



X CAMPEONATO OFICIAL DE MAÎTRES DE ARAGON

Nº DE SOCIO:

Apellidos: _____

Nombre: _____ Fecha Nacimiento: _____

Dirección: _____

Localidad: _____ Provincia: _____

Código Postal: _____ N.I.F: _____

Teléfono Particular: _____ Teléfono Móvil: _____

Email: _____



Empresa o Centro de Estudios: _____

Dirección: _____

Localidad: _____ Provincia: _____

Teléfono Empresa o Escuela: _____ Código Postal: _____

Cargo en la Empresa o Curso que estudia: _____



RECETA DE LA PRUEBA DE COCTELERIA CON VERMUT TURMEON

CANTIDADES	INGREDIENTES

OBSERVACIONES / Elaboración / Guarnición / Presentación



PRUEBA DEL CAFÉ

CARAJILLO DE AUTOR NEGUS

Nombre del CAFÉ

Cristalería

DEBERA SER APORTADA POR EL PARTICIPANTE

Elaborado en:

Ingredientes:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____

Con el envío de dicho documento por mail, cedo los derechos y la propiedad del cocktail para su utilización a la Asociación de Maîtres de Aragón

Fecha

Elaboración:

Decoración:

Observaciones: