**FICHE TECHNIQUE COCKTAIL SPIRIBAM – CARTRON**

Les inscriptions devront être effectuées sur ce formulaire uniquement et retournées avant le

**JEUDI 15 DÉCEMBRE 2022**

A l’adresse mail suivante : dominique.delaguigneraye@gbh.fr

Tél. : 06.08.72.32.64

**Coordonnées de l’élève**

NOM : Prénom : …………………………………………………………….

Adresse : ………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

Code postal : ……………………………………… Ville : …………………………………………………………………..

Téléphone : ……………………………………………………………………… E-mail : ...…………………………………………………………….

Votre compte « professionnel » Instagram :

**Coordonnées de l’établissement**

NOM :

Adresse :

Code postal : Ville :

**Coordonnées de l’enseignant(e)**

NOM : Prénom :

Téléphone : E-mail :

Je soussigné(e), ………………………………………………………………………………………. certifie que ces cocktails ont été créés et exécutés par mes soins. J’accepte le règlement du concours Spiribam-Cartron ainsi que les décisions du Jury.

Signature du candidat Signature du professeur

**PRÉSENTATION DU TI’ PUNCH CONTEMPORAIN REVISITE (maxi 11cl)**

**Nom du cocktail** :

**Méthode de préparation** : *(Veuillez cocher la méthode utilisée)*

[ ]  Mixer/Blender [ ]  Shaker [ ]  Verre à mélange [ ]  Direct au verre

**Verrerie utilisée** : fournie par l’organisation et sera identique pour tous les candidat(e)s.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| INGRÉDIENTS | QUANTITÉS EN CL | MARQUES UTILISÉES\* |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Décoration** :

**Argumentation :** *(Racontez-nous l’histoire de votre Cocktail en quelques lignes)***:**

\*Le choix des sirops est libre.

**PRÉSENTATION DU COCKTAIL « Long Drink » création libre (12-25 cl)**

**Nom du cocktail** :

**Méthode de préparation** : *(Veuillez cocher la méthode utilisée)*

[ ]  Mixer/Blender [ ]  Shaker [ ]  Verre à mélange [ ]  Direct au verre

**Verrerie utilisée** : fournie par l’organisation et sera identique pour tous les candidat(e)s.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| INGRÉDIENTS | QUANTITÉS EN CL | MARQUES UTILISÉES |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Décoration** :

**Argumentation :** *(Racontez-nous l’histoire de votre Cocktail en quelques lignes)***:**