

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](http://www.giffard.com)

