NOTICE D'INFORMATIONS

CONDITIONS POUR POSTULER AU TITRE DE MAITRE CUISINIER DE FRANCE EN 2024

RAPPEL ESSENTIEL

LE TERME DE MAITRES QUEUX ETAIT UTILISE AU MOYEN-ÂGE POUR DESIGNER LE CUISINIER QUI FAISAIT AUTORITE DE SON ART.

LE TERME CORRESPONDANT AU XXIEME SIECLE EST MAITRE CUISINIER DE FRANCE.

Comment un professionnel de la cuisine peut-il être reconnu comme faisant autorité dans l'art culinaire français ?

LES DIRIGEANTS DE L'ASSOCIATION ONT DEFINI

LES CONDITIONS SUIVANTES :

- Être âgé(e) entre 28 et 55 ans (néanmoins des dérogations spéciales peuvent intervenir sous l'autorité du président en exercice)
- Être de nationalité française
- Être parrainé par deux Maîtres Cuisiniers pouvant attester de vos compétences culinaires ainsi que de votre expérience
- Exercer effectivement le métier de cuisinier / cuisinière dans la même maison depuis au moins 2 ans
- Avoir effectué un apprentissage sérieux de la cuisine et si possible de la pâtisserie. Justifier d'une maitrise technique approuvée, d'une qualification supérieure dans le métier et d'une culture professionnelle reconnue. Toutefois un(e) autodidacte peut être admis(e). Tout dépend de son cursus professionnel
- Avoir tenu des places de commis(e) et de chef de partie pendant les six ans qui ont suivi l'apprentissage
- Pour les chefs de cuisine non établi(e)s, justifier d'une brigade organisée de façon homogène
- Pratiquer une cuisine renommée de qualité
- Tenir une maison réputée pour sa propreté, son service et sa tenue exemplaire

« De la transmission au rayonnement international de l'art culinaire français, notre engagement, nos valeurs »

CHARTE DES MAITRES CUISINIERS DE FRANCE

Rédigée en 1951

« La bannière la plus étoilée du monde »
- Reagan -

Nous contacter :

Association des Maîtres Cuisiniers de France
40, rue Blanche
01.45.26.99.39
Bureau.paris@maitrescuisiniers.fr
www.maitrescuisiniersdefrance.com

1) Le Maître Cuisinier de France doit être conscient du fait qu'il s'inscrit dans une lignée culturelle illustre.

2) Héritier d'un grand passé, il a pour mission de servir l'art culinaire, d'en développer le rayonnement et d'en assurer l'avenir.

3) Polyvalent par nature, il doit être non seulement un cuisinier de qualité, mais encore un restaurateur de haut niveau.

4) Sa technicité professionnelle doit tendre à s'élever au niveau de l'art.

5) Pour le Maître Cuisinier de France, le strict respect des principes culinaires n'exclut ni l'évolution, ni l'esprit de créativité propres à exprimer la personnalité de chacun.

6) La première étape de sa démarche consiste à sélectionner les meilleurs produits et à rechercher constamment la perfection.

7) Le Maître Cuisinier de France vit dans sa cuisine et veille donc à ce que ce lieu soit impeccable, fonctionnel et agréable garantissant ainsi, dans l'observance des règles d'hygiène, l'harmonie de sa brigade d'où découle l'efficacité du travail.

8) Le Maître Cuisinier de France doit tenir son établissement avec un souci constant de netteté et de confort.

9) Chez le Maître Cuisinier de France, le client est accueilli comme un ami en puissance, quels que soient son rang, son standing et l'importance de son addition.

10) Il doit assurer la qualité du service, ce qui ne dispense pas, bien au contraire, de veiller aux petits détails et attentions, apanages des bonnes maisons.

11) Le Maître Cuisinier de France est devenu de nos jours un personnage social appelé, en maintes circonstances, à être, de fait, une sorte d'ambassadeur de l'Association, ce qui implique une remise en cause permanente dans un désir de promotion personnelle.

12) Le Maître Cuisinier de France, de par la caution morale attachée à son titre, jouit d'une certaine indépendance, encore que l'opinion des médias constitue une référence qu'on ne saurait ignorer.

