



ENCUENTRO DE
**MUJERES DE
LA COCTELERÍA**

TARIFARIO PARA TRABAJADORAS INDEPENDIENTES DE LA COCTELERÍA

Mayo de 2024



***Cualquier persona puede usarlo**

TARIFARIO PARA TRABAJADORAS INDEPENDIENTES DE LA COCTELERIA

Este archivo propone un valor mínimo para algunas tareas usuales en el universo laboral de les bartenders que no están contempladas en el convenio salarial de UTHGRA/FEHGRA porque pertenecen a lo que conocemos como trabajo independiente o freelance.

¿PARA QUÉ SIRVE ESTE TARIFARIO?

- 1 Para orientarnos acerca de cuánto debemos cobrar por nuestro trabajo.
- 2 Para colaborar a la profesionalización de nuestra labor a partir de mínimos claros.
- 3 Para exponer nuestros honorarios frente a clientes.



TARIFARIO PARA TRABAJADORAS INDEPENDIENTES DE LA COCTELERIA

SOBRE LOS MONTOS QUE VAS A ENCONTRAR

Proponemos montos mínimos que no nos precarizan a nosotros ni a nuestros compañeres y que no implican financiar con nuestro trabajo al cliente. No hay montos máximos, a esos los define el mercado. Es decir que podés cobrar por encima de las tarifas propuestas tanto como tu cliente esté dispuesto a pagarte.

Para poder armar presupuestos ajustados a cada contexto seleccionamos algunas variables que consideramos útiles:

- ***Tu experiencia como bartender***
- ***El tipo de cliente para el que vas a trabajar***
- ***La región del país en la que te encontrás***



TARIFARIO PARA TRABAJADORAS INDEPENDIENTES DE LA COCTELERIA

SOBRE LA EXPERIENCIA DEL BARTENDER

Creemos que la experiencia laboral, la capacitación recibida y los proyectos impulsados no solo son valiosos, sino que dan valor a nuestro trabajo. Por eso planteamos un escalafón de acuerdo a los años de trabajo en el rubro.

- ***Junior: hasta 3 años***
- ***Semi- senior: hasta 6 años***
- ***Senior: hasta 10 años***
- ***Más de 10 años***



TARIFARIO PARA TRABAJADORAS INDEPENDIENTES DE LA COCTELERIA

SOBRE LA ZONA

Entendemos que el poder adquisitivo y los precios en las diferentes provincias y zonas del país son dispares por lo que nuestras tarifas deben ajustarse al contexto particular en el que vivimos y realizamos nuestros gastos. En virtud de esto, realizamos una división por zonas.

- **Capital Federal**
- **Buenos Aires - Córdoba - Santa Fe - Mendoza**
- **Norte-Centro:** San Juan, San Luis, Catamarca, La Rioja, Tucumán, Chaco, Formosa, Salta, Jujuy, Santiago del Estero. Misiones, Corrientes y Entre Ríos.
- **Patagonia:** Neuquén, Río Negro, Chubut, Santa Cruz y Tierra del Fuego.



TARIFARIO PARA TRABAJADORAS INDEPENDIENTES DE LA COCTELERIA

SOBRE EL CLIENTE

- **Pequeños:** menos de 20 empleados (bares, restaurantes, vinotecas).
- **Medianos:** marcas nacionales, bares franquiciados y grupos empresariales.
- **Grandes:** marcas internacionales e instituciones gubernamentales.



