



Félicitations,

Data-Concept vous félicite de votre achat, vous avez acquis un outil remarquable. Restobar est un logiciel professionnel doté de nombreuses et puissantes fonctions. Son ergonomie, sa simplicité, sa flexibilité et surtout sa convivialité vous séduiront.

Restobar est un logiciel polyvalent destiné à tous les métiers du secteur de la restauration. Il conviendra aux

- **Restaurants / Tavernes / Brasseries / Restaurants de collectivités**
- **Restauration rapide / Snacks / Fast food / Friteries**
- **Cafés / Bars**
- **Pizzerias**

Toutes les possibilités dans un seul produit.

Cela grâce à ces fonctions de

- **Gestion de la salle et des tables**
- **Ventes directes.**
- **Gestion des commandes à livrer.**
- **Ecrans cuisines.**
- **Borne de commande (Kiosque)**

Restobar est aussi une gestion commerciale, de stock, avec de puissants outils d'analyses

Vous trouverez dans ce guide toutes les informations nécessaires afin d'exploiter au mieux votre logiciel.

Des vidéos de démonstration et de formations sont disponibles sur le site www.data-concept.be

Toutes informations complémentaires pourront être obtenues auprès de votre revendeur ou à l'adresse suivante :

Data-Concept

info@data-concept.be

Table des matières

EXEMPLES FOURNIS	7
PREMIÈRE UTILISATION DE RESTOBAR	8
QUATRE MODES D'UTILISATION POSSIBLES	9
PARAMÉTRAGE DE RESTOBAR	10
CRÉER VOS PRODUITS	12
1- DÉFINITION DES CATÉGORIES DE PRODUITS	12
AJOUTER UNE CATÉGORIE	13
2- AJOUTER DES PRODUITS	13
LA FICHE PRODUIT	14
OUTIL IMAGE DE LA FICHE PRODUIT	15
EXEMPLE DE PRODUITS	16
PRODUIT SIMPLE	16
PRODUIT AVEC ACCOMPAGNEMENTS	17
2 : STRATÉGIE DE CHOIX DES PRODUITS D'ACCOMPAGNEMENT	17
PRODUIT COMPOSÉ (COMPOSITION MENU)	18
DIFFÉRENCE ENTRE « ACCOMPAGNEMENTS » ET « COMPOSITION MENU »	20
IMPRIMER DES ÉTIQUETTES	20
DESSINER LE PLAN DE SALLE	21
MODULE CLIENTS	22
CRÉDITS ET PRÉPAIEMENTS	23
PRÉPAIEMENTS	23
CRÉDITS	23
MODULE FOURNISSEURS	23
MODULE VENTE CAISSE & GESTION	24
VENTES DIRECTES	24
COMMENT EFFECTUER UNE VENTE ?	25
OPÉRATIONS POSSIBLES SUR LES PRODUITS SÉLECTIONNÉS	25

ENCAISSEMENT D'UNE VENTE	26
ENCAISSEMENT MULTI RÈGLEMENTS	26
CORRIGER/MODIFIER UN MODE DE PAIEMENT D'UN TICKET DÉJÀ ENREGISTRÉ	27
RÉ IMPRIMER UN TICKET	27
REMBOURSEMENT D'UNE VENTE SUR BASE DU TICKET	27
REMBOURSEMENT : AUTRE MÉTHODE	28
COMMENT OBTENIR UN TICKET DE PRÉPARATION LORS D'UNE VENTE DIRECTE ?	28
GESTION DES TABLES « PLAN DE SALLE »	29
DESSINER LE PLAN DE SALLE ET AJOUTER DES TABLES	29
PRENDRE UNE COMMANDE DE TABLE (OUVRIR UNE TABLE)	29
GESTION DES SUITES ET DES RÉCLAMES	30
IMPRIMER UNE ADDITION PROVISOIRE	32
CLÔTURER ET ENCAISSER LA TABLE	32
PARTAGE DE NOTE	33
DIVISION DE NOTE	33
TRANSFERT DE TABLE	34
TRANSFERT ET FUSION DE COMPTE	34
TRANSFERT DE PRODUIT	34
MODULE RÉSERVATIONS TABLES	35
GESTION DES COMMANDES À LIVRER	36
RÉCEPTION DE LA COMMANDE	36
PRÉPARATION DE LA COMMANDE	37
LIVRAISON DE LA COMMANDE	37
ENREGISTREMENT DE LA VENTE (TRANSFORMER LA COMMANDE EN TICKET)	37
L'IMPRESSION DU RÉCAPITULATIF PAR LIVREUR PERMET DE CONTRÔLER LE MONTANT TOTAL DE SON SERVICE	37
GESTION DES COMMANDES KIOSQUE	39
CRÉER UNE FACTURE, DEVIS OU BON DE LIVRAISON	39
A PARTIR DE MODULE « VENTE DIRECTE »,	39
A PARTIR DE MODULE « DOSSIER »	39
CLÔTURE DE CAISSE	40
COMPTAGE DE CAISSE	41
AUTRES OPÉRATIONS DE CAISSE	41
DÉPÔT ET RETRAIT CAISSE	41
FIDÉLITÉS & PROMOTIONS	42

FIDÉLITÉ EN BONUS	42
FIDÉLITÉ EN REMISE (POURCENTAGE SUR LA VENTE)	43
PROMOTION HAPPY DAYS	44
PROMOTIONS CATÉGORIES	44
LES BONS D'ACHAT	46
<hr/>	
DÉDUIRE UN BON D'ACHAT	46
DÉDUIRE UN BON DE RÉDUCTION	47
MODULE KIOSQUE	47
<hr/>	
CYCLE D'UNE COMMANDE EFFECTUÉE PAR LA BORNE	48
INSTALLER UNE BORNE DE COMMANDE	48
PARAMÉTRAGE DE LA BORNE DE COMMANDE	49
UTILISATION DE LA BORNE DE COMMANDE	50
ECRAN CUISINE	53
<hr/>	
INSTALLER UN ÉCRAN CUISINE	53
CONFIGURATION D'UN ÉCRAN CUISINE	53
UTILISATION D'UN ÉCRAN CUISINE	54
ECRAN D'APPEL	55
LE MODULE DOSSIER	56
<hr/>	
LISTE DES DOCUMENTS	56
NOUVEAU DOCUMENT	57
TRANSFORMER UN DOCUMENT (DEVIS EN FACTURE, ETC.)	58
GROUPER DES BONS DE LIVRAISON EN UNE FACTURE	59
LISTE DES TICKETS DE CAISSE	59
DÉTAILS DES VENTES	60
RÈGLEMENTS DES VENTES	60
RÈGLEMENTS GROUPÉS	60
LIVRE DE RECETTES	61
LIVRE DE CAISSE	61
MEILLEURES VENTES	61
TOTAUX PAR CATÉGORIE	61
TABLEAU DE BORD	61
RAPPORT FINANCIER	62
LISTE DES BONS D'ACHAT	62
VISUALISER LES DONNÉES D'UNE ANNÉE ANTÉRIEURE	62
GESTION DU STOCK	63
<hr/>	
ENTRÉES EN STOCK	63
HISTORIQUE DES ENTRÉES/SORTIES	64
INVENTAIRE	64
LISTE DE COMMANDE	65

ETIQUETTES ARTICLES	65
MODULE PARAMÈTRES	66
PARAMÈTRES UTILISATEURS	66
PARAMÈTRES D'UTILISATION	66
PARAMÈTRES FINANCIERS	66
IMPRIMANTES	66
COMMENT INSTALLER ET CONFIGURER UNE IMPRIMANTE ?	67
INSTALLER UNE IMPRIMANTE A4	67
CHOISIR SON IMPRIMANTE TICKET ET CUISINE	67
INSTALLER UNE IMPRIMANTE TICKET OU CUISINE EN PORT SÉRIE (COM)	68
INSTALLER UNE IMPRIMANTE TICKET OU CUISINE EN PORT ETHERNET	69
INSTALLER UNE IMPRIMANTE À ÉTIQUETTES	69
PÉRIPHÉRIQUES	70
AFFICHEUR CLIENT	70
LECTEUR DE BADGES	70
ECRAN SECONDAIRE	70
ECRAN TACTILE	70
LECTEUR DE CODE BARRE	70
LE TIROIR-CAISSE	70
INSTALLER UN TERMINAL DE PAIEMENT INGENICO	71
INSTALLER UN TERMINAL DE PAIEMENT LOYALTECH	71
UTILISATION D'UN TERMINAL DE PAIEMENT	72
BALANCES	72
GESTION DES DROITS UTILISATEURS	73
NUMÉROTATIONS	74
BORNE DE COMMANDE	74
PARAMÈTRES DE CONNEXION	74
MODULE OUTILS	74
OUTILS DE MAINTENANCE	74
BACKUP EXTERNE	75
BACKUP INTERNE ET STRATÉGIE DE SÉCURITÉ	75
RESTAURATION D'UN BACKUP	76
MISES À JOUR	76
INSTALLER RESTOBAR EN MULTIPOSTES	77
CONFIGURER VOTRE RÉSEAU LOCAL	77
CONFIGURER LE POSTE PRINCIPAL POUR UNE UTILISATION EN MULTIPOSTES	78
A PARTIR DE WINDOWS : ATTRIBUER UNE ADRESSE IP FIXE AU POSTE PRINCIPAL.	78
CONFIGURER LES POSTES CLIENTS POUR UNE UTILISATION EN MULTIPOSTES	80
CONFIGURER UN POSTE CLIENT DE TYPE TABLETTE EN WIFI	81
IMPORTER LES DONNÉES D'UNE VERSION PRÉCÉDENTE	82

COMMENT EXPORTER DES DONNÉES ?	82
EXPORTER LA LISTE DES PRODUITS	82
ATTESTATION DE CONFORMITÉ	83
ETUDES DE CAS	85
DEMANDES	85
MATÉRIEL UTILISÉ	85
LICENCES RESTOBAR NÉCESSAIRES	85
RÉSEAU	86
CONFIGURATION	86
IMAGES AFFICHÉES SUR LA BORNE DE COMMANDE	90

NOUVEAUTÉS

Ce guide correspond à la version 4.0, au fur et à mesure de l'évolution du produit, **la description des nouvelles fonctionnalités se trouvent en fin de manuel**

NOUVEAUTÉS DE LA VERSION 4.02	93
--	-----------

Exemples fournis

Lors de la première utilisation vous remarquerez que Restobar est fourni avec des exemples.

- Le panneau 1 contient un exemple d'une carte d'un Restaurant
- Le panneau 2 contient un exemple d'une carte d'un Fast Food

Une carte est l'ensemble des produits que vend un établissement

Deux cartes sont fournies dans un but didactique, les produits associés démontrent les nombreuses combinaisons de création de produits de Restobar 4.

The screenshot displays the Restobar 4.0.0 interface. At the top, it shows 'Poste n° 1' and 'Admin'. A yellow callout points to the 'Module des Ventes et gestion des tables' button. Two red callouts identify 'Panneau 1 exemple de carte RESTAURANT' and 'Panneau 2 exemple de carte FAST FOOD'. The main menu is divided into two sections: '1' (Restaurant) and '2' (Fast Food). The restaurant menu includes categories like ENTREES, PLATS, DESSERTS, GARNITURES, SAUCES, FORMULES, PIZZAS, BOISSONS, and VINS. The fast food menu includes items like CALAMARS FRITS (5,5), CROQUETTES DE FROMAGE (5,25), SUPREME POTIRON (4,8), TOMATE MOZZARELLA (5), TOMATE FARCIES (14), BROCHETTE DE GAMBAS (8,5), and L'EMPIA (4). A 'Vente directe' panel is visible on the right, showing a table with columns 'Qty', 'Article', '%', and 'Px Total'. The bottom of the interface shows a total of 0,00 € and buttons for 'Sur place', 'Client', 'Commande', and 'Ticket'.

Les exemples fournis vous permettront de vous familiariser avec Restobar avant de créer votre propre carte des produits

Après être familiarisé avec le logiciel, via les données exemples, vous pourrez supprimer tous les produits d'exemple en une seule opération, cela évitera de les supprimer un par un, vous serez alors prêt à créer votre propre carte de produits.

Le module **Outils** permet d'initialiser la base de données

- 1- Sélectionnez toutes les tables (ON)
- 2- Initialisez

Outils de maintenance

Initialise les tables sélectionnées

RESTOBAR.FDB

Produits	<input type="checkbox"/> on	Tables du plan de salle	<input type="checkbox"/> on
Catégories de produits	<input type="checkbox"/> on	Bons achat	<input type="checkbox"/> on
Favoris & Remarques	<input type="checkbox"/> on	Réservations	<input type="checkbox"/> on
Clients	<input type="checkbox"/> on	Agenda	<input type="checkbox"/> on
Fournisseurs	<input type="checkbox"/> on	Utilisateurs et mots de passe	<input type="checkbox"/> on

Tous sélectionner

Attention : L'initialisation détruit les données existantes

Opérations de maintenance

Compacter la base de données Réparer la base de données

Inclure les archives

Le compactage de la base de données améliore les performances

Initialiser

Procéder

Outils **Supprimer doublons** **Initialise le stock article à 0**

Première utilisation de Restobar

Pour utiliser Restobar en tant que caisse principale, vous devrez d'abord :

- Paramétrer le logiciel et les imprimantes
- Créer vos catégories de produits
- Créer vos produits
- Si vous êtes un Restaurant, dessiner votre plan de salle

Vous serez alors prêt à exploiter pleinement le logiciel

Quatre modes d'utilisation possibles

En fonction de votre établissement, utiliser Restobar de quatre manières possibles

1- Ventes directes

Sélectionnez des produits, ensuite encaissez la vente, un ticket de caisse s'imprime et éventuellement un ticket de préparation.

2- Gestion de la salle et des tables

Ouvrir une table à partir du plan de salle, ensuite sélectionnez des produits, un ticket de préparation s'imprime et les produits sont ajoutés à la table.

Clôturez la table, un ticket de caisse s'imprime

3- Commandes à livrer

Sélectionnez des produits, puis attribuez-les à un client, un ticket de commande s'imprime et éventuellement un ticket de préparation.

Au retour du livreur ou lorsque le client retire sa commande, clôturez la commande, un ticket de caisse s'imprime.

4- Commandes kiosque

Le client sélectionne des produits à la borne de commande (self-service), un ticket de commande s'imprime pour le client et un ticket de préparation s'imprime pour la cuisine.

Lorsque le client se présente au comptoir, vous clôturez la commande, un ticket de caisse s'imprime.

Bascule en mode Tables ou Commandes

MODULE VENTES

Sélection des produits

Vente directe

Qte	Article	%	Px Total
1	SUPREME POTIRON		4,80
1	BROCHETTE DE GAMBAS		8,50

Paramétrage de Restobar



Au travers du Module PARAMETRES : les paramètres importants pour un démarrage rapide

- 1- Renseigner vos coordonnées
- 2- Définir le mot de passe administrateur (conseillé, mais non obligatoire)

PARAMETRES

- Utilisateurs
- Paramètres d'utilisation
- Paramètres financier
- Imprimantes
- Imprimantes cuisines
- Périphériques

Utilisateurs

Entreprise

Nom:

Adresse:

Ville:

Code postal:

Tel:

Mot de passe admin

Ancien:

Nouveau:

Paramètres régionaux

Décimales: Symbole monétaire:

- 3- Définir les taux de TVA et les modes de paiement

PARAMETRES

- Utilisateurs
- Paramètres d'utilisation
- Paramètres financier
- Imprimantes
- Imprimantes cuisines

Paramètres financier

Taux de TVA

(A) TVA 1: % (C) TVA 3: %

(B) TVA 2: % (D) TVA 4: %

Fidélité

Activer: off

Un bonus de:

sera accordé apres un total d'achat de:

Modes de paiement

CASH
BANCONTACT

Promotions : Happy days

Activer: off

Happy days:

- 4- Paramétrer les périphériques (imprimantes, ...)

PARAMETRES

- Utilisateurs
- Paramètres d'utilisation
- Paramètres financier
- Imprimantes
- Imprimantes cuisines

Imprimantes

Imprimante tickets

Imprimante:

Port: Vitesse:

Format papier:

Marge gauche:

Imprimer le détail TVA sur ticket de caisse: on

Imprimante A4

Modèles d'impression des documents:

VOIR IMPRIMANTES ET PÉRIPHÉRIQUES POUR PLUS DE DÉTAILS

5- Définir les paramètres d'utilisation

Section	Paramètre	État
Ventes	CAPS LOCK activé par défaut	on
	Carte 1 : Prix emporté par défaut	off
	Carte 2 : Prix emporté par défaut	off
	Identification avant chaque vente	off
	Vérifier le stock lors de la vente	off
	Inclure les ventes dans l'historique des entrées en stock	off
	Couverts requis	off
Fabrications	Numérotation des fabrications	on
	Fabrication en vente directe	on
	Addition après fabrication	off
	Fabrication des commandes à livrer	on
Options	Mode par défaut	Vente directe
	Clavier tactile activé par défaut	on
	Rapport financier simplifié	off

CAPS LOCK activé par défaut

Clavier en Majuscule activé par défaut : La majorité des lecteurs de code à barre permettent de lire correctement le code barre que lorsque le clavier est en Majuscule, ceci permet de verrouiller le clavier en Majuscule (CAPS LOCK)

Carte 1 : Prix emporté par défaut

Lors d'une vente directe le prix proposé par défaut sera « Emporté »

Mode par défaut

Vente directe ou **Plan de salle** : L'écran qui sera proposé par défaut au démarrage du module Ventes & Gestion tables.

Identification avant chaque vente :

Il faudra encore obligatoirement s'identifier avant d'encaisser un ticket de caisse.

Gestion des commandes à livrer :

Active les fonctions de gestion des commandes à livrer, idéal pour les pizzerias, l'adresse et l'heure de livraison seront saisies dans la commande

Fabrication des commandes à livrer :

Lors d'une commande à livrer, en plus de l'impression de la commande, Restobar imprimera le(s) ticket(s) de préparation. Les produits sont envoyés pour fabrication sur l'imprimante cuisine ou écran cuisine.

Addition après fabrication :

Lors d'une commande de table, Restobar imprimera en plus du ticket de préparation, une addition provisoire.

Couvert requis :

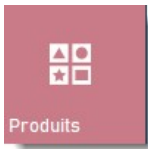
Le nombre de couverts sera obligatoirement renseigné avant chaque ouverture de table

Fabrication en vente directe :

Lors d'une vente directe, en plus du ticket de caisse, Restobar imprimera un ticket de préparation en cuisine **ou** affichera la préparation sur l'écran cuisine

Imprimer remarques sur ticket : Les remarques sont destinées à être imprimées sur les tickets de préparation, elles pourront aussi être incluses dans le ticket de caisse et de commande si cette option est activée

Créer vos produits



Au travers du module PRODUITS

Créer la liste des produits à vendre

Renseigner ici les produits et plats que vous vendez dans votre restaurant, bar...

- 1- La première étape serait de définir les catégories de produits
- 2- Ensuite ajouter des produits aux catégories définies



1- Définition des catégories de produits

Les catégories de produits sont un élément essentiel dans la structure du logiciel, c'est à partir de celles-ci que sont également définis les taux de TVA et le comportement des fabrications cuisines

Exemple d'une carte restaurant

Entrées

Omelette espagnole
Croquettes de fromage
Soupe aux oignons

Plats

Steak frites
Moules frites
Spaghettis bolognaise

Menu

Lunch midi

Desserts

Tiramisu
Moelleux chocolat
Crêpe maison

Boissons

Cola
Café
Eaux gazeuse

Les catégories de produits seront donc : **Entrées, Plats, Desserts, Menu et Boissons**

Ajouter une catégorie

The screenshot shows the 'Catégories de produits' window. On the left is a list of categories: ENTREES, GARNITURES, SAUCES, FORMULES, PIZZAS, BOISSONS, VINS, BOISSONS, ACCOMPAGNEMENTS, SAUCES., BOISSONS., and SNACKS. The 'ENTREES' category is selected. The main area contains a 'Nouvelle catégorie' input field with an 'Ajouter' button. Below it, the 'Catégorie sélectionnée' is 'ENTREES', with 'Supprimer' and 'Renommer' buttons. The 'Sous catégorie' field is empty. The 'TVA' section shows 'Sur place' at 6% (dropdown 2) and 'Emporté' at 0% (dropdown 3). The 'Fabrication' section has four printer settings, each with a 'Désactivé' toggle (all are 'off'). The 'Positionner' section has up and down arrows. A keyboard is visible at the bottom.

