

## 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.