

FICHE TECHNIQUE DE MON COCKTAIL (LONG DRINK)

Nom et Prénom

.....

Photo de mon cocktail



Nom de mon cocktail

.....



Histoire de mon cocktail

RECETTE

| | DOSAGE |
|--------------------|----------|
| Ingrédient 1 | cl |
| Ingrédient 2 | cl |
| Ingrédient 3 | cl |
| Ingrédient 4 | cl |
| Ingrédient 5 | cl |
| Ingrédient 6 | cl |

Minimum de 20 ml pour les produits prioritaires
(préciser la marque des produits - inclure les garnitures qui touchent le breuvage).

Garniture (hors cocktail)

Technique/méthode de préparation utilisée :

Verre :

Catégorie :

Produit « maison » :

.....

Réaliser une seconde fiche technique à présenter le jour du concours (cf règlement général).

NB : Toutes les épreuves sont susceptibles d'être filmées ou photographiées afin de servir notamment de support aux actions de communications des organisations professionnelles ou de l'**ABF**. La participation au **CFC 2025** implique donc l'abandon à l'**Association des Barmen de France (ABF) – Fédération des Métiers du Bar (FMB)**, sans aucune clause restrictive, de tous les droits de reproduction ou droit à l'image. Que cela concerne la recette du cocktail ou son créateur. L'**ABF** pourra, si elle le juge opportun, les utiliser à sa convenance pour tout reportage, dans les médias ou pour la diffusion auprès du public de cette participation.