Callouts in the image:

- Red bubble: 'Ajouter une catégorie' (points to the 'Ajouter' button).
- Yellow bubble: 'Image de la catégorie : utile uniquement en mode Kiosque' (points to the 'Vignette' field).
- Red bubble: 'La TVA qui sera appliquée à tous les produits appartenant à cette catégorie' (points to the 'TVA' dropdowns).
- Yellow bubble: 'Eventuellement des sous catégories' (points to the 'Sous catégorie' field).
- Red bubble: 'Choisissez vers quelle imprimante(s) seront envoyés les tickets de fabrication cuisine pour tous les produits appartenant à cette catégorie' (points to the printer settings).

La catégorie de produit ajoutée apparaît dans la liste gauche

Positionner : permet de définir l'ordre d'apparition dans la liste

Catégorie visible : si vous gérez deux cartes distinctes, spécifier la(les) carte où apparaîtra cette catégorie

2- Ajouter des produits

Choisir **NOUVEAU** dans le module « **Produits** » pour faire apparaître la fiche Produit

Dans celle-ci, les **informations minimales à encoder** sont : le **code article**, la **désignation**, le **prix de vente** « Sur place » et « Emporté » ainsi que la **catégorie** auquel sera rattaché le produit.

Le code article

Le code article **doit être unique** pour chaque produit, il est automatiquement proposé par défaut et reste modifiable.

En mode **vente directe**, si vos produits possèdent un code barre, scannez-le dans le champ **Code article** à l'aide d'un lecteur de code barre, le code article représentera alors le code barre.

La fiche produit

The screenshot shows the 'Edition' window with the following fields and controls:

- Vignette:** Image of a tomato sauce meatball, with 'Créer' and 'Supprimer' buttons.
- Gérer stock:** Toggle switch set to 'off'.
- Qte stock:** Input field with '0'.
- Qte Min.:** Input field with '0'.
- Fournisseur:** Input field.
- Ref art fourni.:** Input field.
- Dernière vente:** 20/01/2021.
- Code article:** 114.
- Désignation:** BOULETTES SAUCE TOMATE.
- Catégorie:** PLATS.
- Sous catégorie:** Dropdown menu.
- Prix vente TC:** Section with 'Sur place' and 'Emporté' sub-sections, each with an input field containing '18'.
- Gérer les tailles:** Toggle switch set to 'off'.
- Px achat HT:** Input field.
- Interdire remise:** Toggle switch set to 'off'.
- Viande:** Input field.
- Demander cuisson:** Toggle switch set to 'off'.
- Buttons:** 'Annuler', 'Sauver', 'Etiquettes', 'Accompagnements', 'Composition menu', 'Allergènes'.
- Checkboxes:** 'Prix sur place et emporté identiques' (checked).

Prix achat HT : exprimé hors taxe

Prix de vente : exprimé toutes taxes comprises

Lorsque le prix de vente est **égal à 0**, le prix sera demandé lors de la vente

Gérer les tailles

Lorsque **Gérer les tailles** est activé, pour un même produit, il est possible de spécifier un prix différent pour chaque taille.

Exemple :

Pizza Large = 13 €, Pizza Medium=11€ et Pizza Small = 9 €

Si un produit est proposé en **deux tailles uniquement**, indiqué le prix pour **Large** et **Small** et **Médium** doit être égal à 0

The close-up shows the 'Prix vente TC' section with the following details:

- Section:** 'Prix vente TC'.
- Sub-sections:** 'Sur place' and 'Emporté'.
- Rows:**
 - Large: Sur place = 13,5, Emporté = 13,5
 - Medium: Sur place = 9,5, Emporté = 9,5
 - Small: Sur place = 8, Emporté = 8
- Gérer les tailles:** Toggle switch set to 'on'.
- Checkboxes:** 'Prix sur place et emporté identiques' (checked).

Demander cuisson : Lors de la sélection du produit, le type de cuisson sera demandé

Interdire remises : ne permettra pas d'appliquer une remise lors de la vente pour cet article

Gérer le stock : les fonctions de gestion du stock seront appliquées à ce produit

Fournisseur du produit lorsqu'il est acheté, ils seront préalablement encodés dans le module **Fournisseurs**

Référence article du fournisseur : la référence du produit chez votre fournisseur (s'imprimeront sur les bons de commandes)

Qte stock : la quantité du produit en stock

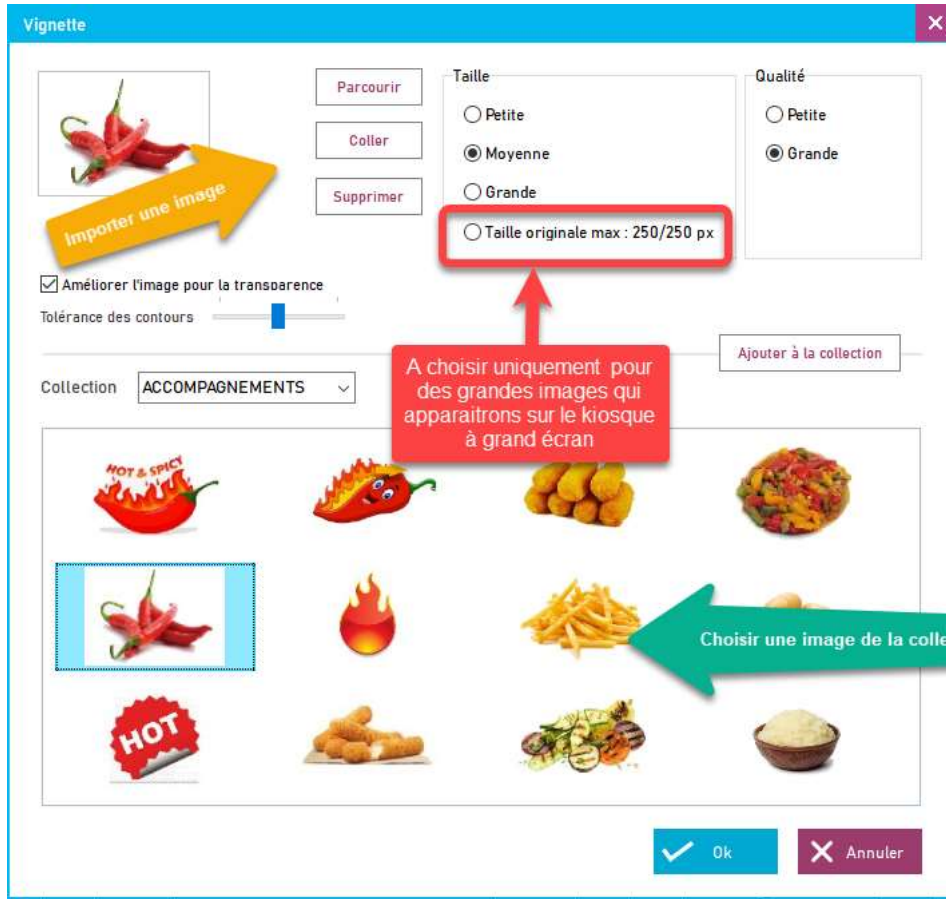
Qte minimum : seuil de commande ou quantité d'alerte

Étiquettes : imprime des étiquettes rayon ou étiquettes produits

Vignette : permet d'associer une image au produit.

- ✓ Une collection d'image est proposée, il est aussi possible de sélectionner une image à partir d'un fichier ou de la coller depuis la presse papier.

Outil image de la fiche produit



Astuce : rechercher votre image sur Google Images ensuite capturer la avec l'outil Capture de Windows puis coller la dans la fiche produit

Utiliser des petite à moyenne images pour une **utilisation classique**.

Kiosque (borne de commande)

Utiliser des grandes images pour un kiosque jusqu'à 22". Les images seront proportionnelles au cadre lorsqu'elles sont affichées, ceci dégrade légèrement la qualité. Utiliser la « Taille originale » afin de préserver la qualité.

Lors de l'import d'une image, la couleur de fond de l'image doit être unie pour obtenir une transparence.

Afin de vous éviter un fastidieux travail de retouche d'image

- ✓ **Améliorer l'image pour la transparence** : est un formidable outil qui contour automatiquement l'image et applique une couleur unie à l'extérieur des contours.

Image **non** améliorée



Résultat

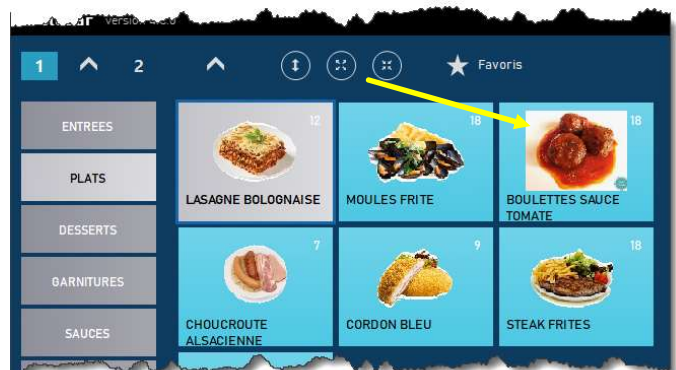
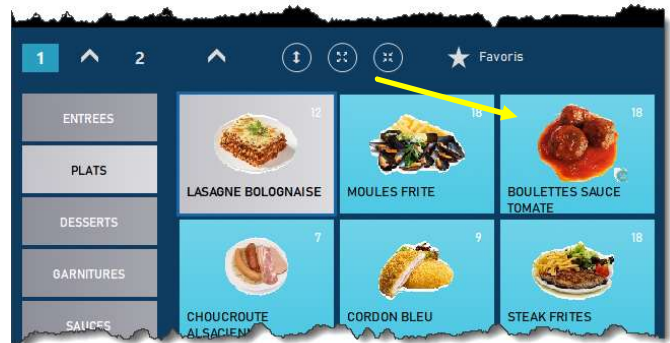


Image améliorée



Résultat



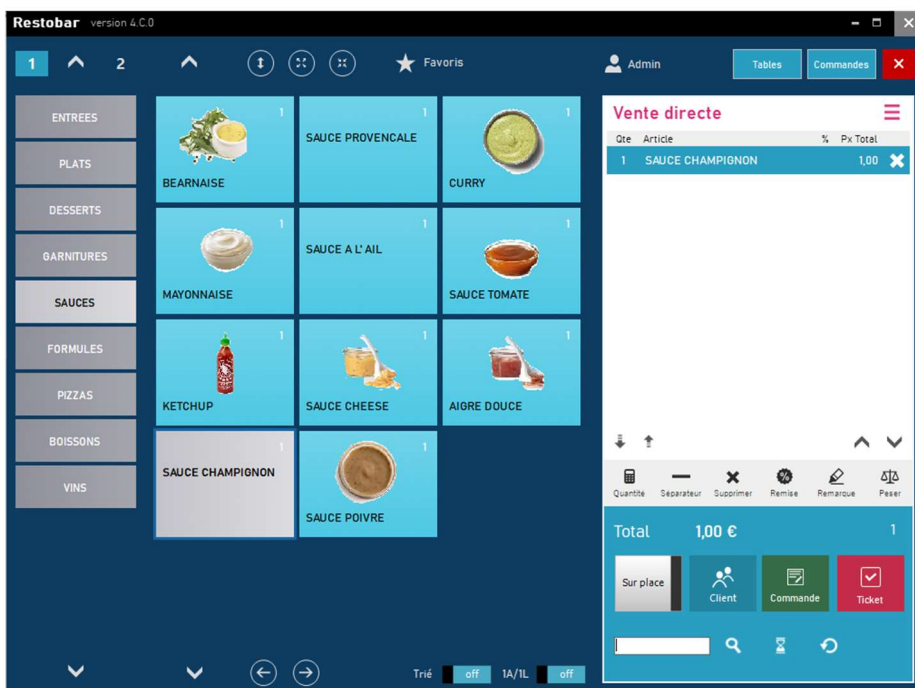
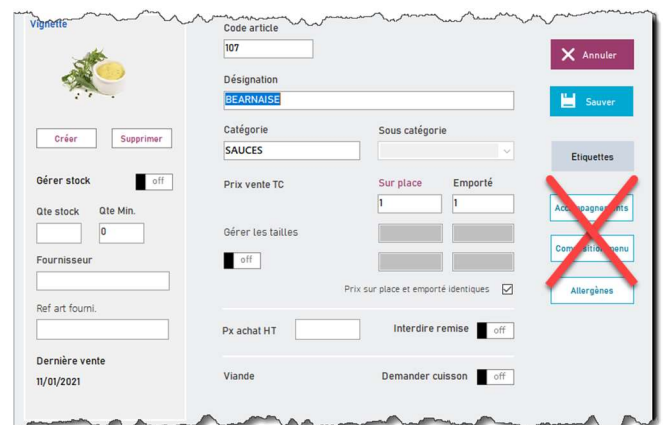
Exemple de produits

Restobar gère les produits simples et d'autres plus complexes (Les menus)
Les exemples suivants permettent de comprendre la logique d'encodage

Produit simple

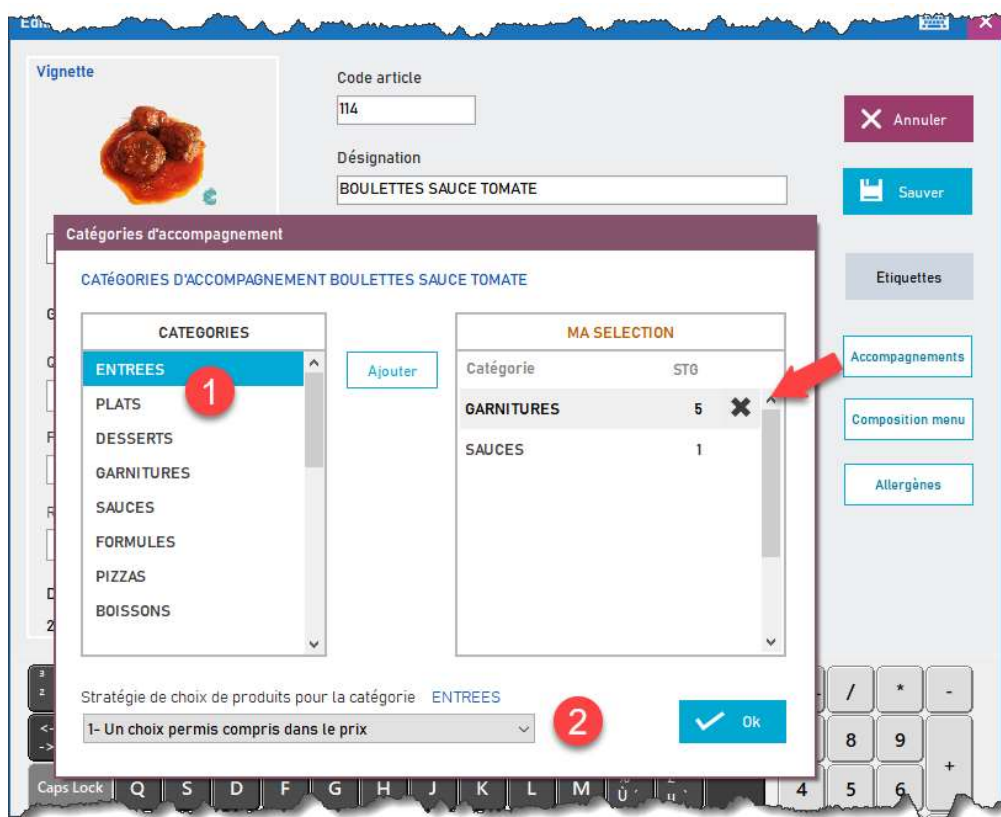
Un produit simple n'a pas de particularité

Les options [Accompagnements](#) et [Composition menu](#) ne sont pas utilisées



Lors de la sélection du produit, aucune demande d'accompagnement ne sera demandée

Produit avec accompagnements



Exemple : lors de la vente du plat « boulettes sauce tomate », vous désirez que soit proposé un choix de garnitures

1 : Ajoutez la catégorie « Garnitures » dans Accompagnements :

Dans ce cas, lors de la sélection du plat, **tous les produits de la catégorie « Garnitures » seront proposés.**

Ajouter autant de catégories que vous désirez

2 : Stratégie de choix des produits d'accompagnement

Lors de la vente, le choix de la garniture sera proposé suivant la stratégie que vous aurez définie

- **Un choix permis compris dans le prix** : Un choix, **non obligatoire** n'augmentant pas le prix du plat.
- **Un choix permis payant** : Un choix **non obligatoire**, le **prix du plat sera augmenté** du prix de l'accompagnement.
- **Plusieurs choix permis compris dans le prix** : **Plusieurs choix** possibles, **non obligatoires** et n'augmentant pas le prix du plat.
- **Plusieurs choix permis payant** : **Plusieurs choix** possibles, **non obligatoires**, le **prix du plat sera augmenté** du prix de l'accompagnement.
- **Plusieurs choix permis dont un compris dans le prix** : **Plusieurs choix** possibles, **non obligatoires**. Le premier choix n'augmente pas le prix du plat ensuite le **prix du plat sera augmenté** du prix des choix suivants
- **Plusieurs choix permis dont deux compris dans le prix** : **Plusieurs choix** possibles, **non obligatoires**. Les deux premiers choix n'augmentent pas le prix du plat ensuite le **prix du plat sera augmenté** du prix des choix suivants

Résultat de l'exemple

Produit composé (composition menu)

Exemple :

Lors de la vente du menu « Double Cheese », vous désirez que soit proposé, en plus du burger, le choix de l'accompagnement, de la sauce, d'une boisson et d'un snack.

1 : Ajoutez une sélection de produits dans la boîte « Composition menu » :

Dans ce cas, lors de la sélection du menu, **les produits présélectionnés** seront proposés.

- Ajoutez autant de produits que vous désirez

2 : Stratégie de choix des produits du menu

Lors de la vente du menu, le choix de l'accompagnement, de la sauce, d'une boisson et d'un snack seront proposés suivant la stratégie que vous aurez défini pour chaque catégorie.

En plus des choix déjà cités précédemment dans « Stratégie de choix des produits d'accompagnement »

- **Un choix obligatoire compris dans le prix** : Un choix sera **obligatoire** et **n'augmente pas** le prix du menu.
- **Plusieurs choix Payants ou compris dans le prix** : **Plusieurs choix** possibles, **non obligatoires** et **n'augmentant pas** le prix du plat **sauf ceux indiqués en rouge**.
Pour spécifier le produit payant double cliquer dessus, il s'indiquera alors en rouge



Remarques : La TVA d'un produit entrant dans la composition du menu doit être identique à la TVA du menu.

Composition menu

COMPOSITION MENU PETIT DEJEUNER VEGE

CATEGORIES	PRODUITS
BURGERS	CROQ' WINGS
ACCOMPAGNEMENTS	CROQ' CHEESES
SAUCES PORTION	STICKS CHICKEN
BOISSONS.	CROQ' VEGGIE
SNACKS	NUGGETS
PETIT DEJEUNER	OIGONS RING
PAIN-VIENNOISERIES	
ACCOMPAGNEMENT PAIN	
GARNITURES PETIT DEJEUNER	
GARNITURES PIZZAS	

Stratégie de choix de produits pour la catégorie SNACKS

9- Plusieurs choix payant ou compris dans le prix

SELECTION

Quantité	Produits	Qte	STG	Max
1	CHICKEN CHEDDAR	1	0	X
	FRITES	1	0	X
	MIXED SALAD	1	0	X
	GREEN SALAD	1	0	X
	OIGONS RING	1	9	2

Double clic = Payant ou compris dans le prix

Pour qu'un produit soit proposé par défaut :

double cliquer dessus, il apparaîtra en **jaune**

L'ordre d'ajout des catégories sera l'ordre demandé lors du choix de la composition du menu

L'ordre d'ajout des produits sera l'ordre affiché lors du choix de la composition du menu

Re positionner les produits à l'aide des flèches

Lors de la sélection d'une stratégie, **le nombre de choix** maximum sera demandé, si **0** alors il n'y a pas de limite de choix, si **> 0** le nombre de choix sera obligatoire.

