualité de la table, et l'ensemble des prestations offertes,
- ▶ Posséder une renommée reconnue,
- ▶ Transmettre leur savoir par l'apprentissage, des démonstrations ou des cours dans les écoles,
- ▶ Respecter les règles d'hygiène en vigueur.

Pour les traiteurs :

- ▶ Avoir une renommée pour l'entreprise pour la qualité des réceptions qu'ils organisent,
- ▶ Satisfaire en laboratoire et sur site extérieur aux règles sanitaires en vigueur,
- ▶ Transmettre leurs expériences par la formation.

Pour les volaillers :

- ▶ Proposer à la vente des volailles AOP et label rouge,
- ▶ Disposer d'une renommée reconnue,
- ▶ Offrir un maximum de volailles effilées, et préparées par eux-mêmes,
- ▶ Répondre aux critères en vigueur concernant les règles d'hygiène.

Pour les vignerons :

- ▶ Respecter le terroir,
- ▶ Travailler leurs vignes de façon traditionnelle en respectant l'environnement,
- ▶ Vinifier et élever son vin ,
- ▶ Transmettre son savoir-faire, développer un enseignement œnologique auprès du public.
- ▶ Respecter les règles d'hygiène HACCP.