



Opération « 1 Marché, 1 Chef, 1 Recette »

Dossier de participation non-adhérents

Du 16 au 22 septembre 2019

SOMMAIRE

L'OPÉRATION « 1 MARCHÉ, 1 CHEF, 1 RECETTE »	03
L'ANIMATION EN DÉTAIL	04
POURQUOI PARTICIPER ?	04
COMMENT PARTICIPER ?	05
VISUELS 2019	05
FOIRE AUX QUESTIONS (FAQ)	06
CONTENU DU PACK ANIMATION	08
1 MARCHÉ	09
1 CHEF	11
1 RECETTE	15



Participez à la rentrée gastronomique des marchés de la région Auvergne-Rhône-Alpes !

L'OPÉRATION « 1 MARCHÉ, 1 CHEF, 1 RECETTE »

Organisée par l'association M ton Marché depuis 2012, cette opération met à l'honneur la gastronomie sur les marchés de la région Auvergne-Rhône-Alpes. Axée sur des valeurs de proximité, de partage et de convivialité, elle vise à renforcer le lien entre professionnels des marchés, consommateurs et chefs restaurateurs présents sur le marché.

Pour cette 8^e édition, M ton Marché vous propose un concept simple à adapter sur votre marché.

L'ÉDITION 2019

Date : du lundi 16 au dimanche 22 septembre 2019

Concept : sur chaque marché participant, un chef relèvera le défi de sortir de sa cuisine et réalisera une partie de sa recette en direct sur le marché. Les consommateurs pourront déguster les recettes et échanger conseils et astuces culinaires avec le chef. Ils pourront aussi repartir avec les fiches recettes et tenter de remporter des paniers garnis de produits offerts par les commerçants du marché.



OPTIONS

Afin de donner plus d'ampleur à votre animation, nous vous proposons de choisir une option parmi les suivantes :

- Proposer un thème au chef** – par exemple « cuisine du monde », « spécialités locales » ou « cuisine anti-gaspi »
- Imposer au chef d'improviser en direct une recette sur le marché avec un panier de produits « surprise » offert par les professionnels** – ATTENTION, avec cette option, vous ne pouvez pas donner la fiche recette aux consommateurs le jour J
- Organiser un battle entre 2 chefs** – les consommateurs dégustent les 2 recettes et votent pour celle qu'ils préfèrent. M ton Marché organise déjà des battles pour l'événement et peut vous accompagner.
- Organiser une tombola avec des paniers garnis de produits à gagner** – M ton Marché peut vous fournir les bulletins de tombola (à imprimer) et le règlement du jeu

CHIFFRES CLÉS 2018

« 1 Marché, 1 Chef, 1 Recette » en Auvergne-Rhône-Alpes c'est :

- Près de 30 marchés participants
- Plus de 8 500 dégustations
- Plus de 50 recettes réalisées

L'ANIMATION EN DÉTAIL

EN AMONT

- Pour réaliser ses recettes, le chef vous informe de la liste des produits que vous devez lui fournir (uniquement des produits présents sur le marché, les autres produits restent à la charge du chef (comme par exemple le beurre, l'huile, le chocolat, ...))



Une partie des fruits et légumes demandés par le chef pourront éventuellement être fournis par le marché de gros de Lyon Corbas – sous réserve de disponibilité. Assurez-vous de pouvoir fournir tous les produits au chef en cas d'indisponibilité au marché de gros.

- Quelques jours avant l'animation, le chef prépare les recettes dans son restaurant et prévoit de garder quelques produits pour pouvoir réaliser des démonstrations en direct sur le marché le jour J.

LE JOUR J

- Dégustation des recettes du chef par les consommateurs
- Démonstration du chef en direct sur le marché
- Distribution des fiches recettes par les commerçants non-sédentaires



Les professionnels du marché auront été informés des ingrédients contenus dans la recette du chef avant l'animation et pourront mettre en avant les produits qu'elle contient le jour J. De cette façon, les consommateurs qui souhaitent reproduire la recette retrouveront facilement les produits sur les étals.



MATÉRIEL À PRÉVOIR POUR LE JOUR J

- Un barnum
- 2 à 3 tables (1 ou 2 de présentation et 1 pour la préparation)
 - Un branchement électrique
 - Une nappe en papier
 - Des sacs poubelles
- Le matériel de dégustation (coupelles, cuillères et serviettes)
- La fiche recette du chef imprimée à disposition des clients du marché

POURQUOI PARTICIPER ?