La stratégie n° 9 : Plusieurs choix Payants ou compris dans le prix

Composition menu

COMPOSITION MENU PETIT DEJEUNER PARISIEN

Double clic = Sélectionné par défaut

CATEGORIES	PRODUITS
GARNITURES	CALAMARS FRITS
SAUCES	CROQUETTES DE FROMAGE
FORMULES	SUPREME POTIRON
PIZZAS	TOMATE MOZZARELLA
BOISSONS	TOMATE FARCIES
VINS	BROCHETTE DE GAMBAS
MENU BURGERS	LOEMPIA
BURGERS	
ACCOMPAGNEMENTS	
SAUCES PORTION	

Stratégie de choix de produits pour la catégorie BOISSONS

9- Plusieurs choix payant ou compris dans le prix

SELECTION

Quantité	Produits	Qte	STG	Max
1	CAFÉ	1	9	2
	CAPPUCINO	1	9	2
	CHOCO	1	9	2
	JUS ORANGE	1	9	2
	CROISSANT	1	5	X
	COQUE CHOCOLAT	1	5	X
	PETIT PAIN	1	5	X
	TOAST	1	5	X

Double clic = Payant ou compris dans le prix

Permet un choix de produits PAYANTS ET NON PAYANTS, Pour spécifier les produits payants double cliquer dessus, ils apparaîtront en **rouge**

Différence entre « Accompagnements » et « Composition menu »

- Lors de la définition des « [Accompagnements](#) », tous les produits de la catégorie choisie seront proposés, tandis que lors de la définition d'une « [Composition menu](#) », uniquement les produits sélectionnés de la catégorie seront proposés.
- « [Composition menu](#) » peut aussi être utilisé pour définir des accompagnements de manière plus précise.
- Un produit composé **ne peut pas** inclure un autre produit composé, tandis qu'il pourra inclure un produit avec accompagnement, ce qui enchainera les choix.
- Vous ne pouvez pas définir un « [Accompagnements](#) » ET une « [Composition menu](#) », pour un même produit, si c'est le cas, « [Accompagnements](#) » sera ignoré.

Basez-vous sur les produits des catégories Formules, Plats, Menu Burgers et Petit déjeuner fournis en exemple pour perfectionner votre compréhension.

Imprimer des étiquettes

A partir de la [fiche produit](#), le bouton [Etiquettes](#) permet d'imprimer des étiquettes rayon ou étiquettes produit selon votre utilité.

L'impression est dirigée sur l'imprimante à étiquettes ou sur l'imprimante ticket de caisse et selon deux modèles configurables.

The screenshot shows a dialog box titled "Impression étiquettes" for the product "TOMATE MOZZARELLA". It contains the following elements:

- Nbr d'étiquettes:** A text input field containing the number "1".
- Modèle d'étiquettes:** Two radio buttons labeled "1" and "2". The "1" button is selected.
- Imprimante utilisée:** Two radio buttons: "Etiquettes" (selected) and "Ticket de caisse (étiquette rayon)".
- Date de péremption:** A dropdown menu showing "2/02/2021".
- Navigation:** A numeric keypad with buttons for digits 0-9, a decimal point, a minus sign, and a "DEL" button. There is also a "✓ Ok" button.

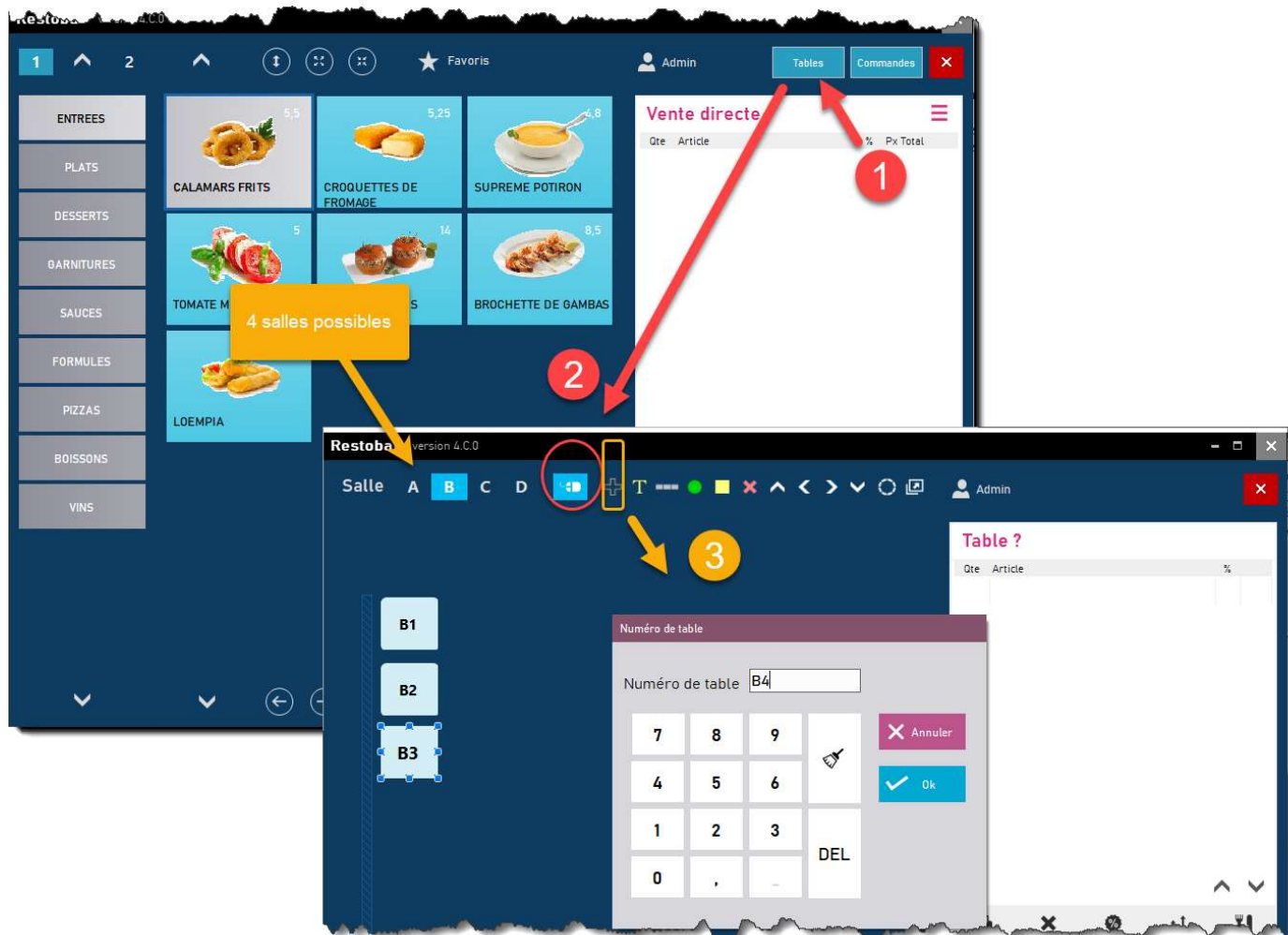
L'outil [DataReport](#) permet la mise en forme des étiquettes, les deux modèles d'impression sont :
 '..\MODEL\EtiquetteArticle.drp et '..\MODEL\EtiquetteArticle2.drp

Les informations suivantes pourront être imprimées : *Nom du produit, Prix du produit, Date de péremption, Allergènes contenu, Ingrédients*

Dessiner le plan de salle

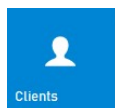
A partir du module : **Caisse et Gestion du restaurant**

1. Cliquez sur le bouton « **Tables** » pour accéder à la gestion des tables
2. Le plan de salle apparaît : activer l'interrupteur « **dessiner** » représenté par une **souris** pour **entrer en mode édition**.
3. Cliquez sur « **+** » pour ajouter, autant de tables nécessaires, au plan de salle et disposez-les à votre convenance.



Lorsque l'édition du plan de salle est terminée, **désactivez l'interrupteur « dessiner »** représenté par une souris pour **sortir du mode édition**

Module Clients



Affiche la liste des clients

A partir de ce module, créer, modifier ou supprimer une fiche client

Restobar version 4.C.0

Liste des clients [5]

Nouveau Editer Supprimer Localiser Imprimer Exporter

Code client	Nom - Dénomination	Prénom	Tel 1	Tel 2	Adresse
126	HALL	Alibert	05/854.5		Rue de Couillet 78
127	ENTREPRISE ETIENNE	Etienne	05/459.125		Rue du métal 38
128	DEGOSSHELIE	GERALD	02.5666987		RUE VANDERKINDERE 18

Edition

N° TVA intra-com. : BE0987654321 [Vérifier]

Date inscription : []

Remise permanente : [] %

Fidélité : Total des achats cumulés : 0

Bloquer client : off

N° client : 127

Nom - Dénomination : ENTREPRISE ETIENNE Prénom : Etienne

Adresse : Rue du métal 38

Ville : BRUXELLES Code postal : 1060 Tel 1 : 05/459.125

Tel 2 : [] E-Mail : []

Remarques : []

Annuler Sauver Crédits-prépaie.. Historique

Data-Concept Copyright © 1997-202

Historique

Permet d'obtenir à partir de la fiche, toutes les ventes effectuées pour ce client.

Vérifier

Restobar interrogera le service communautaire « **VIES** » et vérifiera le n° de TVA intra-com., si celui-ci est valide, les coordonnées du client en seront extraites, la fiche client sera donc automatiquement complétée.

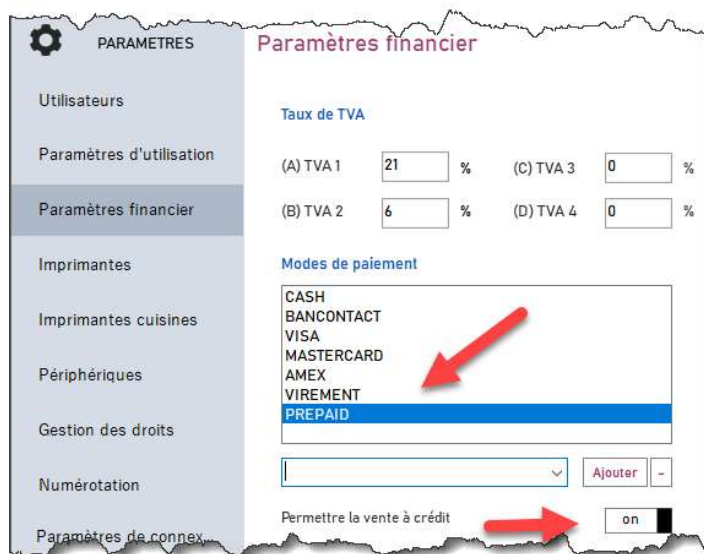
Bloquer Il ne sera plus possible d'effectuer une vente sur un client bloqué

Remise % : Spécifiez une remise permanente pour ce client, elle sera automatiquement appliquée lorsque le client est associé à une vente

Fidélité

Lorsque la fidélité est activée dans les paramètres de Restobar, la valeur **Total achat cumulés** correspond au cumul des achats effectués. [VOIR FIDÉLITÉS](#)

Crédits et prépaiements

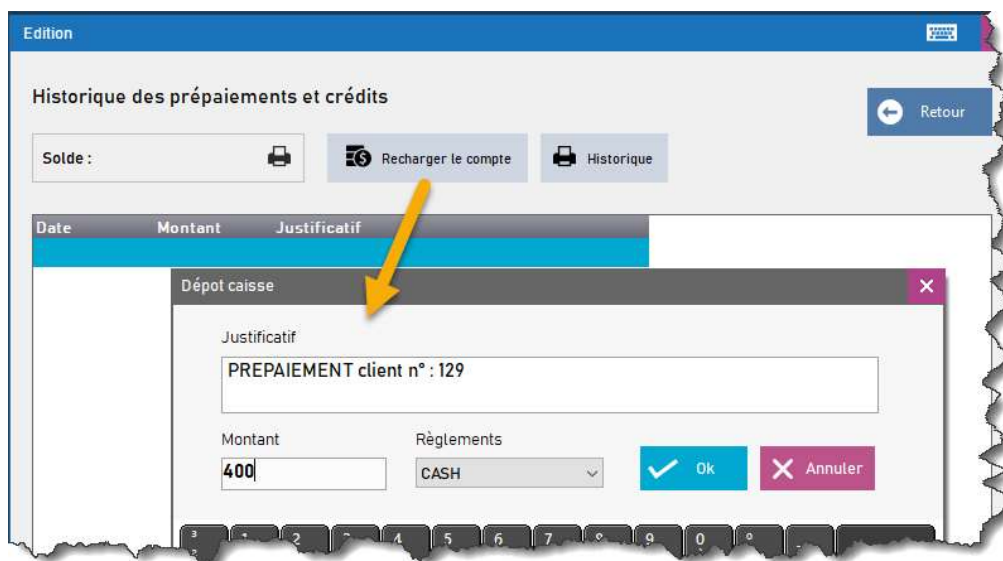


Le mode de paiement **PREPAID** doit être ajouté à la liste des modes de paiement

L'interrupteur **Permettre la vente à crédit** doit être activé dans les paramètres financiers

Prépaiements

Il est possible d'enregistrer des prépaiements à partir de la fiche client, pour cela **recharger** son compte



Lors d'une vente, si le mode de paiement choisi est « **PREPAID** », le compte du client sera crédité.

Crédits

Lorsque « **Permettre la vente à crédit** » est activé dans le module **Paramètres > financier**, le solde du compte client pourra être négatif. Par la suite, le remboursement de sa dette consistera à recharger son compte devenu négatif.

Module Fournisseurs

Ce module n'est pas détaillé car explicite.

VOIR MODULE CLIENTS

Module Vente Caisse & Gestion



C'est à partir de celui-ci que vous gérez les ventes et les commandes, suivant quatre modes d'utilisation possibles

1. Les ventes directes (Fast Food, Snack, Café, Bar)
2. La gestion de la salle et des tables (Restaurant)
3. Les commandes à livrer (Pizzeria, Sushi,)
4. Les commandes kiosque (Borne de commande self-service)

Ventes directes

Dans ce mode, Restobar affiche la carte des produits et permet de les vendre directement

Restobar version 4.C.0

Annotations:

- Affiche les catégories de produits de la carte 1 ou 2** (pointing to the category list on the left)
- Agrandi ou réduit la taille des boutons** (pointing to a product button)
- L'affichage « Favoris » permet de disposer des articles sur écran sans contrainte de catégories** (pointing to the 'Favoris' star icon)
- identification** (pointing to the 'Admin' user profile)
- Permute en mode Tables affiche le plan de salle** (pointing to the 'Tables' button)
- Permute en mode Commandes affiche les commandes en cours** (pointing to the 'Commandes' button)
- 1 article par ligne = Lorsque article est sélectionné plusieurs fois, il apparaîtra sur plusieurs lignes sinon il sera sur une seule ligne et sa quantité sera augmentée** (pointing to the quantity input field)
- Lorsque les produits de la catégorie ne sont pas triés, vous pouvez les changer de position** (pointing to the 'Trié' toggle)

Interface Elements:

- Navigation: 1, 2, arrows, Favorites, Admin, Tables, Commandes
- Categories: ENTREES, GARNITURES, SAUCES, FORMULES, PIZZAS, BOISSONS, VINS
- Products: MAYONNAISE, SAUCE A L'AIL, SAUCE TOMATE, KETCHUP, SAUCE CHEESE, AIGRE DOUCE, SAUCE CHAMPIGNON, SAUCE POIVRE
- Order Summary: Total 5,00 €, 2 items
- Buttons: Sur place, Client, Commande, Ticket
- Footer: Trié off, 1A/1L off

Comment effectuer une vente ?

Sélectionner des produits, ensuite encaisser la vente, un ticket de caisse s'imprime et éventuellement un ticket de préparation.

- Sélectionnez vos produits en touchant l'écran ou en scannant son barre code
- Cliquez sur le bouton **ticket** pour encaisser la vente

Opérations possibles sur les produits sélectionnés

The diagram illustrates the 'Vente directe' interface with various callouts explaining the actions available for selected products. The interface shows a list of items with columns for quantity, article name, percentage, price, and total. The total amount is 6,00 and the quantity is 3. The interface includes buttons for 'Quantité', 'Séparateur', 'Supprimer', 'Remise', 'Remarque', and 'Peser'. A 'Menu' window is also visible in the top right corner.

Callouts and their functions:

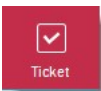
- Retire l'article sélectionné**: Removes the selected item from the list.
- Applique une remise ou un offert. Permet aussi de modifier le prix**: Applies a discount or offer and allows price modification.
- ajouter une remarque à l'article sélectionné**: Adds a note to the selected item.
- Demande à la balance connectée de transmettre le poids de la pesée**: Requests weight data from a connected scale.
- Voir commande à livrer et kiosque**: View order to be delivered and kiosk.
- Termine une vente : Encaissement des articles sélectionnés**: Finalizes the sale and processes the selected items.
- Mettre en attente et Reprise d'un ticket en attente**: Puts the ticket on hold and resumes it.
- Permet d'entrer manuellement ou de scanner le code article à cet endroit**: Allows manual entry or scanning of the article code.
- En mode vente directe, basculer cet interrupteur pour désigné une vente « Emporter » sinon « Sur place »**: Toggles between 'Emporter' (takeaway) and 'Sur place' (dine-in) modes.
- Ajoute une ligne de séparation**: Adds a separator line to the list.
- Modifie la Qte de l'article en sélection**: Modifies the quantity of the selected item.
- Positionne les articles dans la sélection**: Positions the items in the selection.
- Supprime tous les articles de la sélection**: Removes all items from the selection.
- Sélection du client**: Selects the customer.

Menu window:

- Alimosa
- Reprise
- Trou
- Empor: ticket
- Alimosa: caisse
- Repris: caisse
- Bar: club
- Personnes...

Encaissement d'une vente

Produit un ticket de caisse



Le bouton **Ticket** fait apparaître la boîte d'encaissement

1. Entrez le montant du règlement perçu
2. Si le montant perçu est égal au montant de la vente utiliser ce bouton rapide
3. Choisir le mode de paiement
4. Enregistrez la vente

Table fabrication :

En mode vente directe, il est possible de spécifier un numéro de table qui apparaîtra sur le ticket de caisse en plus du ticket de préparation.

