



Club Prosper Montagné

« On ne fait du bon qu'avec du très bon ».



73^{ème} Prix Culinaire Prosper Montagné 2024 REGLEMENT DU CONCOURS

Article 1

Le concours est ouvert à tous les cuisiniers ou cuisinières ayant 25 ans révolus, employés dans la restauration ou l'hôtellerie.

Le concours du Club Prosper Montagné comporte 2 épreuves, écrite et pratique.

Article 2

EPREUVE ECRITE

Pour participer à l'épreuve écrite, un dossier d'inscription est à demander au Secrétariat du Club Prosper Montagné.

Elle est composée de:

- 1-Bulletin d'inscription du candidat à retourner dûment rempli.
- 2-Les Fiches Techniques pour chaque recette des thèmes I et II seront rédigées informatiquement sur le support du dossier d'inscription (maquette fournie par le secrétariat du Club Prosper Montagné),
- 3-Les photos en couleurs HD (obligatoires) des thèmes I et II du concours des plats proposés qui seront réalisés e jour de l'épreuve si le candidat est sélectionné.
- 4-Tous les dossiers incomplets seront éliminatoires.

Article 3

Les dossiers complets de l'épreuve écrite devront être adressés en format papier à la secrétaire du Club Prosper Montagné 4 rue de Gramont 75002 PARIS jusqu'au vendredi 10 novembre 2023 (le cachet de la poste faisant foi). Une version numérique en PDF sera simultanément envoyée par mail au prosper.montagne@wanadoo.fr

Article 4

Un premier jury sélectionnera 6 candidats et 2 suppléants parmi ceux ayant participé à l'épreuve écrite. Les candidats sélectionnés seront convoqués par courrier recommandé pour l'épreuve pratique.

Le président du Club pourra présélectionner parmi les 6 candidats un participant étranger ayant été primé dans son pays lors d'un concours lié à la gastronomie française.



Club Prosper Montagné

« On ne fait du bon qu'avec du très bon ».



Article 5

EPREUVE PRATIQUE

Elle se déroulera le Lundi 15 janvier 2024 dans les locaux de Ferrandi Paris, L'Ecole de Gastronomie Française 28 Rue de l'Abbé Grégoire, 75006 Paris.

- 1-L'arrivée des candidats, de leurs marchandises et matériels, se fera le dimanche 14 janvier à 15h30 à Ferrandi Paris. Les candidats devront transporter leurs ingrédients selon les normes d'hygiène en vigueur.
- 2-Le tirage au sort du poste et du commis se fera à 16h00 précise par le comité d'organisation du concours.
- 3-Le contrôle des marchandises et du matériel se fera en suivant par le jury cuisine.
 - Les produits n'auront subi aucune préparation préliminaire.
 - Les Pesées des produits devront être conditionnés, étiquetés et compartimentés par préparations afin de faciliter le contrôle des marchandises par l'organisation du concours.
- 4-Les candidats disposeront de 30 minutes pour l'installation du poste, avec l'aide de son commis.
- 5-Un dossier succinct sera remis au commis par le candidat afin de l'informer de l'épreuve du lendemain auquel il sera associé.
- 6-Un briefing collégiale du comité d'organisation conclura l'accueil des candidats.
- 7-Les candidats seront invités à rejoindre leur hôtel réservé par l'organisation du concours.

Article 6

Les candidats devront se présenter au concours à 06h30 en tenue complète et soignée, pantalon noir, chaussure noire, veste blanche impeccable, sans nom, ni sigle, et toque blanche. Prévoir une seconde tenue pour la proclamation des résultats.

L'entrée en cuisine se fera toute les 10 minutes à partir de 8h00 en fonction du tirage au sort de la veille. Le temps imparti à chaque candidat sera de 4 heures pour l'envoi du 1er plat, 60 minutes supplémentaires pour l'envoi du second plat. Une pénalité de retard sera appliquée après un retard de 3 mn à chaque plat.

Article 7

La proclamation des résultats, arrêtés par le jury, sera proclamée à l'issue du concours, par le Président du Club et le ou la président(e) de l'édition.

- Le Prix du jeune Espoir Ferrandi Paris Prosper Montagné sera remis au meilleur commis.
- Le Trophée Prosper Montagné sera remis au lauréat.
- Un vase de la Manufacture Nationale de Sèvres attribué par la Présidence de la République sera remis au Lauréat,
- Un séjour d'une semaine au Japon offert par la Pâtisserie Masaki; le lauréat participera à une journée d'observation et d'immersion lors de ce déplacement (Si le lauréat est d'origine japonaise ce séjour sera remis au second),
- Des lots offerts par nos partenaires aux finalistes.
- Les 6 finalistes ayant participé à l'épreuve pratique recevront un diplôme.

Article 8

Les finalistes seront présents lors du cocktail suivant la proclamation des résultats.