- Dynamiser vos marchés et votre commune
- Promouvoir les **commerçants** et les **produits** du marché
- Véhiculer l'**image** d'une commune moderne et entreprenante
- Générer du **passage** sur votre marché
- Créer du **lien** entre chefs, consommateurs et professionnels des marchés autour d'un **thème fédérateur** : la gastronomie
- Proposer une animation **conviviale** et **festive** attendue par les consommateurs

COMMENT PARTICIPER ?

- ❑ Prendre connaissance du dossier de participation
- ❑ Déterminer la date de votre animation – entre le 16 et le 22 septembre 2019
- ❑ Trouver un chef (Cf. rubrique 1 Chef)
- ❑ Renvoyer les documents suivants à Jean-Félix (par mail à jean-felix@les-marches.com) **avant le lundi 22 juillet 2019** :
 - Formulaire d'inscription chef
 - Formulaire d'inscription marché
 - Recette
 - Logo de la commune en bonne qualité
 - Photo du marché
 - Photo du chef et/ou de son restaurant
 - Photo de la recette (si ce n'est pas possible, nous la remplacerons par une photo de produit utilisé dans la recette)

Tous ces éléments nous permettront de :

- Vous envoyer votre « Pack animation » personnalisé
- Réaliser un article sur votre animation et le diffuser sur le site Internet mtonmarche.com et notre page Facebook

VISUEL 2019*



* Visuel susceptible d'évoluer



Vous recherchez une information ? Vous retrouverez ci-dessous les questions les plus fréquemment posées concernant le dossier de participation à l'opération « 1 Marché, 1 Chef, 1 Recette ».

PARTICIPATION DE LA COMMUNE À L'ÉVÉNEMENT

Pourquoi doit-on renvoyer le dossier de participation plus de 3 mois avant l'événement ?

Car la personnalisation des visuels, l'impression des fiches recettes et la commande du matériel nécessitent des délais importants.

Je souhaiterais organiser l'animation mais selon un autre concept, est-ce possible ?

Contactez Jean-Félix par mail à jean-felix@les-marches.com ou par téléphone au 04 72 40 58 99

Je ne suis pas satisfait du visuel proposé, est-il possible de modifier mon visuel ?

Oui, mais seules les zones de texte du visuel sont modifiables. Les autres éléments correspondent à l'identité générale de l'opération « 1 Marché, 1 Chef, 1 Recette » et ne peuvent donc pas être modifiés ou supprimés.

Je souhaiterais plus de matériel de dégustation pour mon animation, comment faire ?

Vous pouvez commander du matériel supplémentaire dans le bon de commande.

Que faire si je n'ai pas reçu tous les documents liés à ma participation ?

Tous les documents ne sont pas envoyés en même temps. Si toutefois il vous manquait certains documents, contactez Jean-Félix par mail à jean-felix@les-marches.com ou par téléphone au 04 72 40 58 99

LE CHEF – LES RECETTES – LES PRODUITS

Comment faire si je n'ai pas de chef dans ma commune ?

Vous pouvez rechercher dans les communes alentours ou faire appel à des chefs à domicile. M ton Marché vous propose également cette année une option « Recherche de chef » (Cf. bon de commande page 14)

Mon chef demande à être rémunéré, dois-je accepter ?

Non, la participation à cette opération se déroule sur la base du volontariat. Vous pouvez expliquer au chef qu'il bénéficie grâce à l'animation d'une importante communication sur son restaurant et sa cuisine auprès des consommateurs du marché, adeptes de produit frais et du bien manger.

Mon chef ne peut pas être présent sur toute la durée du marché, que dois-je faire ?

Il est demandé au chef d'être présent sur toute la durée de l'ANIMATION et non du marché. Ainsi, à vous de déterminer les horaires de l'animation. En général, les animations ont lieu de 9h00 à 12h00 ou 13h00 mais vous pouvez aussi proposer l'animation de 10h00 à 12h00 par exemple.

Mon chef n'a pas le matériel nécessaire pour cuisiner sur le marché, comment se le procurer ?