Encaissement multi règlements

Tant que la valeur « Reste à payer » n'est pas égale à 0, Restobar attendra un règlement
Répéter l'opération 1,2,3,4 pour tous vos règlements

Corriger/modifier un mode de paiement d'un ticket déjà enregistré

1. Faire apparaître le menu avancé
2. Cliquez sur [Rappel ticket](#)
3. Sélectionnez le ticket désiré puis [Corriger règlement](#)
4. [Corrigez](#) dans la liste

Rappel ticket

Date: 3/02/2021 N° ticket: []

Date	Heure	Document	N°	Montant TTC	Client
3/02/2021	01:43	Ticket de caisse	124	8,5	OPEL MOTORS
3/02/2021	06:31	Ticket de caisse	125	6	

Correction

Document N° : 125

Règlements enregistrés:

CASH	6
------	---

Remplacer par :

- CASH
- BANCONTACT
- VISA
- MASTERCARD**
- AMEX
- VIREMENT
- PREPAID

Corriger CASH par MASTERCARD

Buttons: Rembourser, Corriger règlement, Ré imprimer, Corriger

Ré imprimer un ticket

1. Faire apparaître le [menu](#) avancé
2. Cliquez sur [Rappel ticket](#)
3. Sélectionnez le ticket désiré et [Ré imprimer](#)

Remboursement d'une vente sur base du ticket

1. Faire apparaître le [menu](#) avancé
2. Cliquez sur [Rappel ticket](#)
3. Sélectionnez le ticket désiré et [Rembourser](#)
4. Dans la boîte qui apparaît, sélectionnez les articles à rembourser puis cliquez sur [Ticket](#)

Remboursement

Reprise Ticket de caisse N° 125

Note originale

Qte	Article	Prix
1	Frites	4
2	KETCHUP	1

Articles à rembourser

Qte	Article	Prix

Total: 0,00

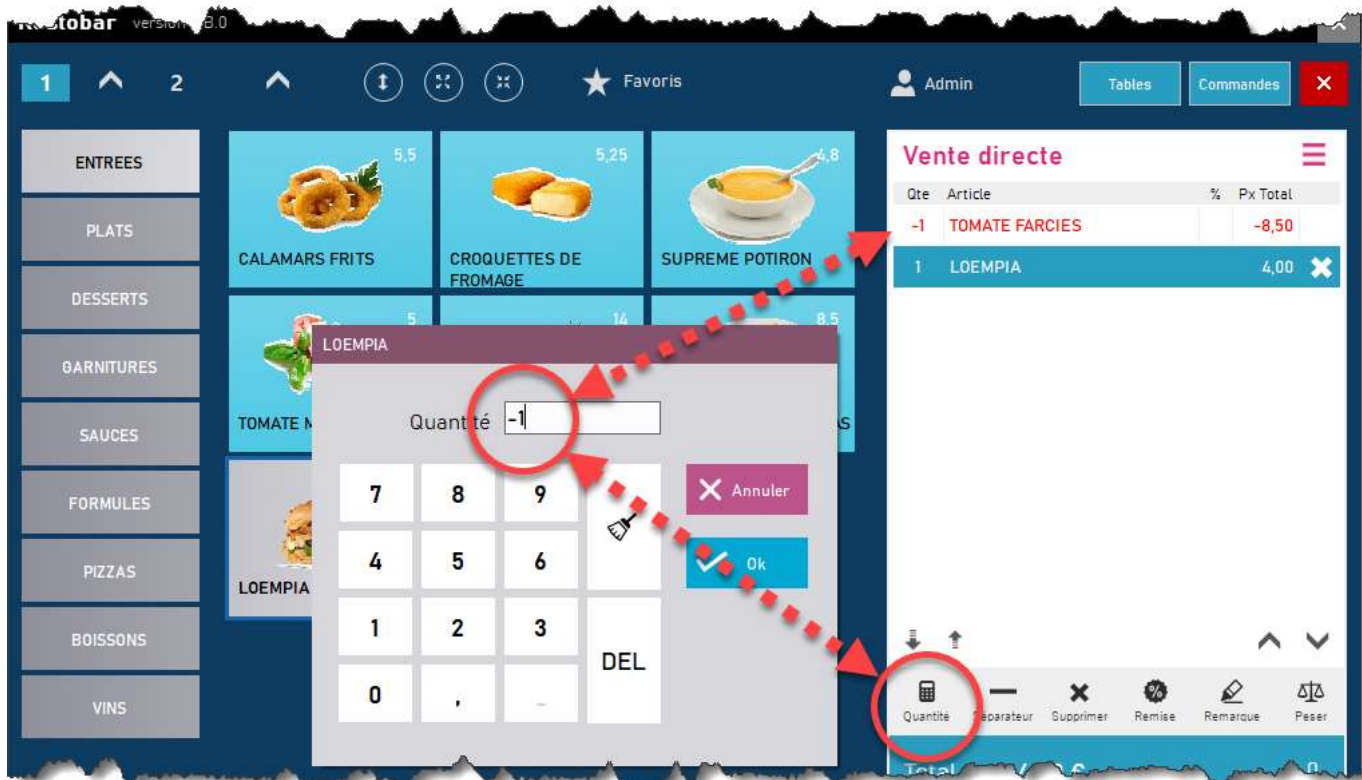
Buttons: Ticket, Annuler

- L'annulation d'un ticket peut être total ou partiel en sélectionnant les produits à rembourser

- Lors d'un remboursement, le produit sera automatiquement remis en stock, un ticket négatif (avoir) sera enregistré.
- En fin de processus de remboursement, un bon d'achat équivalent à la valeur à rembourser sera émis si celui-ci est demandé. [VOIR LES BONS D'ACHAT](#)

Remboursement : autre méthode

La vente d'un produit à **quantité négative** est l'équivalent d'un remboursement



Il est permis de combiner des produits à quantité négative et positive tant que le total est supérieur à zéro. Par cette méthode il est possible de rembourser et d'acheter des produits dans le même ticket.

Comment obtenir un ticket de préparation lors d'une vente directe ?

Activez l'interrupteur **Fabrication en vente directe** dans les Paramètres > **Utilisateurs**

Lors d'une vente directe, en plus du ticket de caisse, Restobar imprimera un ticket de préparation en cuisine **ou** affichera la préparation sur l'écran cuisine.

[VOIR PARAMÉTRAGE DE RESTOBAR](#)

Les imprimantes cuisine utilisées seront celles définies dans les **catégories de produits** où vous pourrez choisir vers laquelle sera envoyé le ticket de fabrication pour les produits appartenant à une catégorie

[VOIR DÉFINITION DES CATÉGORIES DE PRODUITS](#)

Gestion des tables « Plan de salle »

- A partir de « Vente directe » basculez en mode « Plan de salle » en cliquant sur le bouton **Table**
- A l'inverse : A partir du mode « Plan de salle » basculez en mode « Vente directe » en cliquant sur le bouton **Vente directe**



Dessiner le plan de salle et ajouter des tables

VOIR PLUS HAUT : DESSINER LE PLAN DE SALLE

Prendre une commande de table (Ouvrir une table)

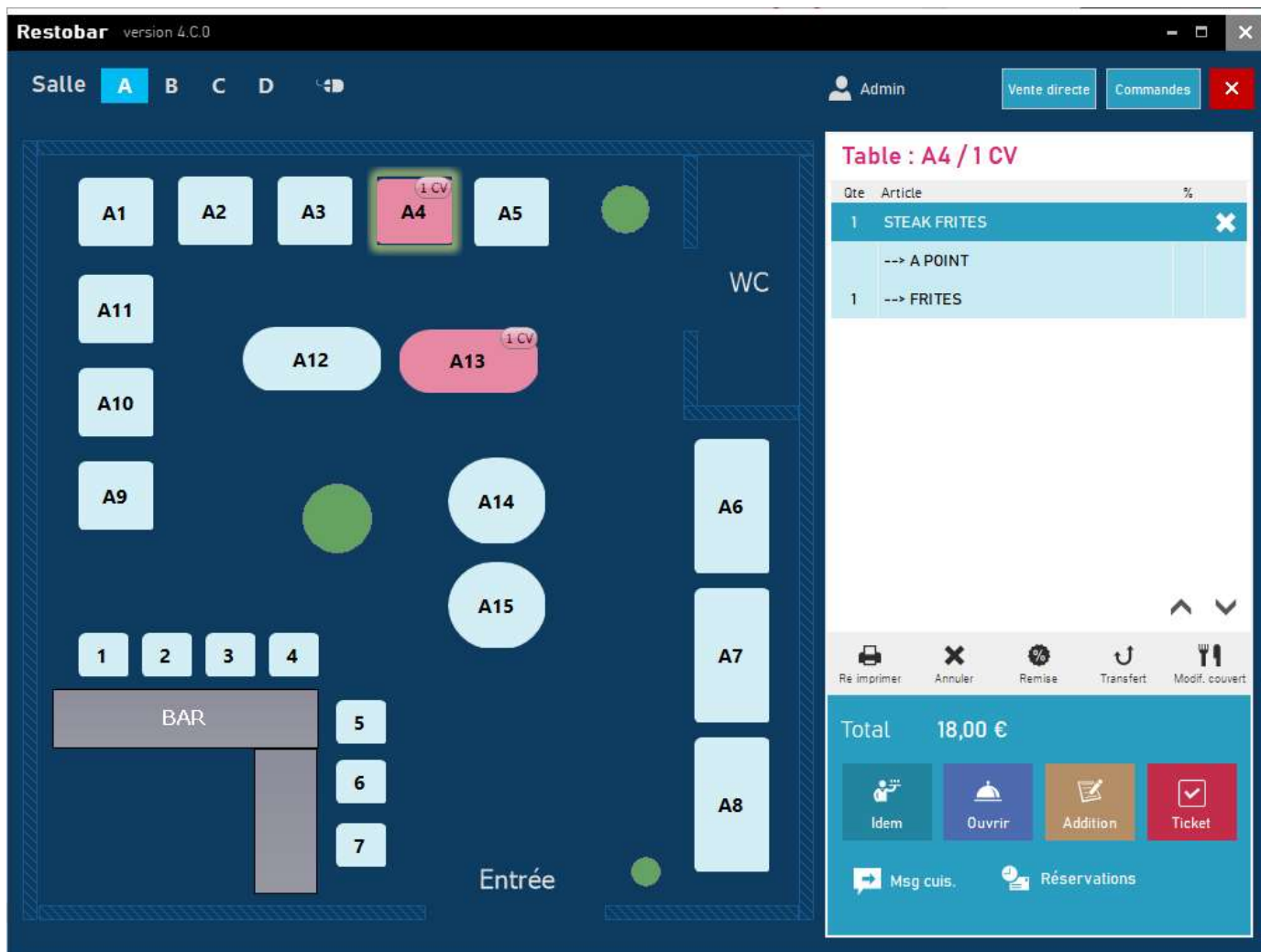
Exemple : Un client installé à la table n° 4, désire un steak frites

The sequence of screenshots illustrates the process of taking an order from a table:

- 1 Choisir la table**: The user selects table A4 on the 'Salle' (Floor Plan) screen.
- 2 ensuite Ouvrir**: The user clicks the 'Ouvrir' (Open) button on the table's order screen.
- 3 Sélectionner les produits**: The user selects 'STEAK FRITES' from the menu.
- 4 Fabrication enregistre la commande table et imprime le(s) ticket (s) de préparation**: The user clicks the 'Fabrication' button, which registers the order and prints tickets.

Restobar bascule et reviens en mode « [Plan Salle](#) » et affiche la table

- La table a le statut occupé et devient **rouge**
- Les produits commandés et fabriqués apparaissent en bleu



Pour ajouter d'autres produits à la table recommencer les points 1,2,3,4 vu précédemment

Gestion des Suites et des Réclames (optionnel)

Permet de spécifier les plats qui seront à préparer immédiatement et ceux qui seront en attente.

Exemple :

Votre client est installé à la table n° 5, il désire D'ABORD une entrée : Tomates farcies et ENSUITE d'un Steak frites

Ouvrez la table comme en 1,2,3,4 vu précédemment

- 1- Sélectionnez « Tomates farcies »
- 2- Cliquez sur [A Suivre...](#)
- 3- Sélectionnez Steak frites
- 4- Cliquez sur [Fabrication](#)

Restobar version 4.C.0

1 2 Favoris Admin Tables Commandes

ENTREES
PLATS
DESSERTS
GARNITURES
SAUCES
FORMULES
PIZZAS
BOISSONS
VINS

LASAGNE BOLOGNAISE (12)
MOULES FRITES (15)
BOULETTES SAUCE TOMATE (18)
CHOUCRROUTE ALSACIENNE (7)
CORDON BLEU (9)
STEAK FRITES (18)
SPAGETTI BOLOGNAISE (11)

Table : A5 / 1 CV

Qte	Article	%	Px Total
1	TOMATE FARCIES		14,00
A suivre 1			
1	STEAK FRITES		18,00
--> A POINT			
1	--> FRITES		

Total 32,00 €

Quantite Separateur Orimer Remise Remarque Peser

Les produits peuvent être déplacés en utilisant ces flèches

8/12/2014 07:00:08
FABRICATION CUISINE!
Serveur : PATRICK
Table : 05 Couverts : 1

QTE ARTICLE
1 TOMATE FARCIES
< A SUIVRE 1 >
1 STEAK FRITES
--> A point
1 --> BEARNAISE
1 EAU PETILLANTE

CECI N'EST PAS UN TICKET DE CAISSE TVA VALABLE

La commande est imprimée en cuisine avec la mention « A suivre.. ».

Restobar version 4.C.0

Salle A B C D Admin Vente directe Commandes

A1 A2 A3 A4 A5 WC
A11
A10
A9
1
BAR 5
Entrée

Table : A5 / 1 CV

Qte	Article	%
1	TOMATE FARCIES	
A suivre 1		
1	STEAK FRITES	
--> A POINT		
1	--> FRITES	

Total 32,00 €

Re imprimer Annuler Remise Transfert Modif. couvert

Idem Ouvrir Addition Fabr. suite

Msg cuis. Réservations

La table devient jaune et les produits à suivre également.

En résumé :

Les produits commandés et fabriqués sont en bleu
Les produits commandés et pas encore fabriqués sont en jaune.

Le serveur pourra aisément gérer sa salle sur un simple regard du plan et lancer les suites

Pour réclamer la suite, utiliser le bouton Fabriquer suite, un ticket de réclame s'imprimera

8/12/2014 07:42:38
FABRICATION CUISINE!
Serveur : PATRICK
Table : 05 Couverts : 1

QTE ARTICLE
>>> SUITE 1 : Table 05

CECI N'EST PAS UN TICKET DE CAISSE TVA VALABLE

Le cuisinier préparera **D'ABORD** « Tomates farcies », et attendra de recevoir la demande de suite avant de préparer le « Steak frites »

Pour réclamer la suite, utiliser le bouton **Fabriquer suite**, un ticket de réclame s'imprimera en cuisine

Restobar peut gérer plusieurs « A Suivre » dans une même commande de table

Imprimer une addition provisoire

L'addition n'est pas le ticket de caisse, elle permet de présenter le total à payer au client

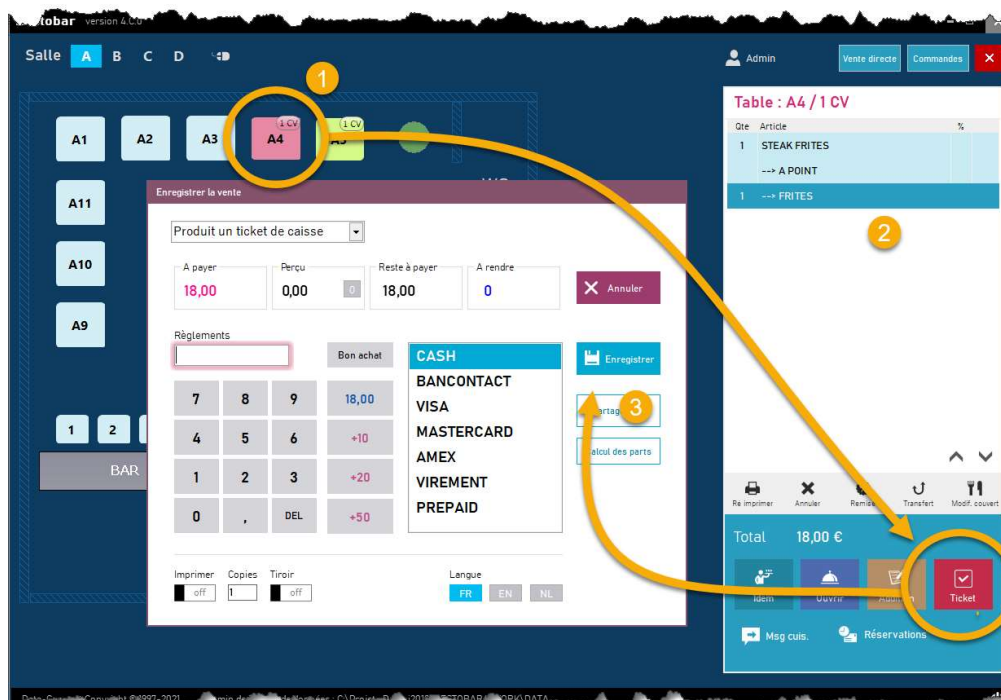
- 1- Sélectionnez la table
- 2- Cliquez sur le bouton [Addition](#)



Après impression de l'addition le statut de la table devient « [En addition](#) » et prend la couleur orange

Clôturer et encaisser la table

- 1- sélectionnez la table
- 2- cliquez sur le bouton [Ticket](#)



- 3- encaisser la vente

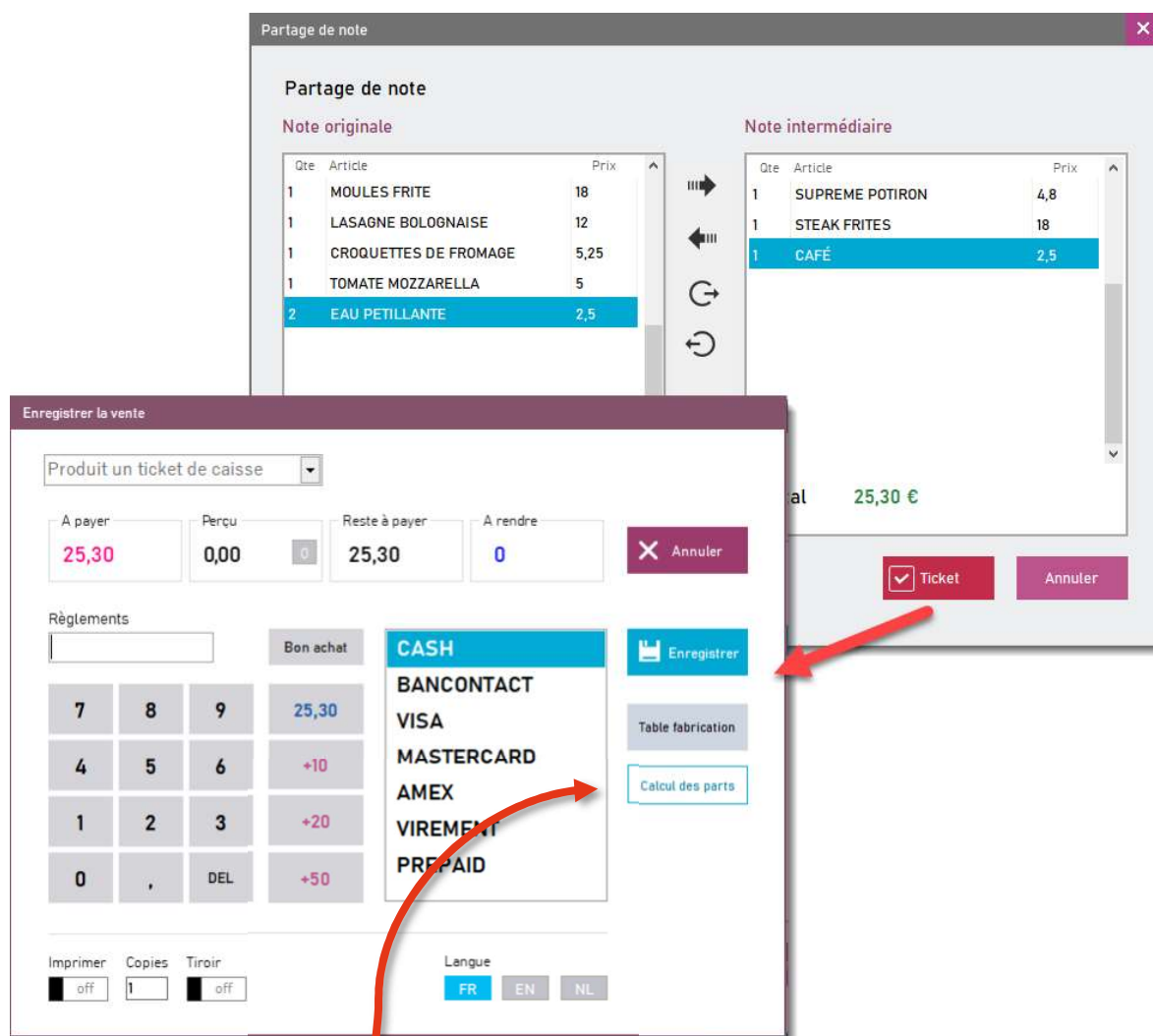
Après impression du ticket le statut de la table devient « [Libre](#) » et prend la couleur blanche

[VOIR : ENCAISSEMENT D'UNE VENTE](#)

Partage de note

Lors d'un encaissement d'une table, le ticket peut être subdivisé par produit, c'est-à-dire que chacun paie sa part par produit consommé et reçoit son ticket.