TARIFARIO PARA TRABAJADORAS INDEPENDIENTES DE LA COCTELERIA

Noviembre de 2023

TAREAS QUE CUBRE ESTE TARIFARIO*

DURACIÓN

CHARLAS EN VINOTECAS, BARES Y RESTAURANTES

HASTA 2 HORAS

DEGUSTACIONES EN ESPAÑOL

HASTA 2 HORAS

GUEST SHIFT CON CÓCTELES CLÁSICOS

HASTA 4 HORAS

GUEST SHIFT CON RECETAS PROPIAS

HASTA 4 HORAS

JORNADA EN FERIAS Y EXPOSICIONES (DE 6 A 8 HORAS)

ENTRE 6 Y 8 HORAS

CAPACITACIÓN SOBRE CÓCTELES CLÁSICOS A EQUIPO DE SALÓN

HASTA 3 HORAS

CAPACITACIÓN SOBRE CÓCTELES CLÁSICOS A EQUIPO DE BARRA

HASTA 3 HORAS

CREACIÓN DE MENÚ DE CÓCTELES CLÁSICOS Y CAPACITACIÓN AL EQUIPO

-

CREACIÓN DE MENÚ DE CÓCTELES DE AUTOR Y CAPACITACIÓN AL EQUIPO

-

*Montos para radios menores a 25 km

TARIFARIO PARA TRABAJADORAS INDEPENDIENTES DE LA COCTELERIA

SOBRE LOS VIÁTICOS

Son **TODOS** aquellos gastos en que incurrimos a fin de prestar un servicio o desempeñar una tarea. Como muchas veces representan un porcentaje importante de los honorarios es clave discriminarlos en el presupuesto, o al menos considerarlos. Los viáticos más comunes a tener en cuenta son los traslados y las comidas. No están contemplados en ninguna de las tarifas propuestas en este tarifario.

SOBRE OTRO TIPO DE GASTOS

Los valores de este archivo no incluyen ningún gasto relacionado a insumos que puedas llegar a utilizar, por ejemplo, en una prueba de cócteles.

Recomendamos que listes todas las tareas y los respectivos gastos -que pueden incluir pagarle a otros- que debas realizar y cotizarlas por separado



TARIFARIO PARA TRABAJADORAS INDEPENDIENTES DE LA COCTELERIA

SOBRE EL COBRO DE TU TRABAJO

Te recomendamos cobrar una seña. Es decir, un porcentaje del total por adelantado. En la medida de lo posible, un 50%. Entonces, recibirías la mitad al concretar el trato y la otra mitad al entregar el trabajo. Es importante que haya claridad respecto de este acuerdo.

SOBRE EL ARMADO DE CARTA DE CÓCTELES

Cuando hablamos de "creación de menú de cocteles" nos referimos al contenido, cabe aclarar que no incluye el trabajo de diseño gráfico.



TARIFARIO PARA TRABAJADORAS INDEPENDIENTES DE LA COCTELERÍA

¿CÓMO USAR ESTE TARIFARIO?

SELECCIONÁ LA ZONA DEL PAÍS EN LA QUE VIVÍS

BUSCÁ LA SECCIÓN DEL TARIFARIO QUE CORRESPONDE A ESA ZONA DEL PAÍS

DEFINÍ EN QUÉ CATEGORÍA ESTÁS DE ACUERDO A TU ANTIGÜEDAD EN EL RUBRO

SELECCIONÁ EL TIPO DE CLIENTE

BUSCÁ LA TAREA QUE VAS A DESEMPEÑAR Y EL MONTO MÍNIMO SUGERIDO





TARIFAS PARA BARTENDERS INDEPENDIENTES CIUDAD DE BUENOS AIRES

Mayo 2024

JUNIOR

Ciudad de Buenos Aires

TAREAS	PEQUEÑO CLIENTE	CLIENTE MEDIANO	CLIENTE GRANDE
CHARLAS EN VINOTECAS, BARES Y RESTAURANTES	42500	50800	61800
DEGUSTACIONES EN ESPAÑOL	42500	50800	61800
GUEST SHIFT CON CÓCTELES CLÁSICOS	28000		
GUEST SHIFT CON RECETAS PROPIAS	34700		
JORNADA EN FERIAS Y EXPOSICIONES	52700	63300	77200
CAPACITACIÓN SOBRE CÓCTELES CLÁSICOS A EQUIPO DE SALÓN	80900	97100	118700
CAPACITACIÓN SOBRE CÓCTELES CLÁSICOS A EQUIPO DE BARRA	98400	117700	144800
CREACIÓN DE MENÚ DE CÓCTELES CLÁSICOS Y CAPACITACIÓN AL EQUIPO	105400	126400	154300
CREACIÓN DE MENÚ DE CÓCTELES DE AUTOR Y CAPACITACIÓN AL EQUIPO	140500	168600	205700