Renseignez vous auprès d'associations locales, elles auront peut être du matériel de cuisine à vous prêter. Le chef peut aussi se fournir auprès de ses collaborateurs.





LE CHEF – LES RECETTES – LES PRODUITS (suite)

Mon chef souhaiterait que des personnes l'aident sur le stand de l'animation le jour J, comment faire ?

Plusieurs solutions sont possibles :

- Le chef peut demander à avoir un élève des lycées hôteliers partenaires de l'opération en stage (Cf. page 11)
- Le chef peut venir avec des amis et/ou de la famille et/ou des collaborateurs
- Vous pouvez trouver des personnes bénévoles pour aider le chef le jour J. Pour cela, vous pouvez vous appuyer sur la fiche pratique « Comment trouver des personnes ressources » de votre pack animation

Mon chef est-il obligé de faire des démonstrations le jour J ?

Oui. Même si le chef ne peut pas refaire toute la recette en direct sur le marché, il doit au moins en cuisiner une partie. Les démonstrations sont très appréciées des consommateurs et cela permet d'échanger conseils et astuces avec le chef. C'est la clé de la réussite de cette animation..

Mon chef ne peut pas venir récupérer les produits au marché de gros Lyon Corbas, comment faire ?

- Plusieurs plages horaires seront proposées au chef pour l'aider à s'organiser
- Il peut voir avec ses fournisseurs si l'un d'entre eux se fournit au marché de gros et pourrait récupérer les produits pour lui
- Vous pouvez voir si quelqu'un de la commune ou un bénévole peut s'en charger pour lui

Mon chef peut-il faire plus d'une recette ?

Oui, le chef peut faire autant de recettes qu'il le souhaite, mais nous n'imprimons qu'une fiche recette par commune.



CONTENU DU PACK ANIMATION

Choix n°1 – le pack simple - 190 €

Tous les outils du pack simple vous seront envoyés par mail, vous n'aurez qu'à les imprimer !

Le pack contient :

- Une fiche animation détaillée – avec toutes les étapes en amont et le jour J pour organiser l'animation
- Une fiche pratique « Trouver des personnes ressources »
- Une note aux commerçants personnalisée à imprimer – à distribuer aux professionnels du marché pour les informer du chef qui sera présent et des produits contenus dans la recette
- Un communiqué de presse personnalisé - à envoyer à vos contacts presse avant l'animation
- Les visuels personnalisés à imprimer : affiche (en format B1) et flyers (en format A5)
- Une fiche pratique pour vous aider à communiquer sur l'animation

+ un contact dédié pour vous aider dans la mise en place et répondre à toutes vos questions.

Choix n°2 – le pack complet – 355€

En plus de tous les outils du pack simple qui seront envoyés par mail, ce pack contient les fiches recettes à distribuer le jour J ainsi que le matériel de dégustation.

+ un contact dédié pour vous aider dans la mise en place et répondre à toutes vos questions



N.B. pour le pack simple et le pack complet : reste à fournir par la commune :

- Le barnum et le mobilier pour le stand d'animation
- Le chef
- Le branchement électrique pour les appareils du chef
- Le point d'eau pour la cuisine du chef

En option – la recherche de chef * – 245€

M ton Marché vous propose de rechercher un chef pour votre animation. Nous cherchons en priorité un chef de votre commune ou des communes alentours, et le cas échéant, un chef à domicile.

** Cette option ne garantit pas la disponibilité d'un chef. Si nous ne parvenons pas à trouver un chef, la prestation ne vous sera pas facturée.*

En option – animateur le jour J** – 490€

M ton Marché vous propose un animateur pour gérer votre animation le jour J. Il assure la décoration du stand, l'accueil du chef et des bénévoles et anime le stand toute la matinée.

*** La commune assure l'installation et le démontage du stand et des tables. Sous réserve de disponibilité à la date d'animation souhaitée*

En option – mascotte le jour J*** – 350€

M ton Marché vous propose d'accueillir Léonard le Renard, la mascotte M ton Marché, pour déambuler dans les allées du marché, danser avec les enfants et donner un véritable air de fête sur tout le marché !