- 1- Passez les produits depuis [Note originale](#) vers [Note intermédiaire](#)
- 2- Encaissez le [ticket](#)



Division de note

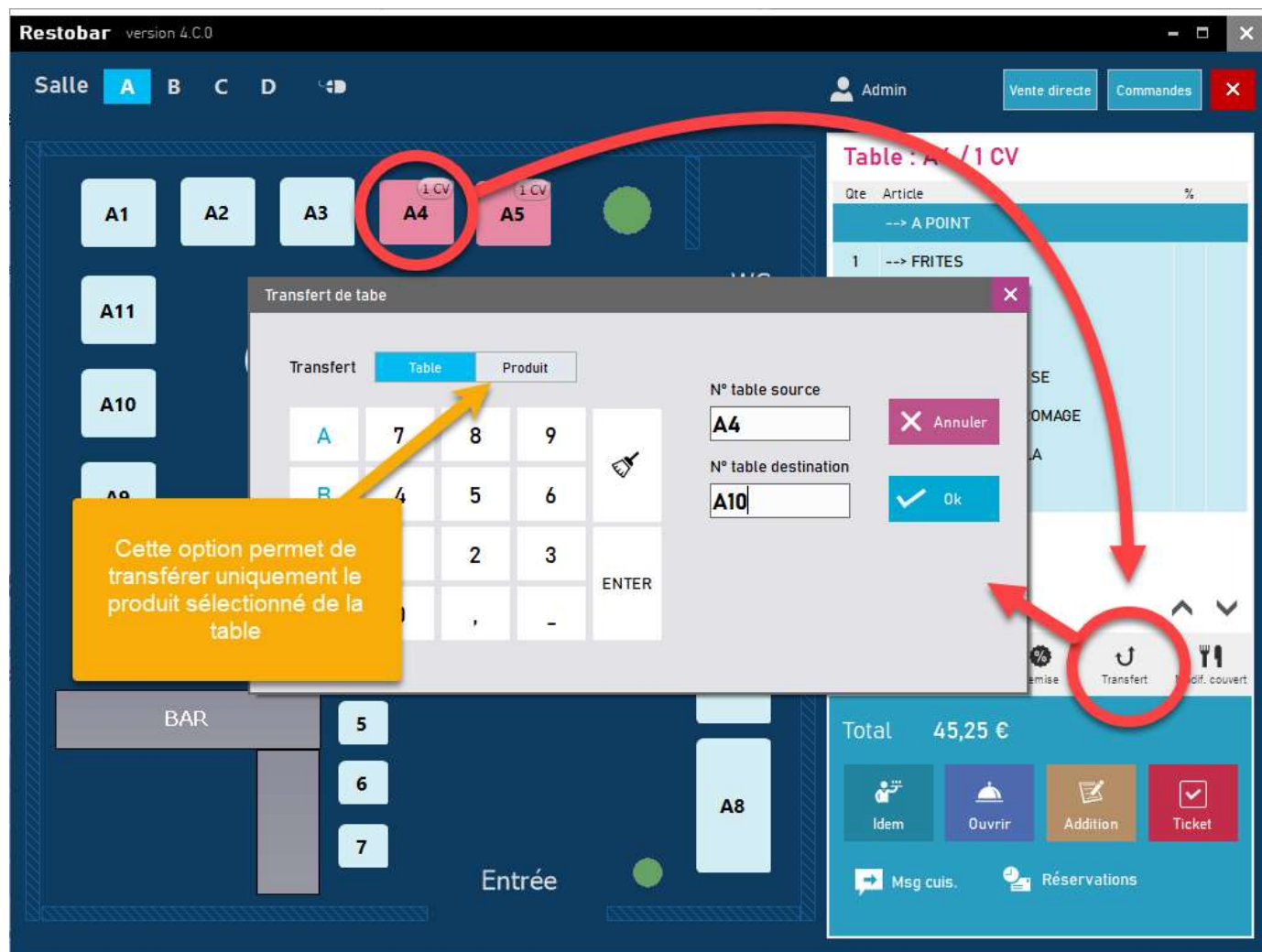
Le bouton « [Calcul des parts](#) » permet de calculer la part de chacun
 Ensuite encaisser le ticket en [multi règlements](#)

VOIR : ENCAISSEMENT D'UNE VENTE

Transfert de table

Transfert et fusion de compte

Permet de transférer le compte d'une table ouverte vers une autre



*Si la table destination est vide le compte est transféré
Si la table destination est ouverte, les comptes sont fusionnés*

Transfert de produit

- ✓ Il est dans certains cas intéressant de transférer un produit d'une table vers une autre
Dans ce cas, sélectionnez le produit de la table, ensuite **Transfert** en activant l'option **Produit**

Suite >>

Module Réservations tables

Dans le cadre d'un restaurant, le module réservations indique les tables réservées pour les services du [Midi](#) et [Soir](#).

- Pour ajouter une réservation : 1- sélectionnez la table 2- choisir Midi ou Soir
- Pour annuler une réservation : 1- sélectionnez la table réservée 2- choisir d'annuler Midi ou Soir

Les réservations sont aussi reportées dans le plan de salle

Gestion des commandes à livrer

Assurez-vous que la gestion des commandes à livrer est activée dans le Module Paramètres

La gestion des commandes à livrer se fait en plusieurs étapes

- Réception de la commande (téléphonique)
- Impression du ticket de livraison (et de préparation)
- Préparation de la commande
- Livraison de la commande
- Enregistrement de la vente

Exemple une Pizzeria

Réception de la commande

Un client appelle : sélectionnez les produits puis cliquez sur le bouton **Commande** ou choisir d'abord le client et ensuite le bouton **Commande**

The screenshot displays the Restobar software interface. The top section shows a menu with various pizzas: PIZZA MARGARITA (13), PIZZA QUARTIER KIDS (8), PIZZA MOZZA (13,5), PIZZA NAPOLITA (13,5), and PIZZA SALAMI (12,5). The bottom section shows a 'Commandes à livrer' window with a list of clients and a 'Commande' button highlighted with a red circle and arrow. A red arrow also points from the 'Commande' button in the bottom right to the 'Commande' button in the bottom left window.

Restobar version 4.C.0

Commandes à livrer

Livreur: ENLEVEMENT | Paiement prévu: CASH | Date livraison: 7/02/2021 | Heure livraison: 10:00

Dénomination	Prénom	Tel	Adresse	Ville
DEGOSSSELIE	GERALD	02.566.6987	RUE VANDERKINDERE, 18	UCCLES
ENTREPRISE ETIENNE	Etienne	05359.125	Rue du métal 38	BRUXELLES
GIL DE BINCHE		078/45.65.23	Avenue Charles Delière 18-4	BINCHE
HALL	Alibe	05/854.541	Rue de Couillet 78	COUILLET
OPEL MOTORS		0485.236.54	Rue de limal 15	RIXENART

Recherche par : Nom, Prénom, Téléphone, Adresse

Client: Nouveau, Editer | Imprimer vers: Imprimante comptoir | Copies: 1 | Langue: FR, EN, NL

Buttons: Imprimer, Fermer

Dans le module [Commande à livrer](#)

1. Recherchez et **sélectionnez le client**, [Nouveau](#) permet d'ajouter un nouveau client
 2. Sélectionnez **l'heure de livraison** et éventuellement la date de livraison, livreur s'il est déjà connu et la méthode de paiement prévue par le client (ceci permettra au livreur de prévoir un terminal de paiement par exemple)
 3. **Enregistrez** la commande
- Restobar imprimera le bon de livraison sur l'imprimante ticket par défaut ou sur toute autre imprimante cuisine sélectionnée.
 - Les commentaires clients et la méthode de paiement prévue s'imprime sur le bon de livraison

Lorsque Fabrication des commandes à livrer est activée dans les paramètres, Restobar imprimera, en plus du bon de commande à livrer, un ticket de préparation cuisine.

Préparation de la commande

Le cuisinier pourra facilement gérer la préparation grâce aux informations se trouvant sur le ticket de préparation : date et heure de livraison

Livraison de la commande

Toutes les commandes créées apparaissent dans la page : **Commandes à livrer** (bouton [Commandes](#))

- Le livreur pourra consulter l'itinéraire de livraison.
- Suivant le temps imparti au délai de livraison, les commandes dont la livraison est imminente s'affichent en **vert** et les commandes en retard de livraison en **rouge**

Lors du retour des livreurs :

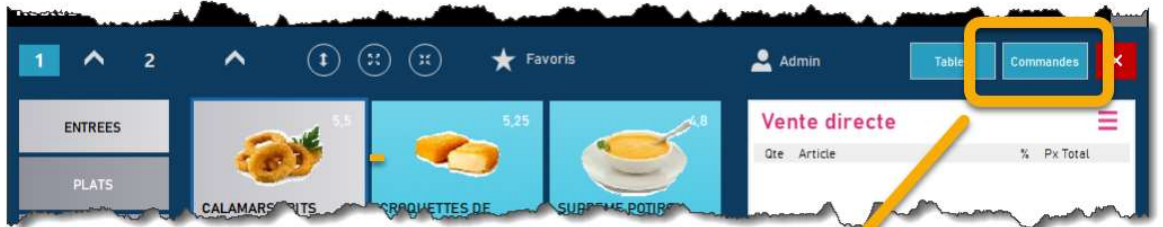
[Enregistrement de la vente \(transformer la commande en ticket\)](#)

Sélectionnez la commande puis cliquez sur [ticket](#) pour l'encaissement

[L'impression du récapitulatif par livreur permet de contrôler le montant total de son service](#)

1. Sélectionnez le livreur dans la liste
2. Imprimez le récapitulatif en cliquant sur [Imprimer liste](#)

Suite >>



Restobar version 4.C.0

Commandes à livrer

Commandes kiosque

Date: 7/02/2021 | Livreur: Tous | Paiement prévu: Tous

N°	Date Cmd	H.Cmd	Date Liv.	H. Liv.	Livreur	Cliant	Adresse
22	7/02/2021	05:28	7/02/2021	10:00	Admin	DEBOSSSELIE	RUE VA
23	7/02/2021	05:29	7/02/2021	10:00	Admin	HALL	Rue de C
24	7/02/2021	05:30	7/02/2021	05:15	Admin	ENTREPRISE ETIENNE	Rue du r
25	7/02/2021	05:30	7/02/2021	06:00	Admin	OPEL MOTORS	Rue de l

Statut des commandes: Vert = à livrer, Rouge = retard.

Total: 50,50 €

Imprimer liste

Commande n°22

Qte	Article	Px Total
1	PIZZA MARGARITA- LARGE	13
1	PIZZA NAPOLITA- LARGE	13,5

Total: 26,5 €

Options: Re imprimer, Supprimer, Permis, Transfert, Re adresser

Actions: Livreur, Itinéraire, Modifie.Cmd, Ticket

Suivant le temps imparti au délai de livraison:

- Les commandes dont la livraison est imminente s'affichent **en vert**
- Les commandes en retard de livraison **en rouge**

Imprime un message sur imprimante cuisine

Supprime la commande (ex : en cas d'annulation)

Modifie le client de la commande

Transforme la commande en ticket de caisse

Encaissement de la commande

Imprime une liste récapitulative des commandes par livreur

Choix du livreur

Affiche l'itinéraire sur Ggoogle maps

Modifie la commande sélectionnée

Options de transport: Voiture, Bus, Vélo, Avion

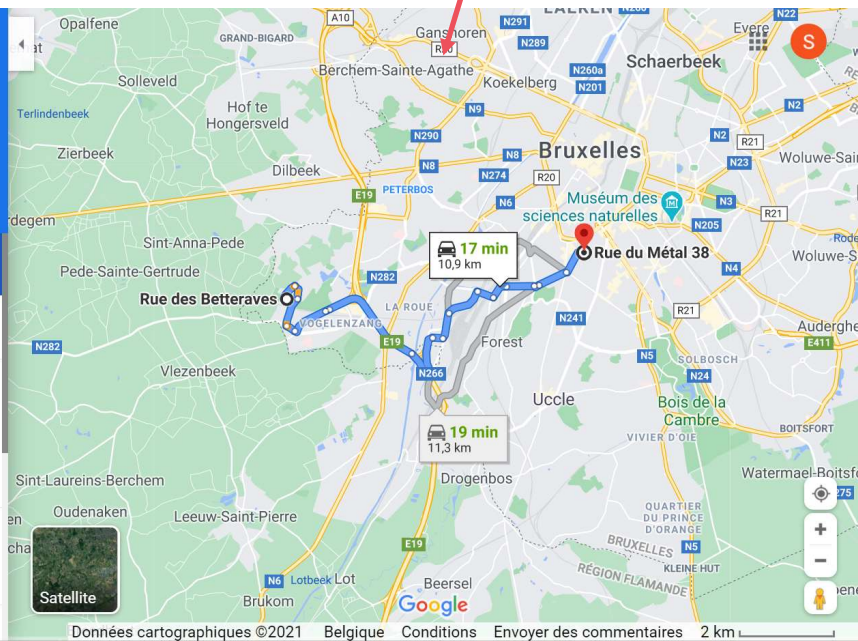
Destinations: Rue des Betteraves, 1070 Anderlecht; Rue du Métal 38, 1060 Saint-Gilles

Partir maintenant

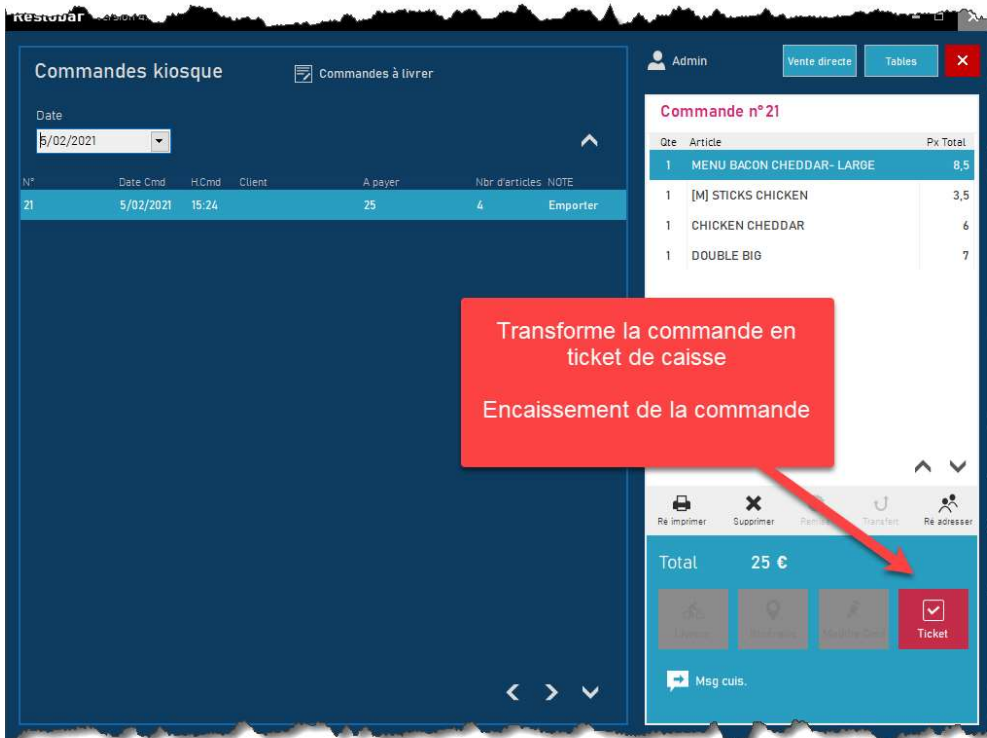
Envoyer l'itinéraire vers votre téléphone

via Boulevard de l'Humanité: 17 min, 10,9 km

via Boulevard Industriel/N266: 19 min, 11,7 km



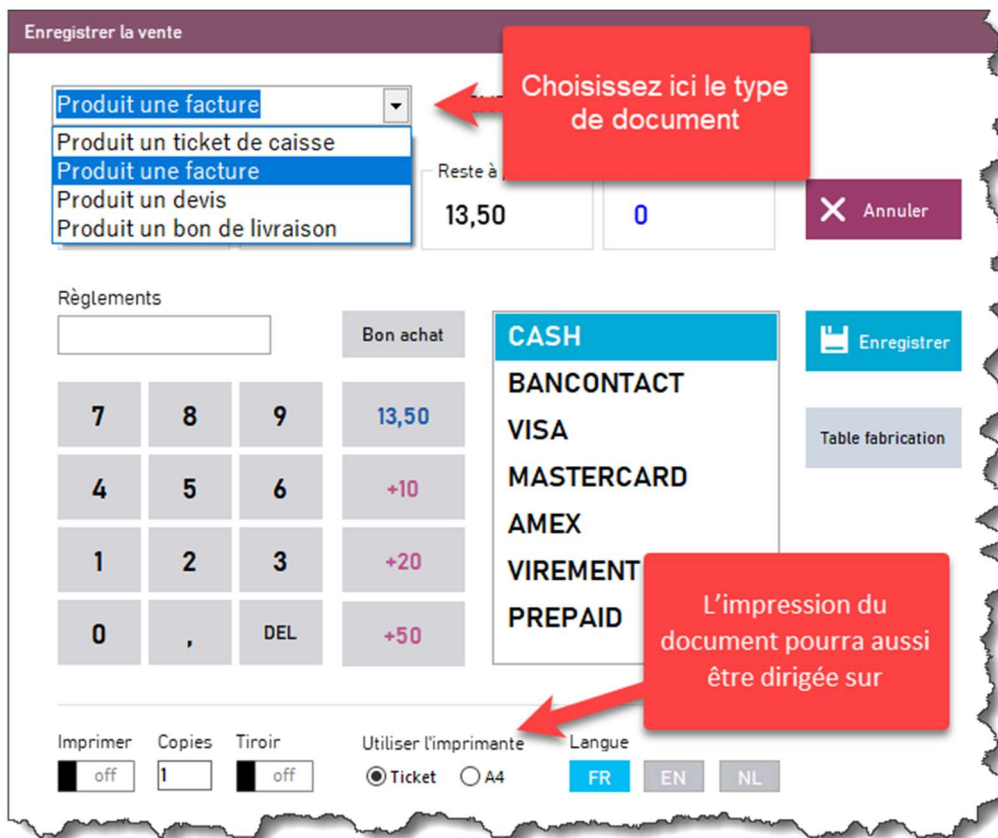
Gestion des commandes kiosque



Ticket permet l'encaissement des commandes provenant des bornes de commande (Kiosque)

VOIR : INSTALLER UNE BORNE DE COMMANDE

Créer une facture, devis ou bon de livraison



A partir de module « Vente directe »,

Il est possible de créer un document autre qu'un ticket de caisse, le procédé est identique à la création d'un ticket de caisse, le choix s'opère à l'encaissement. Cette méthode est parfaite pour les « Points de vente ».

A partir de Module « Dossier »

Créer vos documents en mode « Gestion commerciale » avec plus de possibilités et de libertés

VOIR : MODULE DOSSIERS



Clôture de caisse

La clôture de caisse est une opération généralement quotidienne et reprend toutes les opérations de vente depuis la dernière clôture.

1. Le **X de caisse** imprime le ticket financier mais ne clôture pas la caisse, cela permet de connaître le chiffre d'affaires à tout moment. Le X de caisse peut être global ou par caisse
2. Le **Z de caisse** imprime le ticket financier et clôture la caisse : Le ticket de clôture est un document financier qui doit être conservé.
3. Lors de la clôture de caisse : indiquez le **montant prélevé**, le solde sera le nouveau fond de caisse reporté à la date indiquée.

Dernière clôture

Date 1/01/2021
Heure 00:00
Vendeur N° 01

Ré imprimer clôture Z

Rapports

Caisse Toutes les caisses

Rapport X
 par date

Clôture X/Z

Période : 1/01/2021 00:00 > 7/02/2021 22:53

< TICKETS DE CAISSE >

< VENTES >	1804,95	50 #	
< RETOURS >	0,00	0 #	

< CA TICKETS >	1804,95	50 #	
Ticket moyen	36,10	50 #	
Couvert moyen	36,10	50 #	

	BASE	TVA	TOTAL
(A)21%	410,74	86,26	497,00
(B)6%	357,26	21,44	378,70
(C)0%	886,56	42,69	929,25

	1654,58	150,37	1804,95

Règlements TICKETS

BANCONTACT	1214,30
CASH	521,15
VISA	69,50

< VENTES FACTUREES >

< FACTURES >	0 #
< NOTES DE CREDIT >	0 #

< REMISES SUR VENTES >	0,00

< VENTES PAR CATEGORIES >

Clôture

Total en caisse **521,15**

Total en caisse compté

Comptage

Prélèvement en clôture

Nouveau fond de caisse **0,00**

Reporter le fond de caisse pour 8/02/2021

Imprime X Caisse (1) Cloturer Z (2) Fermer (X)

<TOTAL EN CAISSE>

Correspond au total des ventes en espèces + total des acomptes perçus en espèces + total des dépôts caisse et retraits caisse En somme, le contenu du tiroir-caisse

Comptage de caisse

Denomination	Count	Value (€)	Denomination	Count	Value (€)
5 €	44	220 €	10000		0
2 €	55	110 €	5000		0
1 €	74	74 €	1000		0
50 cents	23	11,5 €	500		0
20 cents	36	7,2 €	200		0
10 cents	4	0,4 €	100	2	200 €
5 cents	2	0,1 €	50	9	450 €
2 cents		0	20	18	360 €
1 cent		0	10	41	410 €

Grand total: **1843,2 €**

Buttons: 7, 8, 9, 4, 5, 6, 1, 2, 3, 0, ., -, DEL, Fermer

Lors de la clôture de caisse, il est fastidieux de compter la monnaie, ce module vous facilitera la tâche.

