

FICHE TECHNIQUE COCKTAIL SPIRIBAM – CARTRON

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

Vendredi 15 DÉCEMBRE 2023

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

« Make the Crème de Cassis cool Again » 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) :*

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