SEMI-SENIOR

Ciudad de Buenos Aires

TAREAS	PEQUEÑO CLIENTE	CLIENTE MEDIANO	CLIENTE GRANDE
CHARLAS EN VINOTECAS, BARES Y RESTAURANTES	62700	76000	92800
DEGUSTACIONES EN ESPAÑOL	62700	76000	92800
GUEST SHIFT CON CÓCTELES CLÁSICOS	42500		
GUEST SHIFT CON RECETAS PROPIAS	52100		
JORNADA EN FERIAS Y EXPOSICIONES	77800	95000	115800
CAPACITACIÓN SOBRE CÓCTELES CLÁSICOS A EQUIPO DE SALÓN	120400	145500	177600
CAPACITACIÓN SOBRE CÓCTELES CLÁSICOS A EQUIPO DE BARRA	150500	177600	216200
CREACIÓN DE MENÚ DE CÓCTELES CLÁSICOS Y CAPACITACIÓN AL EQUIPO	168100	202700	247000
CREACIÓN DE MENÚ DE CÓCTELES DE AUTOR Y CAPACITACIÓN AL EQUIPO	225800	270200	330000

SENIOR

Ciudad de Buenos Aires

TAREAS	PEQUEÑO CLIENTE	CLIENTE MEDIANO	CLIENTE GRANDE
CHARLAS EN VINOTECAS, BARES Y RESTAURANTES	80300	96300	117700
DEGUSTACIONES EN ESPAÑOL	56000	68500	83000
GUEST SHIFT CON CÓCTELES CLÁSICOS	54000		
GUEST SHIFT CON RECETAS PROPIAS	68500		
JORNADA EN FERIAS Y EXPOSICIONES	106200	126400	154400
CAPACITACIÓN SOBRE CÓCTELES CLÁSICOS A EQUIPO DE SALÓN	158300	191100	231600
CAPACITACIÓN SOBRE CÓCTELES CLÁSICOS A EQUIPO DE BARRA	193000	231600	283700
CREACIÓN DE MENÚ DE CÓCTELES CLÁSICOS Y CAPACITACIÓN AL EQUIPO	270200	324200	397600
CREACIÓN DE MENÚ DE CÓCTELES DE AUTOR Y CAPACITACIÓN AL EQUIPO	276000	430400	525000

LEGEND

Ciudad de Buenos Aires

TAREAS	PEQUEÑO CLIENTE	CLIENTE MEDIANO	CLIENTE GRANDE
CHARLAS EN VINOTECAS, BARES Y RESTAURANTES	105400	126400	154400
DEGUSTACIONES EN ESPAÑOL	70300	84300	102300
GUEST SHIFT CON CÓCTELES CLÁSICOS	70400		
GUEST SHIFT CON RECETAS PROPIAS	87800		
JORNADA EN FERIAS Y EXPOSICIONES	135100	160200	194900
CAPACITACIÓN SOBRE CÓCTELES CLÁSICOS A EQUIPO DE SALÓN	204600	243200	298400
CAPACITACIÓN SOBRE CÓCTELES CLÁSICOS A EQUIPO DE BARRA	250900	299200	364800
CREACIÓN DE MENÚ DE CÓCTELES CLÁSICOS Y CAPACITACIÓN AL EQUIPO	3107300	484400	590600
CREACIÓN DE MENÚ DE CÓCTELES DE AUTOR Y CAPACITACIÓN AL EQUIPO	526900	633000	772000

ULTIMOS AVISOS IMPORTANTES

Si nos querés dar una devolución sobre este tarifario podés hacerlo acá. Este tarifario es una antorcha que debemos hacer correr para que llegue a muchxs colegas.

La próxima versión con ajuste a inflación y correcciones va a estar disponible acá.