Autres opérations de caisse

Dépôt et Retrait caisse

A partir du module **Vente & Gestion**, ouvrir le menu des options

Restobar version 4.C.0

Admin Tables Commandes

Vente directe

Menu

- Attente
- Reprise
- Tiroir
- Rappel ticket
- Dépôt caisse
- Retrait caisse
- Bon achat
- Personnalis...

Dépôt caisse : permet de spécifier le montant déposé en caisse, par exemple : le premier fond de caisse ou un apport en monnaie.

Retrait caisse : indiquez le montant prélevé et le justificatif, par exemple : lors d'un paiement fournisseur.

Fidélités & Promotions

Restobar gère les fidélités lorsque cette option est activée dans le module : [Paramètres](#) > **Financier**

Fidélité en bonus

A chaque vente, le montant des achats, (lorsque le client est nominé), est mémorisé. Lorsque le total des achats atteint la valeur spécifiée, un bonus en euros sera ajouté au compte du client.

Exemple : 1 euro par tranche d'achat de 100 euros

- 0 euro sur le total des tickets mémorisés jusqu'à 99 euros
- 1 euro sur le total des tickets mémorisés de 100 à 199 euros
- 2 euros sur le total des tickets mémorisés de 200 à 299 euros

Dans la pratique

Après l'encaissement

- 1- Cliquez sur Fidélité
- 2- Sélectionnez le client ou scannez le code barre de sa carte de fidélité
- 3- Le montant total des achats apparaît ainsi que son bonus calculé.

PS : Le client peut être choisi avant l'encaissement

Lorsque la valeur du bonus est atteinte, un message vous demandera si un bon d'achat correspondant au bonus doit être imprimé

The screenshot shows two overlapping windows. The top window, titled 'Information', displays a numeric keypad on the left and a summary on the right. The summary shows 'A rendre' (Amount to pay) as 0, and a bonus of 40,00 for a total purchase of 4,00. A red arrow points from the 'Ok' button in this window to a second window below. This second window, also titled 'Information', contains a question mark icon and the text: 'Client : GIL DE BINCHE', 'Total achats : 4,00', 'Bonus : 40,00', and 'Imprimer un bon d'achat'. It has 'Oui' (Yes) and 'Non' (No) buttons.

Si oui, Restobar imprimera le bon d'achat sinon le bonus reste sur le compte et se cumulera aux prochains achats.

Il est possible de modifier le montant des achats cumulés à partir de la fiche client.

The screenshot shows a settings form for a client. It includes fields for '% Remise sur base du tarif 1' (set to 20), 'Tel 1' (02/5372440), 'E-Mail' (info@data-concept.be), and 'Remarques'. A 'Fidélité' section shows 'Total des achats cumulés' (1375,86) and a 'Bloquer client' toggle switch (currently off). A red arrow points from the text above to the 'Fidélité' section.

Fidélité en remise (pourcentage sur la vente)

A chaque vente, si le client est nominé et qu'une remise permanente est paramétrée, la remise sera automatiquement appliquée.

Le client doit être sélectionné avant l'encaissement du ticket

Une remise globale aura été paramétrée dans la fiche du client

The image displays two overlapping screenshots from a POS system. The top-left screenshot is the 'Edition' screen for a client named 'GIL DE BINCHE'. It shows various fields for client information, including a permanent discount of 10% (highlighted with a red box). The bottom-right screenshot is the 'Vente directe' (Direct Sale) screen, showing a receipt for the same client. The receipt table lists items with a 10% discount applied (also highlighted with a red box). A yellow notification box in the center says 'Remise appliquée' (Discount applied). Red arrows point from the 'Remise permanente' field in the 'Edition' screen to the '10' in the receipt table, and from the 'Remise appliquée' notification to the '10' in the receipt table.

Client Information (Edition screen):

- N° TVA intra-com.: []
- N° client: 129
- Nom - Dénomination: GIL DE BINCHE
- Prénom: []
- Adresse: Avenue Charles Delègue 18-4
- Ville: BINCHE
- Code postal: 6512
- Tel 1: 0478/45.65.23
- Tel 2: []
- E-Mail: []
- Remarques: 1er étage : sonnez GIL
- Remise permanente: 10 %
- Fidélité: Total des achats cumulés: 4
- Bloquer client: off

Receipt (Vente directe screen):

Qty	Article	%	Px	Total
1	SUPREME POTIRON	10	4,80	
1	BROCHETTE DE GAMBAS	10	8,50	
1	TOMATE MOZZARELLA	10	5,00	
Total			18,30	3

- La remise n'est pas appliquée si l'option « Interdire remise » est spécifiée dans la fiche produit.
- La remise « Fidélité » est prioritaire et remplace tout autre remise déjà appliquée (promotion Happy days ou remise manuelle)

Promotion Happy days

Il est possible de définir **pour une journée de la semaine** un tarif **Happy Days** via le module **Paramètres**. Cela correspondra à une remise qui sera automatiquement effectuée sur tous les achats.

The image displays two overlapping screenshots from a restaurant management system. The top screenshot shows the 'Paramètres financier' (Financial Parameters) window. In the 'Promotions : Happy days' section, the 'Activer' (Activate) checkbox is checked, 'Happy days' is set to 'Lundi' (Monday), and 'Remise' (Discount) is set to '10 %'. The bottom screenshot shows the point-of-sale interface with a list of items: TOMATE MOZZARELLA (5), TOMATE FARCIES (14), BROCHETTE DE GAMBAS (8,5), and LOEMPPIA (4). A 'HAPPY DAY' promotion is active, showing a 10% discount on the total price of 20,25 €, resulting in a total of 18,225 €. The 'BROCHETTE DE GAMBAS' item is highlighted with a red circle, and a red arrow points from the 'Happy days' setting in the top window to this item.

- La remise n'est pas appliquée si l'option « **Interdire remise** » est spécifiée dans la fiche produit.
- La promotion **Happy days** est prioritaire par rapport à la promotion **Catégories**

Promotions Catégories

A partir du module **Paramètres**, il est possible de définir, pour une catégorie de produits, une promotion de type : **si 2 pizzas achetés la 3e sera offerte**

La formule est : Si (**Quantité**) de (**Catégorie**) achetés, une (**remise %**) sera appliquée sur le produit le moins cher

Paramètres financier

Taux de TVA
 (A) TVA 1 21 % (C) TVA 3 0 %
 (B) TVA 2 6 % (D) TVA 4 0 %

Modes de paiement
 CASH
 BANCONTACT
 VISA
 MASTERCARD

Fidélité
 Activer on
 Un bonus de 10
 sera accordé apres un total d'achat de 100

Promotions : Happy days
 Activer on
 Happy days Jeudi
 Remise 10 %

Promotion Catégorie
 Activer on
 Pour 2
 articles vendu de la catégorie PIZZAS
 Remise 100 %

Exemple : 1 Pizzas achetées la deuxième offerte

S'applique toujours sur le produit le moins cher

Articles : PIZZA NAPOLITA (13,5), PIZZA SALAMI (12,5)

Tableau de bord POS :
 Article Px.Total
 PIZZA MARGARITA- LARGE 13,00
 PIZZA SALAMI- MEDIUM 9,00
 PROMO PIZZAS -9,00
 Total 13,00 €

Paramètres financier

Taux de TVA

Fidélité
 Activer off
 Un bonus de 10
 sera accordé apres un total d'achat de 100

Promotions : Happy days
 Activer off
 Happy days Jeudi
 Remise 10 %

Promotion Catégorie
 Activer on
 Pour 3
 articles vendu de la catégorie BURGERS
 Remise 50 %

Exemple : Le troisième Burger sera à moitier prix

Si les promotions **Happy days** et **Catégories** sont actives, la promotion **Catégories** sera ignorée

Les bons d'achat

Restobar peut imprimer un bon d'achat

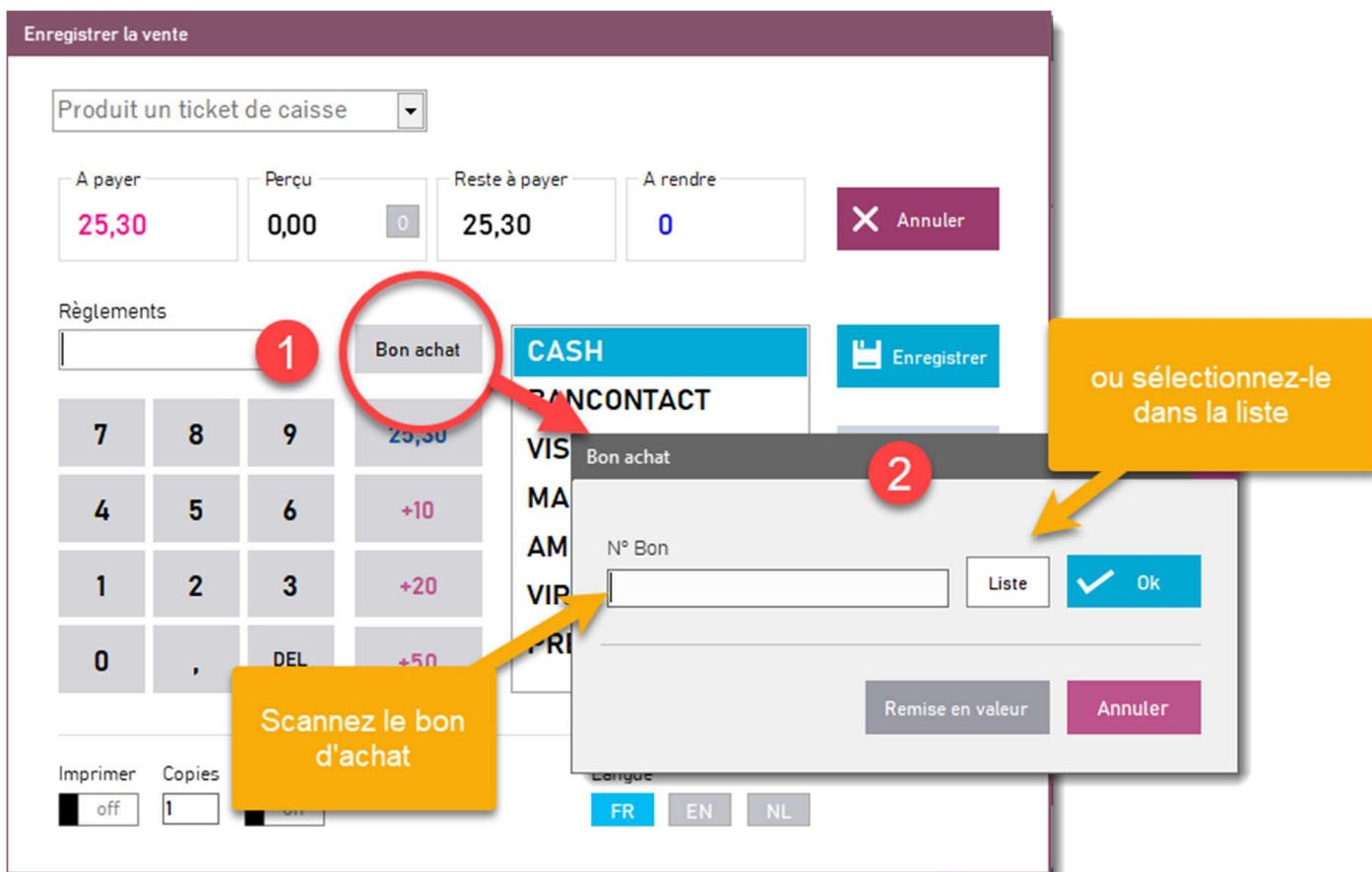


- Lors des fidélités en bonus
- Lors d'un remboursement de produit
- Lors d'un rendu monnaie
- Aussi lors de la création d'un chèque cadeau

Déduire un bon d'achat

Un bon d'achat est considéré comme un mode de paiement.

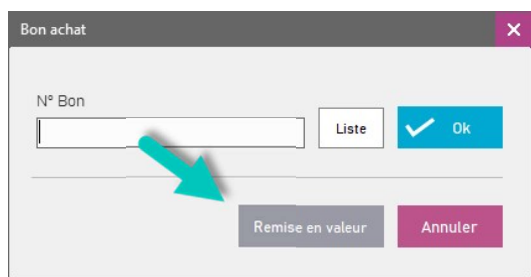
1. Lors d'un encaissement, cliquez sur Bon achat
2. Scannez-le : le montant du bon d'achat sera déduit du montant total.



- ✓ Le bouton **Liste** permet de **lister** tous les bons enregistrés, de **réimprimer** et **supprimer** un bon d'achat

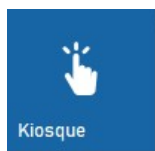
Déduire un bon de réduction

Un bon de réduction est un montant à déduire sur le total du ticket, *c'est une remise en valeur*



Le bouton « **Remise en valeur** » créera et déduira automatiquement un bon d'achat correspondant au montant de la valeur désirée

Module Kiosque



Ce module transformera le média sur lequel il est installé en une borne de commande self-service. Dans le cadre d'un fastfood, les clients commandent directement au travers de la borne.

- Réduit les files d'attente et les temps d'attente des clients
- Optimise le temps de votre personnel
- Les clients ont plus de temps pour choisir.

Le module **Kiosque** est totalement intégré aux autres modules de Restobar, caisses, écrans cuisine et écrans d'appels.

- Paiement à la borne ou au comptoir
- Accepte les paiements en espèces ou par carte directement à la borne



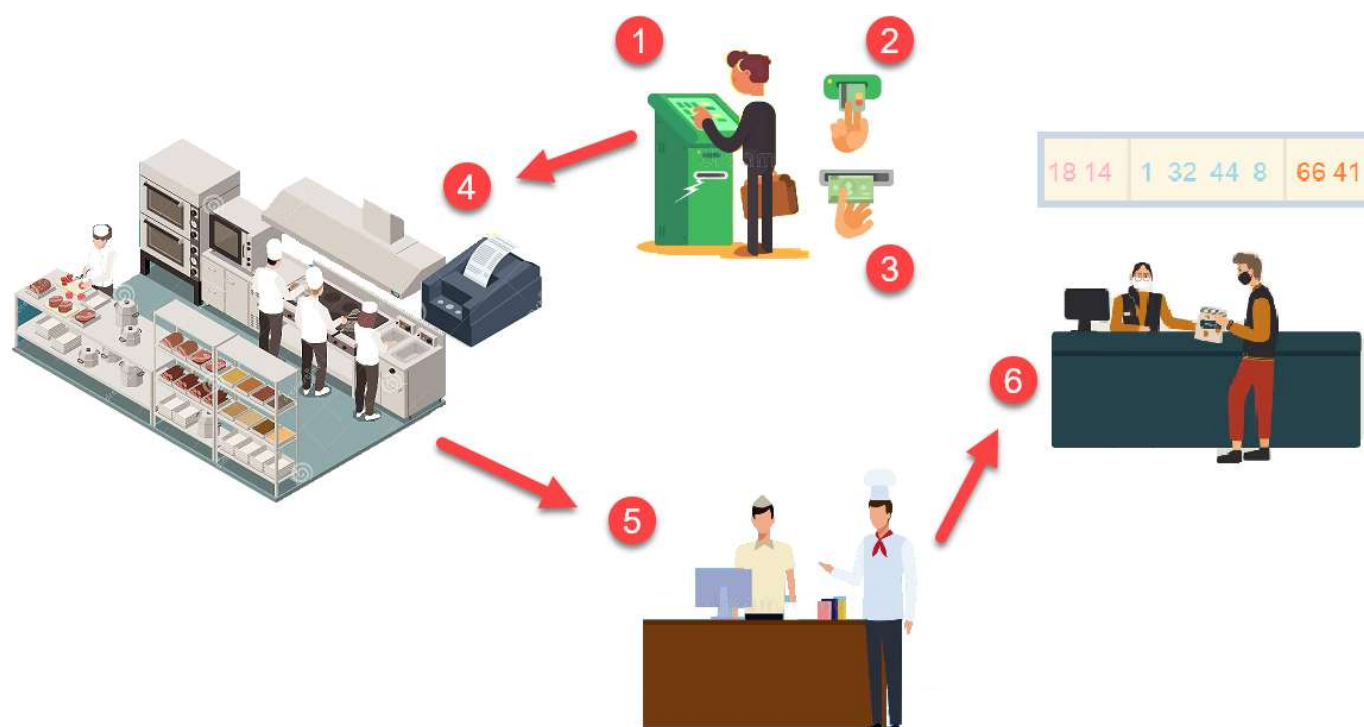
La borne de commande peut être

- Un kiosque complet avec ou sans module de paiement par carte
- Une caisse tactile dédiée en borne
- Une tablette de prise de commande itinérante

Cycle d'une commande effectuée par la borne

1. Le client choisi et valide sa commande
2. Le client paie sa commande directement à la borne ou paiera au comptoir
3. Un ticket de commande est imprimé pour le client lorsqu'il paie au comptoir ou un ticket de caisse lorsqu'il paie par carte
4. Un ou plusieurs tickets de fabrication sont envoyés en cuisine (sur imprimante cuisine ou sur écran cuisine)
5. Le module [Ecran cuisine](#) permettra de suivre le cycle de préparation de la commande
6. [L'écran d'appel](#) préviendra le client lorsque la commande est prête

- Lorsque le client paie au comptoir, suivant le paramétrage du module Kiosque, la commande sera envoyée en cuisine avant ou après paiement



Installer une borne de commande

1. Installez Restobar 4 sur le média (borne de type TOTEM, caisse tactile dédiée en borne, tablette...)
2. Paramétrez Restobar 4 en multipostes et connectez le à la caisse principale
3. Lancez le module Kiosque

VOIR : PARAMÉTRER RESTOBAR 4 EN MULTIPOSTES

La borne est prête à être utilisée, les menus, produits définis dans la caisse principale sont accessibles

Paramétrage de la borne de commande

Ex : position des images sur une borne 32 ''

Ex : personnalisation

Utilisation de la borne de commande

COMPOSER VOTRE COMMANDE

LES MENU BURGERS

- BREAKFAST € 8,5
- CHICKEN CHEDDAR € 10
- MENU DOUBLE CHEESE € 8,5
- MENU FISCH DELICE € 8,5

Ma commande

Choix de la quantité et optionnellement la taille ou le type de cuisson

COMPOSER le menu

COMPOSER VOTRE MENU FISCH DELICE

PRIX DE BASE : € 8,50 QTE 1 TAILLE LARGE

1 ACCOMPAGNEMENTS 2 SAUCES. 3 BOISSONS. 4 SNACKS

PLUSIEURS CHOIX PERMIS PAYANT

- CROQ' WINGS € 3,50
- CROQ' CHEESES € 3,50
- STICKS CHICKEN € 3,50
- CROQ' VEGGIE € 3,50
- NUGGETS € 3,50
- DIGONS RING € 1,85

SELECTION

- 1 FRITES
- 1 SAUCE BARBECUE
- 1 COCA COLA ZERO
- 1 NUGGETS 3,5

Total 12,00 €

Ok Annuler

Lorsque le produit est un menu, sélectionnez la composition du menu

3

COMPOSER le menu

COMPOSER VOTRE MENU FISCH DELICE

PRIX DE BASE : € 8,50 QTE 1 TAILLE LARGE

1 ACCOMPAGNEMENTS 2 SAUCES. 3 BOISSONS. 4 SNACKS

PLUSIEURS CHOIX PERMIS PAYANT

- CROQ' WINGS € 3,50
- CROQ' CHEESES € 3,50
- CROQ' VEGGIE € 3,50
- NUGGETS € 3,50

SELECTION

- 1 FRITES
- 1 SAUCE BARBECUE
- 1 COCA COLA ZERO
- 1 NUGGETS 3,5

Modifier la quantité 0 = supprime le produit

COMPOSER VOTRE COMMANDE

LES MENU BURGERS

- BREAKFAST € 8,5
- CHICKEN CHEDDAR € 10
- MENU BACON CHEDDAR € 8,5
- MENU DOUBLE CHEESE € 8,5
- MENU FISCH DELICE € 8,5
- MENU TRIPLE BUZZ € 11

Ma commande

- 1 MENU FISCH DELICE- LARGE 8,50
- 1 [M] FRITES
- 1 [M] KETCHUP
- 1 [M] COCA COLA ZERO
- 1 [M] NUGGETS 3,50

TOTAL 12,00 €

Valider Home

4

Valide la commande

5 Entrez votre nom

sana

PARAMETRES

Borne de commande

Nom du client requis on

Mode de paiement

Au comptoir

Carte bancaire

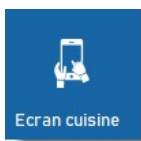
6

Un ou plusieurs tickets de fabrication sont envoyés en cuisine (sur imprimante cuisine ou sur écran cuisine)

Le module **Ecran cuisine** permettra de suivre le cycle de préparation de la commande

L'écran d'appel préviendra le client lorsque la commande est prête

Ecran cuisine



Ce module transformera le média sur lequel il est installé en **Ecran cuisine**, il remplace les imprimantes cuisine et affiche les commandes en cours.

