

Politique de réservation du Café-Bar le Tonik du 1 septembre 2018 au 30 avril 2019

1. Réservation

L'accès au bar n'est jamais limité même lors de réservation. Autrement dit, aucune activité privée.

- Tous peuvent réserver l'espace.
- Il y a possibilité de vendre de billets les vendredis SEULEMENT, pour les associations modulaires ou regroupements étudiants SEULEMENT.
- Remplir le formulaire disponible au : www.uqo.ca/tonik . **Spécifier si besoin** d'équipement de surplus (chaise, audiovisuel, etc.). La gérante du Tonik s'occupera des réservations.
- Toutes commandes spéciales (spiritueux, vin, etc) doit nous être acheminées au moins **7 jours en avance**.
- Nous ne traiterons aucune commande de nourriture, cependant il est possible de consommer de la nourriture ou de la commander vous-même.
- Le Tonik se réserve le droit de refuser une réservation si celle-ci ne respecte pas les valeurs directrices des Services AGE-UQO.

Les heures d'ouvertures avec service de bar sont :

Lundi : 16h à minuit*
Mardi : 16h à minuit*
Mercredi : 16h à 2h
Jeudi : 16h à 2h
Vendredi : 11h30 à minuit*
Samedi : Fermé **
Dimanche : Fermé **

*L'ouverture peut être prolongée jusqu'à 2h du matin selon l'achalandage ou sur demande.

** Le bar peut être ouvert sous réservation lorsqu'il est fermé. Voir paragraphe 2.

2. Prix de réservation avec service de bar en dehors des heures d'ouvertures

Ce passage est valide pour toutes réservations faite les fins de semaine, jours fériés ou les semaines d'études des sessions d'automne et d'hiver lorsque le bar est fermé.

- Lors d'un service de bar payant, un minimum de ventes doit être atteint. Ce montant sera déterminé en fonction du nombre d'employé multiplié par le nombre d'heure travaillé et un frais de service variant entre 100\$ à 150\$. Si

Juillet 2018

le montant de l'entente des ventes n'est pas atteint, la différence sera facturée en frais de service aux responsables de l'événement.

- La marge bénéficiaire sur la vente de produits externes doit être entre 30 et 50%. Lors d'un service de bar non payant, les frais associés seront le prix des bouteilles plus une marge de 30 à 50%.
- Lors de système de vente par coupon, les pourboires sont inclus à 15% du sous-total de la facture. Il est possible d'augmenter le pourcentage à la discrétion du client.

Échelle de prix

0-80 personnes: 1 employé
80-200 personnes: 2 employés
200-400 personnes: 3 employés
400 personnes et + : 4 employés

La formule pour la facturation se lit comme suit :
Total des salaires versés + frais de service de 100\$ + les cotisations d'employeur (5% du salaire brut)+ une majoration de 30 à 50%.

Exemple de calcul :

Salaire de base par employé:	12 \$
Nombre d'heures à l'évènement	6
Nombre d'employé	1

Nbrs d'hrs X employé(s) X salaire	120 \$
Frais de service	100\$
Majoration employeur (5% du \$ heures total)	18 \$
Marge si non payant (50%)	60 \$
Total de la facture (taxes de ventes incluses)	342.70 \$

Salaire de base par employé:	12 \$
Nombre d'heures à l'évènement	6
Nombre d'employé	1

Nbrs d'hrs X employé(s) X salaire	120 \$
Frais de service	100\$
Majoration employeur (5% du \$ heures total)	18 \$
Marge si non payant (50%)	60 \$
Total de la facture (taxes de ventes incluses)	342.70 \$