

GESTIONE FIERA DI S. MARTINO 2017		ORE
CUCINA - PREPARAZIONE PREVENTIVA PIETANZE: TRIPPA, SPEZZATINO, SEPIE, RAGU' VARI, ECC. ECC.	ORE 4 X 4 PERSONE = 16 ORE 16 X 15 GIORNI =	ORE 240
ALLESTIMENTO MESCITA, PREDISPOSIZIONE E IMPIATTAMENTO, POSIZIONAMENTO ATTREZZATURE VARIE, DISTRIBUZIONE, BAR, CASSE ECC. ECC.	ORE 4 X 6 PERSONE = 24 ORE 24 X 6 GIORNI =	ORE 144
ALLESTIMENTO SPAZI RISTORAZIONE E PREPARATIVI SALA PRANZO	ORE 4 X 10 PERSONE = 40 ORE ORE 40 X 4 GIORNI =	ORE 160
CUCINA - CUOCHI, INSERVIENTI, ADETTI ALL'IMPIATTAMENTO, ADETTI ALLE GRIGLIE ECC. ECC.	ORE 55 X 20 PERSONE =	ORE 1100
SERVIZIO CONSEGNA VASSOI CON PIETANZE (DALLA CUCINA AI COMESALI)	ORE 55 X 20 PERSONE =	ORE 1100
DISTRIBUZIONE VINO, ACQUA, BIRRA, BIBITE, DOLCI, POSATERIE, TOVAGLIE, SALVIETTE ECC. ECC.	ORE 55 X 10 PERSONE =	ORE 550
SERVIZIO BAR	ORE 73 X 4 PERSONE =	ORE 292

PULIZIA SALA CON ASPORTO CONTINUATIVO DAI TAVOLI DEL MATERIALE E RIPRISTINO CON PULIZIA DEGLI STESSI	ORE 55 X 8 PERSONE =	ORE 440
CASSA RISTORANTE	ORE 40 X 4 PERSONE =	ORE 160
GESTIONE MOSTRA DELL'ARTIGIANATO CON CONTATTI TRATTATIVE E ASSEGNAZIONE SPAZI ALL'INTERNO SALA FILATURA		ORE 160
	TOTALE ORE	ORE 4346