



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 PATAGONIA

Mayo 2024

# JUNIOR

Patagonia

TAREAS	PEQUEÑO CLIENTE	CLIENTE MEDIANO	CLIENTE GRANDE
CHARLAS EN VINOTECAS, BARES Y RESTAURANTES	29700	35700	43400
DEGUSTACIONES EN ESPAÑOL	29700	35700	43400
GUEST SHIFT CON CÓCTELES CLÁSICOS	19900		
GUEST SHIFT CON RECETAS PROPIAS	25100		
JORNADA EN FERIAS Y EXPOSICIONES	38600	46300	57900
CAPACITACIÓN SOBRE CÓCTELES CLÁSICOS A EQUIPO DE SALÓN	57900	69500	84900
CAPACITACIÓN SOBRE CÓCTELES CLÁSICOS A EQUIPO DE BARRA	69500	83400	100400
CREACIÓN DE MENÚ DE CÓCTELES CLÁSICOS Y CAPACITACIÓN AL EQUIPO	74100	88800	108100
CREACIÓN DE MENÚ DE CÓCTELES DE AUTOR Y CAPACITACIÓN AL EQUIPO	98400	117700	144800

# SEMI-SENIOR

## Patagonia

TAREAS	PEQUEÑO CLIENTE	CLIENTE MEDIANO	CLIENTE GRANDE
CHARLAS EN VINOTECAS, BARES Y RESTAURANTES	44400	53300	65000
DEGUSTACIONES EN ESPAÑOL	44400	53300	65000
GUEST SHIFT CON CÓCTELES CLÁSICOS	48300		
GUEST SHIFT CON RECETAS PROPIAS	36700		
JORNADA EN FERIAS Y EXPOSICIONES	56000	67200	82000
CAPACITACIÓN SOBRE CÓCTELES CLÁSICOS A EQUIPO DE SALÓN	84900	101900	124500
CAPACITACIÓN SOBRE CÓCTELES CLÁSICOS A EQUIPO DE BARRA	104200	125100	152700
CREACIÓN DE MENÚ DE CÓCTELES CLÁSICOS Y CAPACITACIÓN AL EQUIPO	117700	141300	172300
CREACIÓN DE MENÚ DE CÓCTELES DE AUTOR Y CAPACITACIÓN AL EQUIPO	158300	189900	231600

# SENIOR

## Patagonia

TAREAS	PEQUEÑO CLIENTE	CLIENTE MEDIANO	CLIENTE GRANDE
CHARLAS EN VINOTECAS, BARES Y RESTAURANTES	57900	69500	84900
DEGUSTACIONES EN ESPAÑOL	48300	57900	70600
GUEST SHIFT CON CÓCTELES CLÁSICOS	38600		
GUEST SHIFT CON RECETAS PROPIAS	48300		
JORNADA EN FERIAS Y EXPOSICIONES	74100	88900	108700
CAPACITACIÓN SOBRE CÓCTELES CLÁSICOS A EQUIPO DE SALÓN	111900	134300	164100
CAPACITACIÓN SOBRE CÓCTELES CLÁSICOS A EQUIPO DE BARRA	135100	162100	197800
CREACIÓN DE MENÚ DE CÓCTELES CLÁSICOS Y CAPACITACIÓN AL EQUIPO	191100	229300	279900
CREACIÓN DE MENÚ DE CÓCTELES DE AUTOR Y CAPACITACIÓN AL EQUIPO	250900	301100	367500

# LEGEND

## Patagonia

TAREAS	PEQUEÑO CLIENTE	CLIENTE MEDIANO	CLIENTE GRANDE
CHARLAS EN VINOTECAS, BARES Y RESTAURANTES	74100	89000	108700
DEGUSTACIONES EN ESPAÑOL	49400	59400	72600
GUEST SHIFT CON CÓCTELES CLÁSICOS	49400		
GUEST SHIFT CON RECETAS PROPIAS	61800		
JORNADA EN FERIAS Y EXPOSICIONES	94000	112900	137800
CAPACITACIÓN SOBRE CÓCTELES CLÁSICOS A EQUIPO DE SALÓN	143400	172200	210200
CAPACITACIÓN SOBRE CÓCTELES CLÁSICOS A EQUIPO DE BARRA	175400	210600	256900
CREACIÓN DE MENÚ DE CÓCTELES CLÁSICOS Y CAPACITACIÓN AL EQUIPO	284100	341000	416100
CREACIÓN DE MENÚ DE CÓCTELES DE AUTOR Y CAPACITACIÓN AL EQUIPO	370600	444700	542500

# 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.

