MONACO BARTENDER COMPETITION

DATE LIMITE D'ENVOI : 31 DÉCEMBRE 2026

Fiche Technique Officielle — 1ère Phase de Sélection.
À remplir avec précision et à retourner par e-mail (avec une photo de votre création) à :
monacobartender@gmail.com

1. INFORMATIONS DU CANDIDAT

NOM .....

PRÉNOM .....

ÉTABLISSEMENT ACTUEL (MONACO) .....

FONCTION (EX: CHEF BARMAN) .....

TÉLÉPHONE .....

E-MAIL .....

2. LE CONCEPT : "THE NEXT MONACO CLASSIC"

NOM DE LA CRÉATION

.....

HISTOIRE & INSPIRATION (*COMMENT CE COCKTAIL INCARNE-T-IL L'ÉLÉGANCE DE MONACO ET POURRAIT TRAVERSER LES GÉNÉRATIONS ?*)

CATÉGORIE IBA

☐ Before Dinner ☐ After Dinner ☐ Long Drink ☐ Sans Alcool (Mocktail)

3. LA RECETTE (MAX. 6 INGRÉDIENTS)

RÈGLES : Alcool de base libre (min. 3 cl). Max. 2 préparations "home-made". Mesures exactes requises.

QUANTITÉ (CL / ML / DASH)	INGRÉDIENT (MARQUE ET TYPE)
	1.
	2.
	3.
	4.
	5.
	6.

Total liquide (hors glaçons) : _____ cl

4. PRÉPARATIONS MAISON (MAX. 2)

DÉTAILLEZ ÉTAPE PAR ÉTAPE LA RÉALISATION (SIROPS, CORDIALS, INFUSIONS...) POUR GARANTIR LA REPRODUCTIBILITÉ :

5. PRÉPARATION & PRÉSENTATION

MÉTHODE DE RÉALISATION (SHAKER, VERRE À MÉLANGE, ETC.)

VERRERIE (TYPE ET CONTENANCE) & GARNITURE