



## *F&B groupe*

# Frais relatifs au service traiteur

## Personnel de service – Transport – Matériel

### Personnel :

Selon l'ampleur de la manifestation, nous définissons le nombre d'employés de cuisine et de service.

### **La calcul des salaires se compte à l'heure et de la façon suivante :**

Les temps d'attente et de déplacement comptent comme temps de travail.

Ci-dessous les salaires horaires selon l'échelle hiérarchique :

Directeur, maître d'hôtel	frs. 85.-
Chef de service	frs. 75.-
Personnel de service	frs. 75.-
Chef de cuisine	frs. 75.-
Cuisinier	frs. 75.-
Personnel de vaisselle	frs. 55.-
Chauffeur	frs. 45.-

### Vaisselle, couverts, verres, lingerie de table :

Nous tenons à disposition le matériel de location de la manière suivante :

**Pour l'apéritif :** Verres, nappes, assiettes, serviettes en papier  
**frs.6.50 par pers.**

**Pour une collation :** Vaisselle, clips, couverts, verres, nappage papier  
serviettes en papier  
**frs.8.50 par pers.**

**Pour un repas complet:** Verres, assiettes, couverts pour tous les plats  
Vaisselle pour café, nappage tissus et serviettes tissus  
**frs. 25.50 par pers.**

### Matériel :

Chaises	la pièce	frs. 6.50
Tables hautes mange debout (bar)	la pièce	frs. 35.-
Tables jusqu'à 8 pers.	la pièce	frs. 35.-
Nappe petite	par pièce	frs. 20.-
Nappe grande	par pièce	frs. 25.-

---

**Mangez bien**

**Riez beaucoup**

**Vivez longtemps**