**** Sous réserve de disponibilité à la date d'animation souhaitée*

Choix n°3 – l'animation clé en main – à partir de 2 500€

M ton Marché s'occupe de tout et organise pour vous une animation sur mesure pour vous libérer de toute contrainte de préparation ou de gestion et faire de votre événement un véritable succès :

- Organisation en amont et coordination des différents acteurs
- Communication sur votre animation
- Présence sur le marché le jour J et animation du stand

Tarif : sur devis, à partir de 2 500€ net de taxe

Pour une demande de devis contactez Jean-Félix: jean-felix@les-marches.com – 04 72 40 58 99





1 MARCHÉ

À renvoyer pour chaque marché avant le 17 juin 2019 à
Jean-Félix par email : jean-felix@les-marches.com *

INFORMATIONS GÉNÉRALES – figurant sur vos visuels personnalisés

Commune :

Nom et adresse du marché :

Tenue du marché (jours et horaires) :

Type de marché : Alimentaire Mixte

Date(s) de participation :

Horaires de l'animation :

Nom du chef et du restaurant :

Option(s) d'animation :

Nombre de commerçants sur votre marché (abonnés et au rappel) :

Cela nous permet de déterminer le nombre de coupelles, cuillères, et serviettes que nous vous fournirons :

De 1 à 20 commerçants : 200 coupelles, 200 cuillères et 100 serviettes

De 21 à 50 commerçants : 300 coupelles, 300 cuillères et 200 serviettes

Plus de 50 commerçants : 400 coupelles, 400 cuillères et 300 serviettes

PERSONNE RÉFÉRENTE À CONTACTER POUR L'ANIMATION

NOM, Prénom :

Fonction :

Numéro de téléphone :

Adresse email :@.....

Adresse postale (pour la livraison de matériel) :

COMMUNICATION M TON MARCHÉ SUR VOTRE ANIMATION

Afin de promouvoir votre participation à l'événement, nous vous proposons de rédiger un article en amont sur mtonmarche.com que nous relayerons également sur notre page Facebook.

Pour cela, il vous faut envoyer une photo de votre marché en version JPEG à Amélie : amelie@les-marches.com afin d'illustrer l'article.

Un article standard comprendra le nom de votre commune et de votre marché, la date et les horaires de l'animation. Si vous souhaitez un article plus complet (autres animations prévues ou autres éléments à mentionner) veuillez envoyer votre article rédigé par e-mail à Amélie : amelie@les-marches.com.

BON DE COMMANDE

Merci de compléter le bon de commande page 10 et de le renvoyer avec votre fiche d'inscription avant le 17 juin 2019



BON DE COMMANDE – non-adhérents

Pack animation « 1 Marché, 1 Chef, 1 Recette »

Date limite pour commander : 17 juin 2019

NOM, Prénom :

Fonction :

Société - Organisme :

Département – Service :

Adresse de facturation et de livraison :

Tél : E-mail :

Intitulé des prestations	Prix unitaire net	Quantité	Prix total net
1 – PACK SIMPLE			
Pack Animation	190 €		
2 – PACK COMPLET			
Pack Animation simple			
Outils de communication et matériel comprenant : - 250 fiches recettes - Matériel de dégustations (coupelles, serviettes, cuillères)	355 €		

3 – PRESTATIONS A LA CARTE - en complément du pack choisi			
En option			
Recherche de chef	245,00€		
Mascotte	350,00€		
Animateur le jour J	490,00 €		
Impression de visuels			
1 affiche – format B1	30,00 €		
60 affiches pour les bancs des commerçants – format A4	45,00 €		
250 fiches recette – format A6, 135g	40,00 €		
Matériel et goodies			
400 coupelles, 400 cuillères et 300 serviettes	85,00€		
250 porte-monnaie de courses logotés « M ton Marché »	310,00€		

Association à but non lucratif, non assujettie à la TVA

Paie ment à réception de facture. Tout retard de paie ment fera l'objet de pénalités.