Utilisé de manière interactive il permet de suivre le cycle de préparation de la commande.

Installer un écran cuisine

1. Installez Restobar 4 sur le média (caisse tactile dédiée en écran cuisine, tablette...)
2. Paramétrez Restobar 4 en multipostes et connectez le à la caisse principale
3. Lancez le module écran cuisine

VOIR PARAMÉTRER RESTOBAR 4 EN MULTIPOSTES

Configuration d'un écran cuisine

Pour rappel : les fabrications (préparations) sont, soit dirigées vers une imprimante cuisine, ou vers un écran cuisine. Elles s'afficheront donc uniquement lorsque celles-ci sont dirigées vers l'écran cuisine

Restobar peut gérer plusieurs écrans cuisine de la même manière qu'il gère plusieurs imprimantes cuisine.

VOIR IMPRIMANTES ET PÉRIPHÉRIQUES pour plus de détails

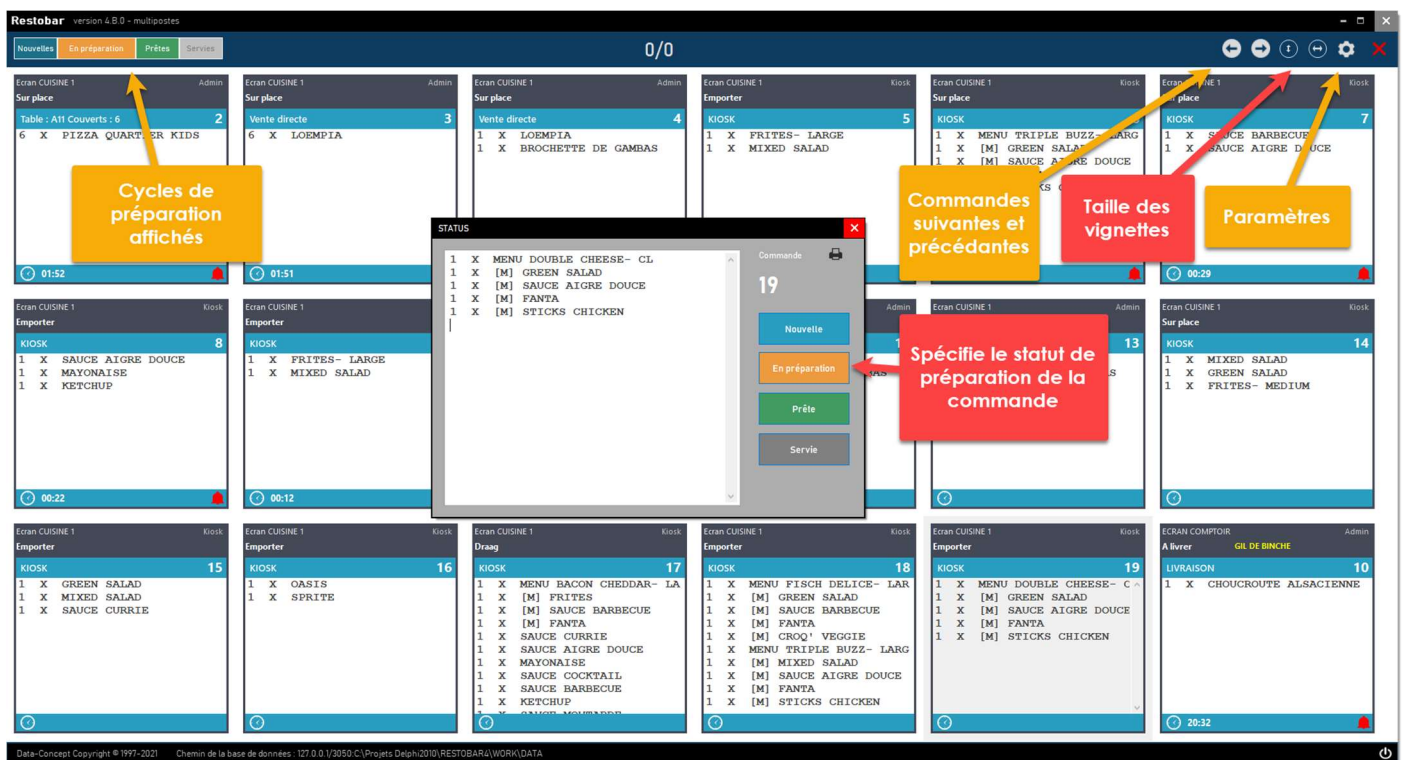
The image shows two overlapping windows from the Restobar 4 configuration software. The top window, titled 'Catégories de produits', displays a list of product categories on the left (ENTREES, PLATS, DESSERTS, etc.) and a configuration area on the right. A red callout box points to the 'PLATS' category, stating: 'Tous les produits de la catégorie PLATS seront fabriqués sur imprimante cuisine 1'. Another red callout box points to the 'Imprimante cuisine 1' setting, which is set to 'Activé'. A yellow callout box points to the 'Imprimante cuisine 1' dropdown in the 'Imprimantes cuisines' window, stating: 'Imprimante cuisine 1 sera un ECRAN CUISINE'. The bottom window, titled 'PARAMETRES', shows the 'Imprimantes cuisines' configuration table. A green arrow labeled 'DEFINITION DES CATEGORIES' points up to the 'Catégories de produits' window, and another green arrow labeled 'MODULE PARAMETRES' points right to the 'PARAMETRES' window.

Imprimante	Port	Vitesse	Marge
Imprimante 1	ECRAN CUISINE		0 CUISINE 1
Imprimante 2			0 CUISINE 2
Imprimante 3			0 CUISINE 3
Imprimante 4			0 CUISINE 4

Paramètres lors des impressions des fabrications sur imprimante serie (COM) uniquement
 Nombre de caractères imprimés: 28 Interligne: 0

Utilisation d'un écran cuisine

Toutes les commandes de l'écran cuisine sélectionné sont affichées sous forme de vignettes



Modifier le statut (étape) du cycle de préparation à tout moment **en sélectionnant la vignette**

Une couleur différente est attribuée à chaque statu

Le cycle de préparation est le suivant :

- **Nouvelle** commande
- **En préparation**
- Commande **prête**
- Commande **servie**

Par défaut, les vignettes affichées sont celles dont le statut est différent de **Servies**

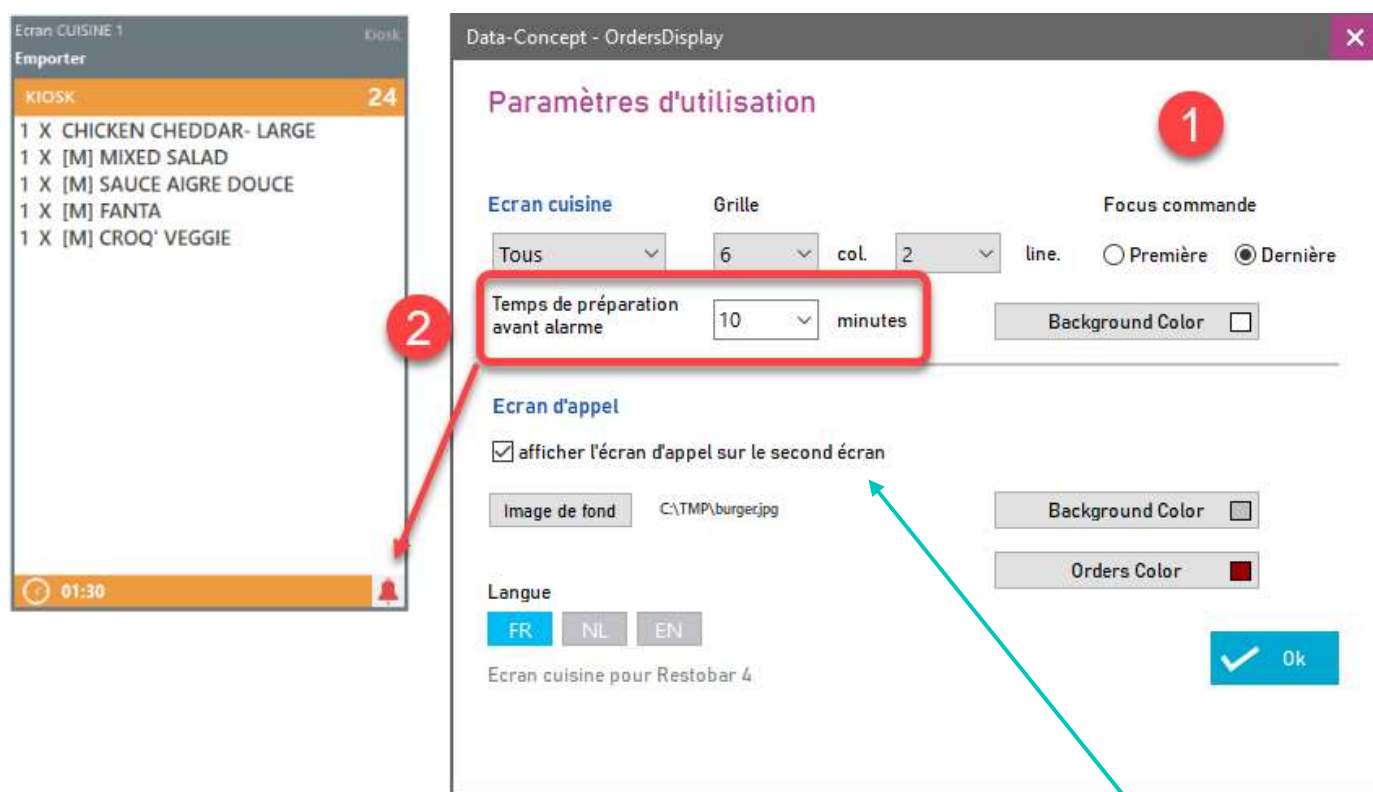
Lorsque le statut d'une commande devient **Servie**, la vignette ne sera plus affichée.

Suivant le paramétrage :

1. **Le focus** se fera sur la première ou la dernière vignette.
2. Le temps de préparation maximum peut être fixé, lorsqu'il est dépassé, **une clochette rouge** s'affiche sur la vignette

Suite >>

Ecran d'appel



La plus simple et moins couteuse des solutions pour prévenir vos clients qu'une commande est prête.

L'écran d'appel est automatiquement géré par l'écran cuisine auquel il est relié.

Au travers du paramétrage de l'écran cuisine, activer l'affichage de l'écran d'appel sur le deuxième écran connecté de l'écran cuisine.

L'écran avec fil sera connecté en tant que second écran sur le deuxième port et devra être paramétré en **mode étendu** dans la configuration de Windows

Utiliser un écran sans fil est possible sous Windows 8 ou 10

Procurez-vous un écran sans fil (Ecran PC ou TV compatible WIFI/ Bluetooth) ou ajouter un adaptateur sans fil à votre écran standard.

L'écran d'appel affiche les commandes en cours de préparation et les commandes prêtes.



Lorsqu'une commande est servie, elle disparaît de l'écran d'appel

Le module Dossier

Un dossier représente une année de travail et reprend toutes les ventes, les documents créés, les historiques, le financier et les analyses. Le dossier permet de présenter, d'interpréter et d'analyser toutes ces informations

Liste des documents

Module : Dossier > Documents & ventes > Documents

Affiche les documents de la période en cours et permet de les gérer.

Sont considérés comme documents

- Les factures
- Les devis
- Les bons de livraison
- Les notes de crédit
- Les commandes fournisseurs

Restobar version 4.B.0

DOSSIERS

Documents Ventes

Analyses

Financiers & journaux

Documents Ventes

Documents

Tickets de caisse

Détails des ventes

Liste des documents

Période: Février Documents: Tous les documents Client: []

Total TTC: 2711,31 € Total HT: 2419,14 € Total Solde: 28,80 €

Nouveau Editer Supprimer Imprimer PDF Imp. liste Règlements Transformer Grouper

Caisse	Document	N°	Date	Client	Montant TTC	Solde	Monta
1	Facture	9	14/02/2021	OPEL MOTORS	600	0	
1	Facture	10	14/02/2021	OPEL MOTORS	300	0	
1	Facture	7	15/02/2021	OPEL MOTORS	341,19	0	
1	Facture	6	16/02/2021	OPEL MOTORS	424,02	0	
1	Facture	5	18/02/2021	OPEL MOTORS	28,8	28,8	
1	Facture	1	19/02/2021	DEGOSSE	97	0	
1	Bon de livraison	1	19/02/2021	ENTREPRISE ETIENNE	95,01	0	
1	Facture	4	19/02/2021	ENTREPRISE ETIENNE	147,98	0	
1	Facture	2	20/02/2021	DEGOSSE			
1	Facture	3	20/02/2021	ENTREPRISE			

Evolution des montants

Permet de consulter une année antérieure

trié la colonne en cliquant sur l'entête de colonne

Le graphe affiche l'évolution des montants selon le filtre en cours

2021

Data-Concept Copyright © 1997-2021 Chemin de la base de données : C:\Projets Delphi2010\RESTOBAR4\WORK\DATA

Editer : Permet de modifier un document existant

Supprimer : Supprime définitivement le document sélectionné

Imprimer : Réimprime un document existant

PDF : Cré un fichier PDF à partir du document

IMP. Liste : Imprime la liste des documents (du filtre en cours)

Règlements : Enregistre un paiement différé

Nouveau document

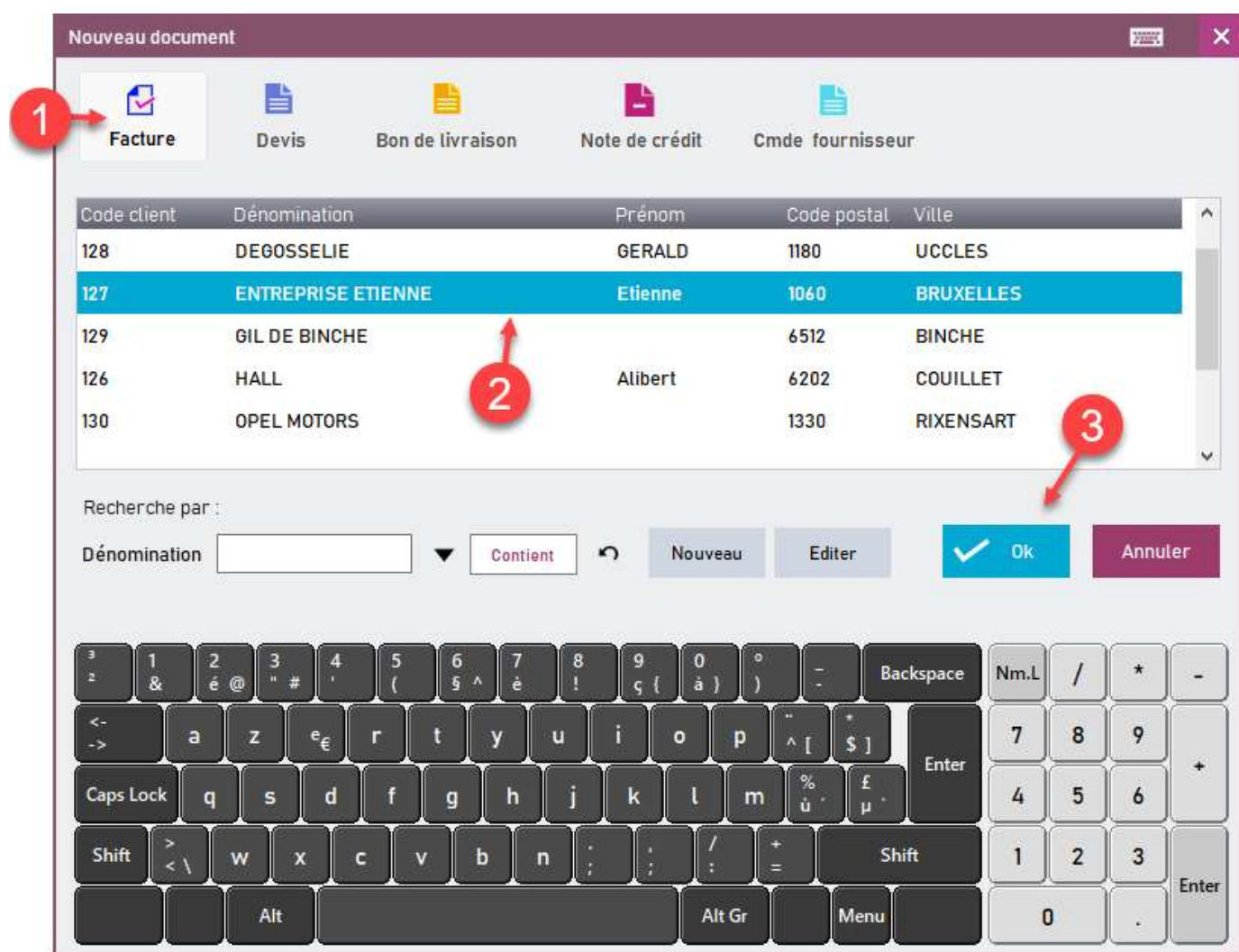
Permet de créer tous vos documents

Le module de création de document permet une grande liberté d'utilisation

Les articles du document pourront être sélectionnés à partir du fichier « Produits » ou directement écrit, même s'ils n'existent pas dans le fichier

