



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