TOTAL à payer

CONDITIONS DE PAIEMENT

▪ Par virement bancaire :

CREDIT AGRICOLE CENTRE-EST

17806 00164 74938185000 42

IBAN FR76 1780 6001 6474 9381 8500 042

BIC AGRIFRPP878

▪ Par chèque :

Libellé à l'ordre de : M ton Marché-ADPM

A l'adresse : M ton Marché-ADPM à la CCI de région Auvergne-Rhône-Alpes

32 quai Perrache – CS 10015

69286 Lyon Cedex 02

Référence à rappeler lors de votre règlement : **Pack animation 1MCR – Nom de votre commune**

Bon de commande à retourner signé avant le 17 juin 2019 à Jean-Félix, par email : jean-felix@les-marches.com ou par courrier : M ton Marché-ADPM – à la CCI de région Auvergne Rhône-Alpes, 32 quai Perrache – CS 10015, 69286 Lyon Cedex 02

Fait à : Le :

Signature



COMMENT TROUVER UN CHEF ?

Rechercher des restaurants

- Faites une liste des restaurants de la commune en répertoriant : le nom du restaurant / le numéro de téléphone et les horaires d'ouverture du restaurant / le nom du chef
Si vous ne disposez pas de la liste complète des restaurants en mairie, rendez vous sur Internet pour vos recherches.
- Sélectionnez les restaurants que vous souhaitez contacter en priorité
Nous vous conseillons de privilégier les restaurants où le chef cuisine des produits frais et de saison.

CONSEILS : Si vous n'avez pas de restaurant sur votre commune où que vous avez des difficultés à trouver un chef, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de :

- vos commerçants non-sédentaires (ils travaillent régulièrement avec des chefs)
- vos collaborateurs (collègues de travail, partenaires, etc.) et votre entourage (amis, famille, etc.)
- des communes environnantes
- des chefs à domicile

Contactez les restaurants

Contactez les restaurants que vous avez sélectionnés en demandant à parler au responsable ou directement au chef. Expliquez-lui le projet dans les grandes lignes (en vous aidant du mémo ci-dessous) et proposez-lui de fixer un rendez-vous pour discuter de l'animation plus en détail.

CONSEILS : Evitez les mails, ils ne seront probablement pas lus par les personnes concernées. Les horaires les plus adaptés pour contacter les chefs sont de 9h00 à 11h00 et de 15h00 à 18h00

MÉMO

Date : du lundi 16 au dimanche 22 septembre 2019

Concept : les chefs réalisent une recette avec des produits de saison et font une démonstration de la préparation en direct sur le marché le jour J.

Sur place, les consommateurs pourront déguster les recettes et échanger conseils et astuces culinaires avec le chef. Ils pourront aussi repartir avec la fiche recette et retrouver les produits sur les étals de leurs commerçants.

Options : animation à thème / Improvisation en direct du chef le jour J / Battle de chefs / Tombola avec des paniers garnis des produits à gagner

Rencontrer le(s) chef(s) / restaurateurs(s)

Pour préparer au mieux votre rendez-vous et convaincre le chef de participer au projet, munissez-vous des documents suivants lors de votre rencontre :

- Ce dossier de participation
- La fiche pratique chef « Participez à l'opération 1 Marché, 1 Chef, 1 Recette » page 08 – *Imprimez une fiche pour la laisser au chef lors de votre rendez-vous*
- La fiche « Inscription du chef » pages 09, 10 et 11
- La Foire Aux Questions (FAQ) pages 15 et 16



Pour convaincre le chef de participer, n'hésitez pas à insister sur toute la communication dont il bénéficiera (réseaux sociaux, article sur le chef, affiches, fiches recettes... Dites-lui qu'il pourra apporter ses cartes de visite et ses flyers lors de cette animation, où il sera en contact direct avec de potentiels clients, tout en relevant un nouveau défi !

CE QU'ON ATTEND DU CHEF

Date : du lundi 16 au dimanche 22 septembre 2019

Concept : les chefs réalisent une recette avec des produits de saison et font une démonstration de la préparation en direct sur le marché le jour J.

Sur place, les consommateurs pourront déguster les recettes et échanger conseils et astuces culinaires avec le chef. Ils pourront aussi repartir avec la fiche recette et retrouver les produits sur les étals de leurs commerçants.

Pourquoi participer ?

- Prendre part à un événement incontournable des marchés d'Auvergne-Rhône-Alpes
- Communiquer sur son restaurant et se faire connaître :
 - Avant l'événement grâce aux affiches, article M ton Marché, communication digitale)
 - Pendant l'événement (cartes de visite, échanges directs avec les consommateurs)
- Cuisiner dans un lieu atypique au plus près des consommateurs et relever un nouveau challenge culinaire
- Echanger trucs et astuces culinaires avec les consommateurs et les professionnels du marché

Comment participer ?

