



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 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 NORTE-CENTRO

Mayo 2024

JUNIOR

Norte-centro

TAREAS	PEQUEÑO CLIENTE	CLIENTE MEDIANO	CLIENTE GRANDE
CHARLAS EN VINOTECAS, BARES Y RESTAURANTES	30100	36100	44200
DEGUSTACIONES EN ESPAÑOL	30100	36100	44200
GUEST SHIFT CON CÓCTELES CLÁSICOS	20300		
GUEST SHIFT CON RECETAS PROPIAS	25100		
JORNADA EN FERIAS Y EXPOSICIONES	37600	45400	55200
CAPACITACIÓN SOBRE CÓCTELES CLÁSICOS A EQUIPO DE SALÓN	57700	69300	84500
CAPACITACIÓN SOBRE CÓCTELES CLÁSICOS A EQUIPO DE BARRA	70300	84300	102900
CREACIÓN DE MENÚ DE CÓCTELES CLÁSICOS Y CAPACITACIÓN AL EQUIPO	75300	90300	110400
CREACIÓN DE MENÚ DE CÓCTELES DE AUTOR Y CAPACITACIÓN AL EQUIPO	100400	120400	147100

SEMI-SENIOR

Norte-centro

TAREAS	PEQUEÑO CLIENTE	CLIENTE MEDIANO	CLIENTE GRANDE
CHARLAS EN VINOTECAS, BARES Y RESTAURANTES	45200	54000	67600
DEGUSTACIONES EN ESPAÑOL	45200	54000	67600
GUEST SHIFT CON CÓCTELES CLÁSICOS	30100		
GUEST SHIFT CON RECETAS PROPIAS	37600		
JORNADA EN FERIAS Y EXPOSICIONES	56500	67600	82800
CAPACITACIÓN SOBRE CÓCTELES CLÁSICOS A EQUIPO DE SALÓN	86600	103800	126700
CAPACITACIÓN SOBRE CÓCTELES CLÁSICOS A EQUIPO DE BARRA	105400	126400	154400
CREACIÓN DE MENÚ DE CÓCTELES CLÁSICOS Y CAPACITACIÓN AL EQUIPO	120400	144800	177600
CREACIÓN DE MENÚ DE CÓCTELES DE AUTOR Y CAPACITACIÓN AL EQUIPO	160600	193000	235500

SENIOR

Norte-centro

TAREAS	PEQUEÑO CLIENTE	CLIENTE MEDIANO	CLIENTE GRANDE
CHARLAS EN VINOTECAS, BARES Y RESTAURANTES	57900	69500	84900
DEGUSTACIONES EN ESPAÑOL	40500	48300	58900
GUEST SHIFT CON CÓCTELES CLÁSICOS	39200		
GUEST SHIFT CON RECETAS PROPIAS	48300		
JORNADA EN FERIAS Y EXPOSICIONES	77200	90300	110400
CAPACITACIÓN SOBRE CÓCTELES CLÁSICOS A EQUIPO DE SALÓN	112900	135500	166000
CAPACITACIÓN SOBRE CÓCTELES CLÁSICOS A EQUIPO DE BARRA	138000	166000	202700
CREACIÓN DE MENÚ DE CÓCTELES CLÁSICOS Y CAPACITACIÓN AL EQUIPO	193200	231600	283700
CREACIÓN DE MENÚ DE CÓCTELES DE AUTOR Y CAPACITACIÓN AL EQUIPO	255900	308800	380200

LEGEND

Norte-centro

TAREAS	PEQUEÑO CLIENTE	CLIENTE MEDIANO	CLIENTE GRANDE
CHARLAS EN VINOTECAS, BARES Y RESTAURANTES	75300	90300	110400
DEGUSTACIONES EN ESPAÑOL	50200	60200	73500
GUEST SHIFT CON CÓCTELES CLÁSICOS	50200		
GUEST SHIFT CON RECETAS PROPIAS	62700		
JORNADA EN FERIAS Y EXPOSICIONES	95500	114400	138000
CAPACITACIÓN SOBRE CÓCTELES CLÁSICOS A EQUIPO DE SALÓN	145700	174700	213300
CAPACITACIÓN SOBRE CÓCTELES CLÁSICOS A EQUIPO DE BARRA	178100	213800	260900
CREACIÓN DE MENÚ DE CÓCTELES CLÁSICOS Y CAPACITACIÓN AL EQUIPO	289500	347400	422700
CREACIÓN DE MENÚ DE CÓCTELES DE AUTOR Y CAPACITACIÓN AL EQUIPO	376400	451600	552000

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.