ADHESIONS ET COTISATIONS

Vous trouverez ici une synthèse des cotisations aux Maitres Cuisiniers de France. Lors de votre intronisation au sein de l'association, un droit d'entrée de 600€ sera dû en plus de la cotisation annuelle. Ce montant ne sera appliqué qu'une fois et complètera votre intronisation. Ce dernier s'applique indissociablement à chaque nouveau Maître Cuisinier de France, quel que soit votre pays ou votre type d'établissement.

Au-delà de ce coût unique qu'est l'intronisation, une adhésion annuelle vous sera demandée. Celle-ci s'adapte à différents cas de figures, nommés ci-dessous.

Vous êtes résidant en France :

- 580€ d'adhésion annuelle
- 380€ de communication annuelle

Vous êtes résidant à l'étranger :

- 850€ d'adhésion annuelle (montant prenant effet à compter de 2017)
- Cette somme a été arrêtée suite à la décision du comité en Mai 2016

Vous êtes père et fils, travaillant dans un même établissement :

- Le fils :
  - 580€ d'adhésion annuelle
  - 380€ de communication annuelle
- Le père :
  - S'il est en activité : 400€ d'adhésion annuelle
  - S'il est retraité, une cotisation spécifique pourra et sera appliquée

Vous êtes deux chefs sans lien de parenté, travaillant dans un même établissement :

- 580€ d'adhésion annuelle pour chacun
- 380€ de communication annuelle commune

Vous êtes chef de travaux en école reconnue par l'état :

- 500€ d'adhésion annuelle
- **Attention : Merci de considérer qu'une école ne pourra pas compter parmi ses effectifs plus de deux chefs de travaux Maîtres Cuisiniers de France.**

CONDITIONS ET OBLIGATIONS

1) Satisfaire aux règlements des cotisations afférentes au fonctionnement de l'Association.

2) Participer régionalement aux diverses manifestations de formation professionnelle et promotionnelle de l'association (jury de concours, de formation professionnelle, lancement du guide MCF, etc.)

3) S'engager à mentionner le titre des MCF lors des apparitions publiques, communication professionnelle, accueil clientèle.

4) Respecter et participer obligatoirement aux opérations promotionnelles mises en place par l'Association (distribution du guide annuel MCF, chèques Gourmets, etc…).

5) S'engager à recevoir les fournisseurs de l'association et à tester leurs produits en les considérant de la meilleure façon possible. Privilégier vos achats chez nos Partenaires et sponsors, s'ils sont conformes à vos attentes

6) Assister aux Assemblées Générales pour pouvoir recevoir le diplôme et la médaille qui ne sont remis qu'en Assemblée Générale et de participer à toutes les assemblées Générales annuelles de l'Association afin de participer aux votes d'approbations, pour le bon fonctionnement de l'Association.

PIECES A JOINDRE AU DOSSIER

Afin de compléter votre demande d'adhésion, nous vous remercions de bien vouloir compléter le formulaire disponible sur notre site Internet www.maitrescuisiniersdefrance.com. Et télécharger les documents ci-dessous

Notre bureau reste disponible pour toutes informations complémentaires

- Par mail à bureau.paris@maitrescuisiniers.fr
- Par courrier à l'Association des Maîtres Cuisiniers de France, 40 rue Blanche, 75009 Paris

- Votre curriculum vitae (CV)
- Votre lettre de motivation
- Une copie de votre inscription au Registre du Commerce
- Une copie de votre avis CFE (Sauf pour les candidats salariés, non associés)
- Deux ou trois menus
- Un exemplaire de la carte des vins
- Des photographies HD numériques (2000 pixels de côtés minimum) :
  - Votre portrait en veste blanche
  - Un plat significatif de votre carte
  - Une photo intérieur ou extérieur de votre établissement
- Certificats de travail
- Diplômes d'études
- Récompenses attribuées en cuisine au candidat

Ces éléments sont indispensables avant la Commission d'Admission.

Tout dossier incomplet ne sera pas traité.