AVANT LE 17 JUIN 2019

- Etablir la liste des produits dont vous avez besoin pour votre recette et la transmettre à la commune
- Compléter le « Formulaire d'inscription chef » et fournir à la commune tous les éléments demandés pour qu'elle puisse les envoyer à M ton Marché.

AVANT L'ANIMATION, EN SEPTEMBRE

- Prévoir le matériel nécessaire pour cuisiner, servir et maintenir au chaud/froid les préparations pendant l'événement et prévoir le matériel nécessaire pour respecter les règles d'hygiène (Cf. Mémo chef ci dessous)
- Aller récupérer les produits au marché de gros (si vous bénéficiez de fruits et légumes offerts par le marché de gros)
- Quelques jours avant l'animation, préparer la recette et prévoir de garder quelques produits pour pouvoir réaliser des démonstrations en direct sur le marché le jour J.

LE JOUR J

- Être présent sur le marché toute la durée de l'animation
- Apporter le matériel nécessaire et les préparations de la recette
- Apporter tous les supports de communication pour faire la publicité du restaurant (cartes de visite, flyers, affiches, décoration, ...)
- Réaliser 1 à 2 démonstration(s) de la recette durant l'animation

ATTENTION : Il est formellement interdit de vendre un produit, un service ou une prestation sur le marché lors de l'animation.

MEMO CHEF

Matériel	Hygiène	Fond de cuisine
Plaques électriques / Poêle, casserole, wok / Mixeur girafe / Couteaux / Planches à découper / Couverts pour servir / Récipients / ...	Bidon d'eau de 5 litres / Papier essuie-tout / Torchons / Vinaigre blanc / Gants / Contenant pour maintien au chaud ou froid / ...	Sel, poivre / Huile / Vinaigre / Condiments / Epices / Crème, beurre / Sucre, farine / ...

INFOS PRODUITS

- Une partie des fruits et légumes pourront éventuellement être fournis par le marché de gros de Lyon Corbas – sous réserve de disponibilité
- Les produits fournis par le marché de gros sont à aller récupérer sur place par le chef
 - Les autres produits nécessaires à la recette ne seront pas fournis au chef par le marché de gros ou M ton Marché.

MATÉRIEL FOURNI

- Une fiche récapitulative de l'animation
- Un stand et 2 à 3 tables (1 ou 2 de présentation et 1 pour la préparation)
 - Une nappe en papier
 - branchement électrique
 - Des sacs poubelles
- Le matériel de dégustation (coupelles, cuillères et serviettes)
- Des fiches de votre recette imprimées à disposition des clients du marché



FORMULAIRE D'INSCRIPTION CHEF

À renvoyer pour chaque marché avant le 17 juin 2019 à
Jean-Félix par email : jean-felix@les-marches.com *

Informations générales

NOM et Prénom du chef :

Email du chef :@..... Téléphone du chef :

Nom du restaurant :

Adresse du restaurant :

Numéro téléphone du restaurant :

Horaires d'ouverture du restaurant :

Type de cuisine :

Description du restaurant :

.....

.....

.....

.....

.....

Merci de fournir également :

- une photo du chef et/ou du restaurant pour illustrer les flyers et les articles sur www.mtonmarche.com
- une photo de la recette pour illustrer la fiche recette

Produits

Notre partenaire, le marché de gros de Lyon-Corbas peut fournir GRATUITEMENT des fruits et légumes aux chefs participants.

ATTENTION :

- Pas de livraison. Les produits commandés sont à récupérer avant l'événement au marché de gros, situé à Corbas. Nous vous enverrons par mail les jours et horaires où vous pouvez aller récupérer vos produits.
- Produits fournis sous réserve de disponibilité.
- Pas de produits Bio disponibles au marché de gros
- Les autres produits nécessaires aux recettes ne seront pas fournis au chef

 **RAPPEL** : Nombre de dégustations à prévoir pour le jour J :

- Petit marché : environ 200
- Marché moyen : environ 400
- Gros marché : environ 600

+ 2 démonstrations le jour J



VOTRE LISTE DE COURSES **

Indiquez les fruits et légumes que souhaitez commander au marché de gros et la quantité souhaitée

