

DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE



MASTERCLASS

DATE :/...../.....

NOM DU DÉLÉGUÉ :

NOM DE L'ÉTABLISSEMENT :

Nom du client :

Adresse :

Adresse email : N° de GSM :

INTÉRÊT(S)

- Mixologie Barista Mixologie & Barista

TYPE D'ÉTABLISSEMENT

- Coffee Corner Brasserie Restaurant Bar à Cocktails
 Beach Bar Event Autre

PRODUITS DÉJÀ SUIVIS

- Mésalto espresso Schweppes Produits Diageo
 Sirops & liqueurs Giffard Vins Vasco

NOMBRE DE PARTICIPANTS SOUHAITÉS (max. 5 pour Barista – max. 10 pour mixologie)

- 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

PARTICIPANTS

- Manager Barman Barista Sommelier Autre

PRÉFÉRENCE(S) POUR LE JOUR DU WORKSHOP

- Lundi Mardi Mercredi Jeudi Vendredi
 Matin Après-midi Pas de préférence

LIEU DE FORMATION

- « Brussels Bar Connector » (de préférence) : Rue Colonel Bourg, 107 bte 4 – 1140 Bruxelles
 Sur place

THE ART OF FLAVOUR

www.giffard.com