▪ Kg / Pièces

▪ Kg / Pièces

▪ Kg / Pièces

▪ Kg / Pièces

** Quantités fournies sous réserve de disponibilité

Partenariat avec les lycées hôteliers

Depuis 2013, l'association M ton Marché a tissé des liens avec les lycées hôteliers pour permettre à des jeunes de section cuisine et service de s'impliquer auprès des chefs en amont et lors de l'événement. Cette année encore, le lycée hôteliers François Rabelais est partenaire de l'opération "1 Marché, 1 Chef, 1 Recette". Nous vous proposons donc d'accueillir des élèves en stage le jour de l'animation !

Souhaitez-vous accueillir un élève en stage ?

- Oui Non

Combien d'élèves souhaitez-vous accueillir ?

- 1 élève en cuisine 1 élève en service 2 élèves (cuisine et service)

Type de restauration ?

Compagnie d'assurance et numéro de police ?


** Ces informations sont nécessaires aux lycées pour vous faire parvenir les conventions de stage. En aucun cas, M ton Marché ne conservera ou n'utilisera ces données.*

ATTENTION : Tous les chefs ne pourront peut-être pas bénéficier de stagiaires. Cela dépend de la proximité géographique du restaurant ou du marché concerné avec l'école ou le domicile des élèves concernés (ils sont mineurs et non véhiculés).

Engagements

VOS ENGAGEMENTS

- Préparer une recette à base de produits de saison et proposer des dégustations aux consommateurs le jour de l'animation
- Réaliser au moins 2 démonstrations de la recette en direct sur le marché le temps de l'animation
- Prévoir le matériel nécessaire pour cuisiner, servir et maintenir au chaud/froid les préparations pendant l'animation
- Prévoir le matériel nécessaire pour respecter les règles d'hygiène
- Etre présent sur toute la durée du marché lors de l'animation
- Ne pas vendre un produit, un service ou une prestation sur le marché lors de l'opération

 Le petit plus : Proposer la communication de son restaurant via des cartes de visite ou des flyers et amener sa touche personnelle à la décoration du stand

LES ENGAGEMENTS DE LA COMMUNE ET DE M TON MARCHÉ

Communication sur votre participation et votre restaurant avant et pendant l'opération :

- sur l'affiche et les flyers personnalisés
- dans un article publié sur le site Internet www.mtonmarche.com et notre page Facebook
- dans le communiqué de presse et dans le dossier de presse

Le jour J, mise à disposition d'un emplacement sur le marché avec :

- Un stand, 2 à 3 tables et 1 nappe
- 1 branchement électrique
- 1 poubelle + sacs poubelles
- Du matériel de dégustation (coupelles, cuillères, serviettes, ...)
- Votre fiche recette imprimée à distribuer aux consommateurs et mises en ligne sur le site Internet www.mtonmarche.com

Je m'engage à participer à l'opération « 1 Marché, 1 Chef, 1 Recette » et à respecter les engagements ci-dessus.

Fait à : _____ Le : _____

Signature





1 RECETTE



VOTRE RECETTE – figurant sur la fiche recette le jour J sur le marché

Attention à bien écrire de manière lisible et avec un vocabulaire accessible à tous !

Titre de la recette :

Type de plat : Entrée Plat Dessert

Ingrédients

Temps de préparation :

Temps de cuisson :

Nombre de personnes :

Préparation :

Suggestions d'accompagnement (pour proposer un menu complet) :

Entrée :

Poisson / viande :

Accompagnement :

Dessert :

Boisson :





M ton Marché

A la CCI de région Auvergne-Rhône-Alpes
32 quai Perrache – CS10015
69286 Lyon Cedex 02



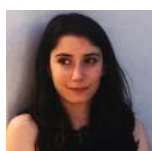
Lou VAN ASSCHE / Directrice

Tel : 04 72 40 57 94 / Portable : 06 89 79 24 10
Mail : lou@les-marches.com



Jean-Félix BARRE / Chef de projets marchés

Tel : 04 72 40 58 99 / Portable : 06 82 11 07 82
Mail : jean-felix@les-marches.com



Amélie OLIVARES / Chargée de communication

Tel : 04 72 40 59 76
Mail : amelie@les-marches.com