D'abord

1. Sélectionnez le type de document désiré
2. Le client dans la liste
3. Validez par OK

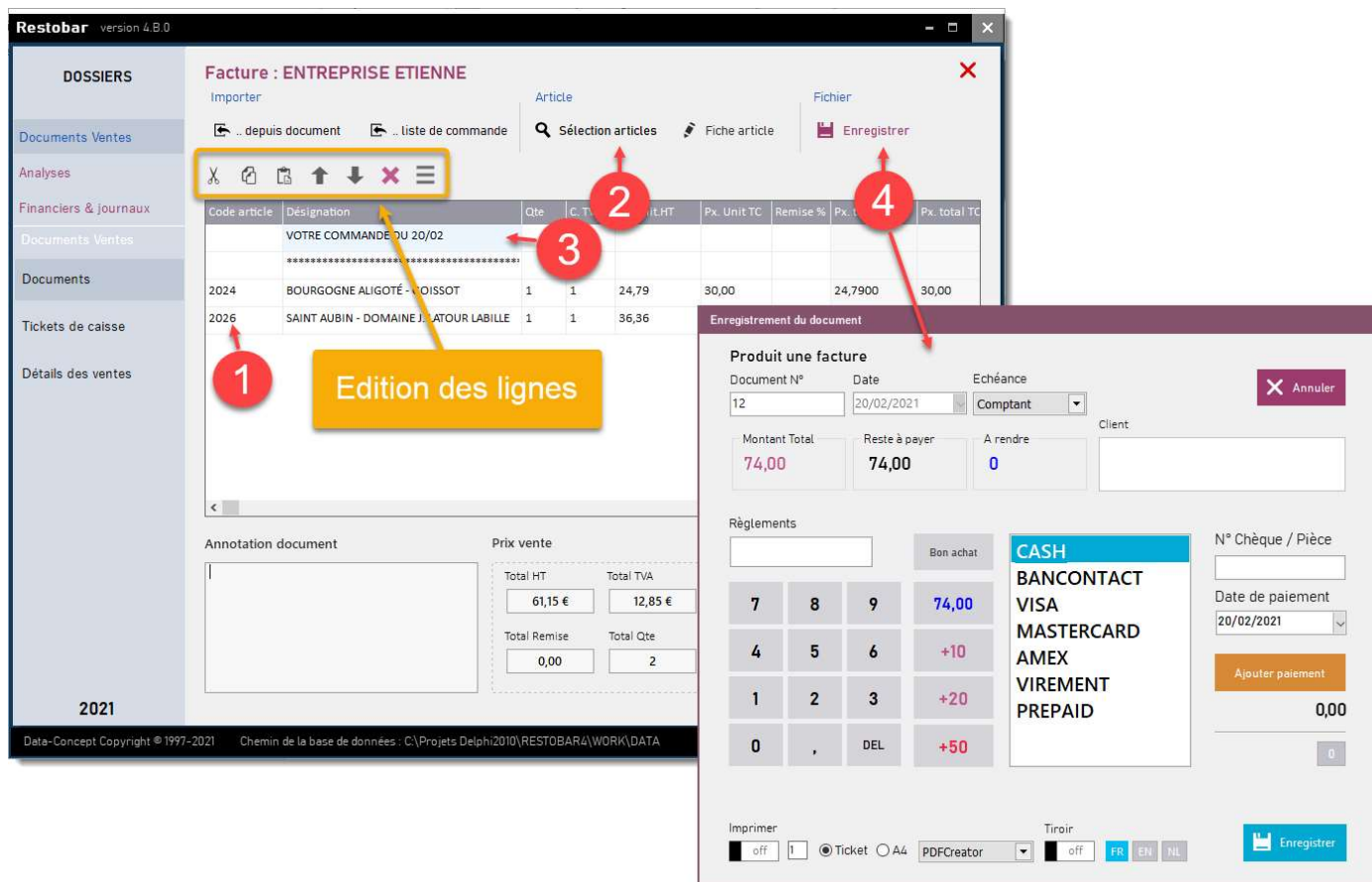


Suite >>

Ensuite

La fenêtre de saisie d'articles apparaît
Les articles pourront-êtré sélectionnés de plusieurs manières

1. En entrant le code de l'article directement dans la grille et validez par la touche ENTER
2. Via la boîte de sélection d'article
3. Un article ou un texte peut-êtré aussi directement saisi dans la grille même si l'article n'existe pas dans le fichier
4. Enregistrez le document



Importer depuis document : Reprend le contenu d'un document précédemment créé.

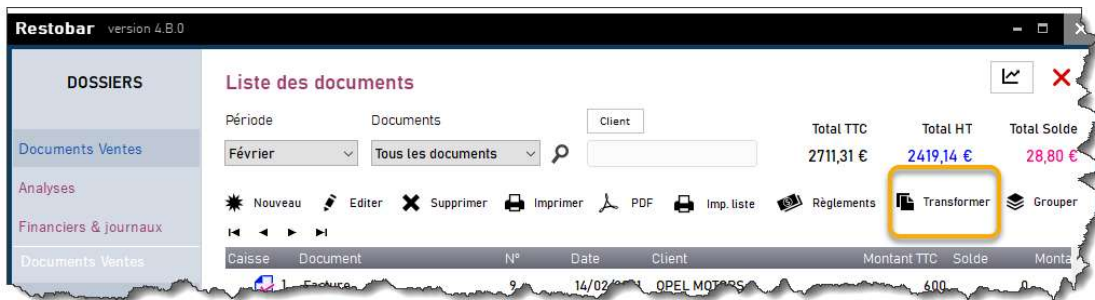
Importer Liste de commande : Lorsque le document est une commande fournisseur, permet d'inclure dans le document la liste des articles nécessitant d'être commandés.

Fiche article : Permet d'éditer la fiche de l'article sélectionné

Transformer un document (devis en facture, etc.)

Restobar gère la chaîne des transformations d'un document, un devis peut être transformé en bon de livraison, puis en facture et enfin en note de crédit (avoir)

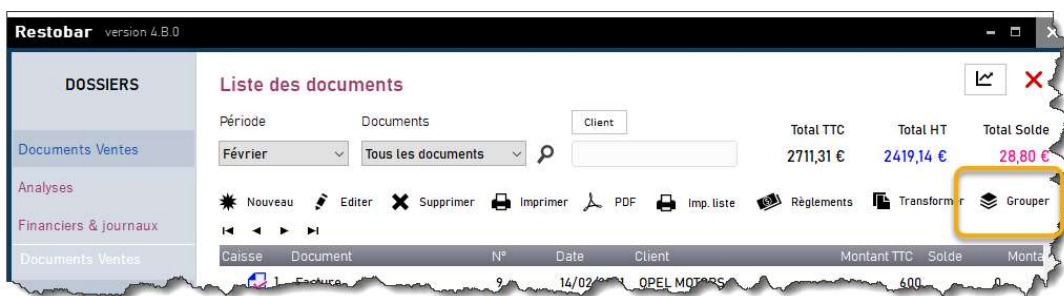
- Le document transformé pourra encore être modifié ou enregistré tel quel.
- La date et la référence des documents originaux sont automatiquement indiqués



Grouper des bons de livraison en une facture

La fonction « **Grouper** » permet de regrouper pour un client choisi, les bons de livraison sélectionnés en une facture. Comme pour un document transformé,

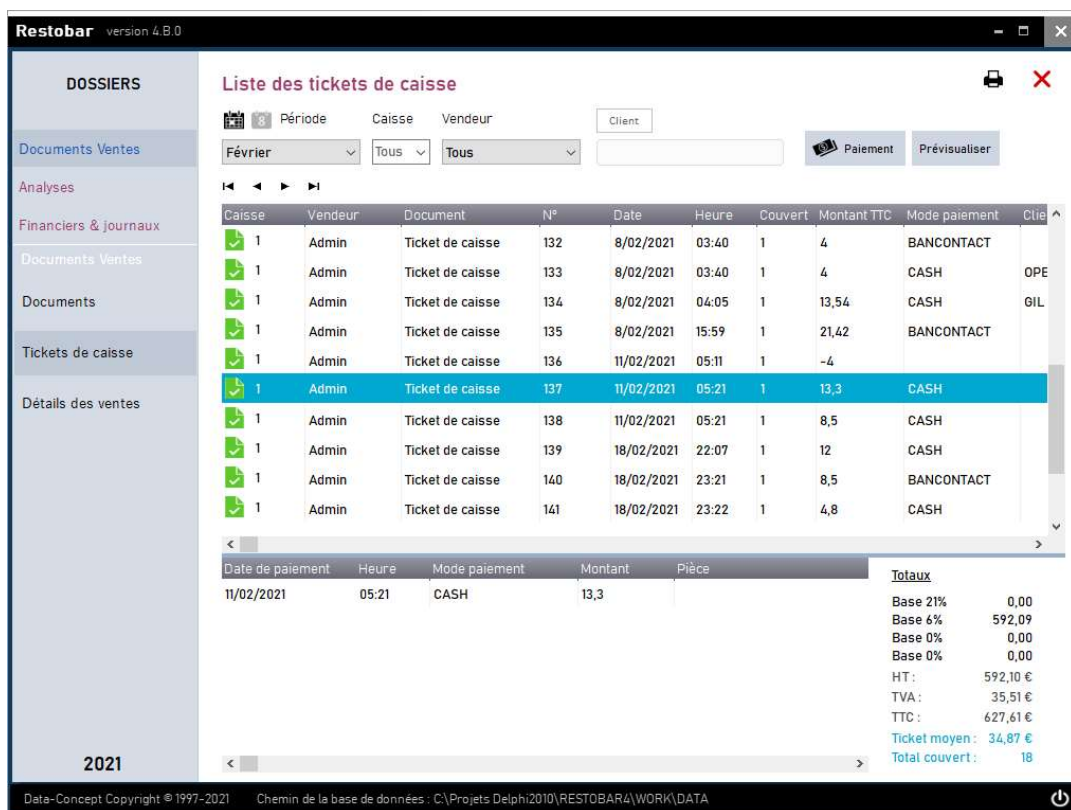
- Le document groupé pourra encore être modifié ou enregistré tel quel.
- La date et la référence des documents originaux sont automatiquement indiqués



Liste des tickets de caisse

Module : Dossier > Documents & ventes > Tickets de caisse

Affiche toutes les ventes caisse, chaque ligne représente un ticket de caisse et ses règlements



Paiement permet d'ajouter ou modifier un règlement

Prévisualiser affiche le ticket pour visualisation ou réimpression

Détails des ventes

Module : Dossier > Documents & ventes > > **Détail des ventes**

Affiche tous les produits vendus (depuis les tickets de caisse et factures)

Permet de suivre l'évolution des ventes et d'en soustraire des analyses détaillées par caisse, vendeur, période, date, produit, catégorie, client, fournisseur ou une combinaison de ceux-ci.

Filtres

Détails des ventes

8 Période Caisse Vendeur Produit Catégorie Client

Février Tous

Ventes remises

Caisse	Document	N°	Date	Heure	Article	Catégorie	Qte	P
1	Facture	6	16/02/2021	01:07	VIN DE PAYS DES BOUCHES DU RH VINS		3	6
1	Facture	6	16/02/2021	01:07	CHABLIS - DOMAINE J.P.			
1	Facture	6	16/02/2021	01:07	SAINT AUBIN - DOMAINE			
1	Facture	6	16/02/2021	01:07	BOURGOGNE ALIGOTÉ - G			
1	Facture	6	16/02/2021	01:07	SAUVIGNON GRIS - ANDR			
1	Facture	6	16/02/2021	01:07	SAUTERNES - CHÂTEAU HAUT MAY VINS		1	3
1	Facture	7	15/02/2021	01:08	MENETOU SALON - DOMAINE R. CH VINS		1	2
1	Facture	7	15/02/2021	01:08	MUSCADET - DOMAINE J. LANDROI VINS		10	3
1	Facture	9	14/02/2021	01:10	LASAGNE BOLOGNAISE	PLATS	100	6
1	Facture	12	20/02/2021	03:36	MENETOU SALON - DOMAINE R. CH VINS		1	2
1	Facture	12	20/02/2021	03:36	MONTLOUIS SUR LOIRE - WEISSFOI VINS		1	3
1	Facture	12	20/02/2021	03:36	MUSCADET - DOMAINE J. LANDROI VINS		1	3

Changer l'année du dossier

2021

Totaux

HT : 2171,33 €
 TVA : 277,53 €
 TTC : 2448,86 €
 Marge : 2163,36 €

Règlements des Ventes

Module : Dossier > Financier & journaux > **Règlements**

Affiche les règlements des ventes par date de règlement

Règlements groupés

Module : Dossier > Financier & journaux > **Règlements groupés**

Affiche les règlements des ventes regroupés par mode de paiement

Livre de recettes

Module : Dossier > Financier & journaux > Livre des recettes

Totaux journaliers ventilés par TVA.

Sont pris en compte les ventes caisse ET/OU les ventes facturées.

Livre de caisse

Module : Dossier > Financier & journaux > Livre de caisse

Historique du contenu de la caisse en ESPECES :

Affiche le détail de tous les mouvements caisse en espèces

Meilleures Ventes

Module : Dossier > Analyses > Meilleures ventes

Les meilleurs produits vendus (ventes par article quantité cumulée)

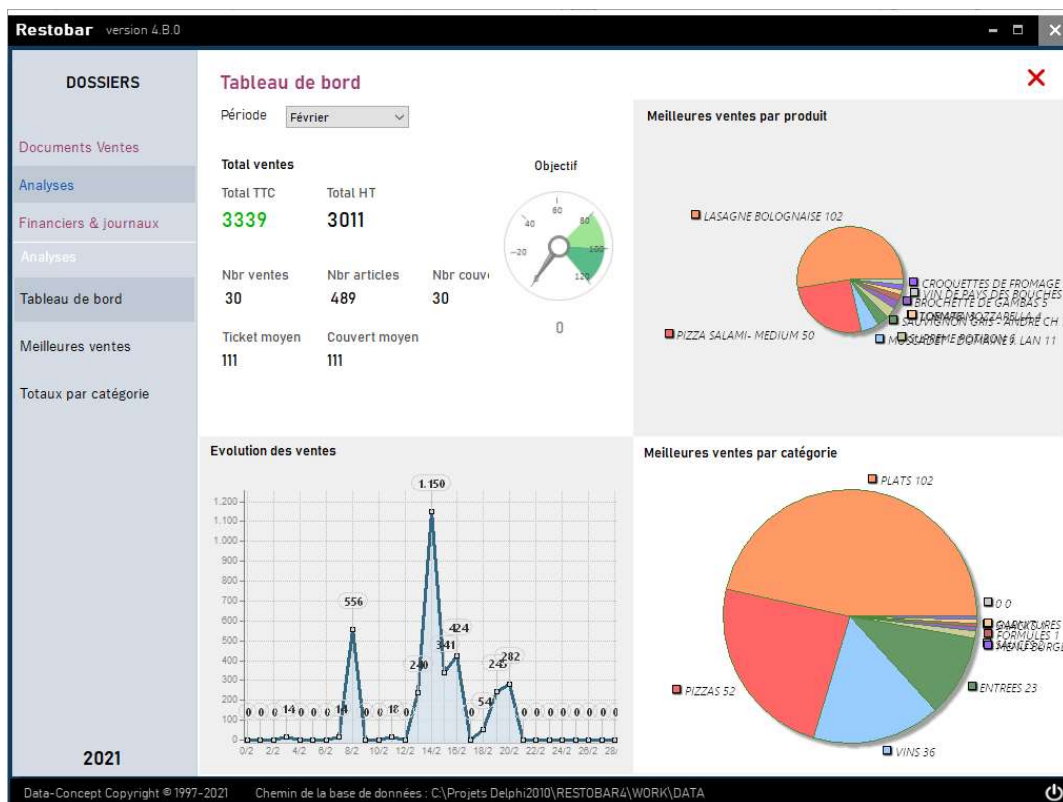
Totaux par catégorie

Module : Dossier > Analyses > Totaux par catégories

Les meilleures catégories de produits vendus (ventes par catégories quantité cumulée)

Tableau de bord

Module : Dossier > Analyses, Tableau de bord



Toutes les analyses groupées et présentées sous forme graphique



Visualiser dans un seul tableau, les performances globales de votre entreprise

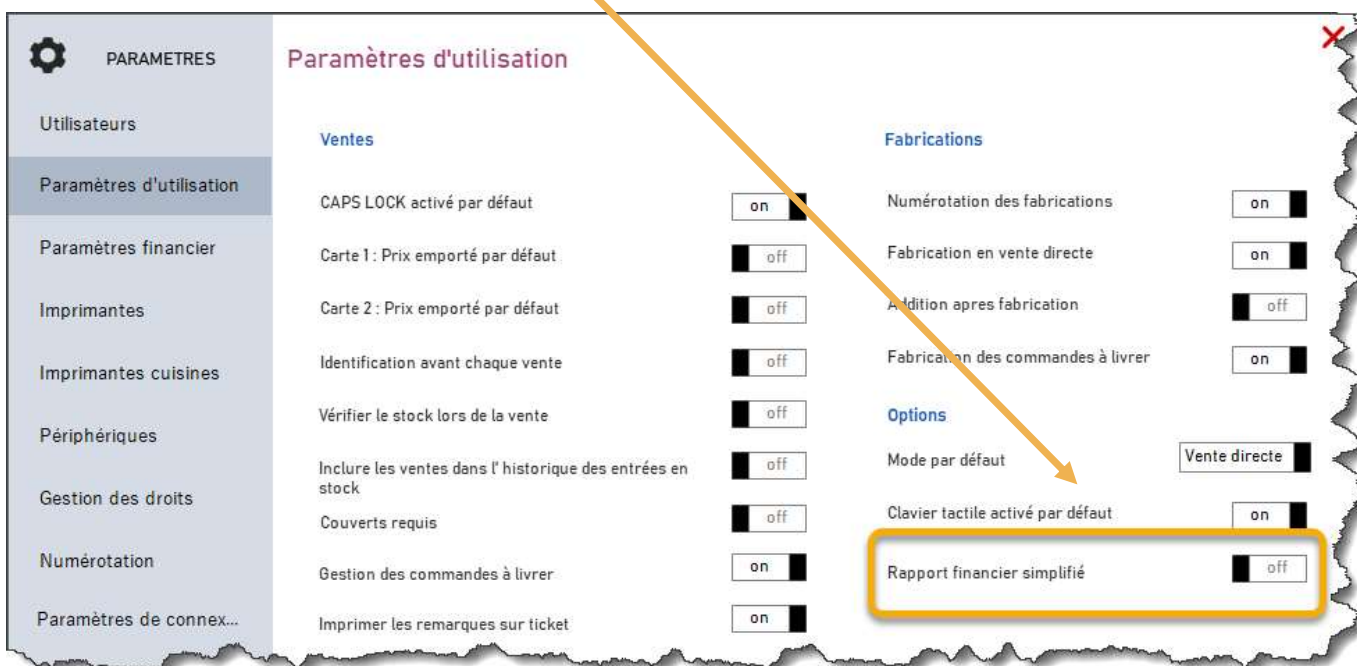
Rapport financier

Module : Dossier > Financier & journaux > **Rapport financier**

Ce rapport reprend toutes les informations nécessaires à la tenue de votre comptabilité

Le rapport financier est l'équivalent d'une clôture non pas journalière mais mensuelle ou trimestrielle. Dans le cas d'une clôture de caisse journalière, le rapport financier peut être vu comme la reprise de toutes les clôtures de caisse en un seul ticket.

Le rapport financier simplifié est moins bavard et n'imprimera pas les statistiques et les pro forma. Celui-ci s'active dans les paramètres d'utilisation



Liste des bons d'achat

Module : Dossier > Financier & journaux > **Liste des bons d'achat**

Restobar garde un historique détaillé de tous les bons d'achat utilisés ou non. Visualiser, analyser, supprimer ou ré imprimer tous vos bons d'achat.

Visualiser les données d'une année antérieure

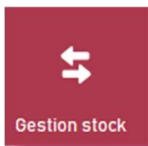
Rappel ; un dossier reprend toutes les ventes de l'années en cours

Chaque année un nouveau dossier sera automatiquement créé

Pour visualiser les données d'une année antérieure, changer le dossier courant

Effectuer votre choix dans la liste déroulante qui apparaîtra lorsque vous cliquez sur l'année.





Gestion du stock

La gestion du stock est activée par défaut, pour certains produits, il est possible de spécifier si Restobar doit exclure la gestion du stock.

Le stock est géré de la manière suivante.

A la création du produit, spécifiez la quantité initiale

Sorties

- Lors d'une vente ou d'une commande de table, la quantité sera diminuée de la quantité en stock.
- Lors d'une livraison, les quantités livrées seront diminuées du stock.

Entrées

- Lors d'un réapprovisionnement, la quantité sera augmentée.
- Lors de l'annulation d'une vente, les articles sont remis en stock.

Dans la fiche produit, la quantité minimum correspond au seuil de commande, si la quantité en stock est inférieure à la quantité minimum, l'article sera considéré comme un article nécessitant d'être commandé et apparaîtra dans la « [Liste de commande](#) »

L'inventaire valorise le stock

Entrées en stock

Module : [Gestion du stock](#) > **Entrées en stock**

Effectue un réapprovisionnement donc le renouvellement d'articles existants

Restobar version 4.B.0

GESTION STOCK

Entrées en stock

Sélection manuelle

Code article Qte N° pièce

Ajouter

Sélection provenant de

Cmda fournisseur Collecteur Enregistrer

Code article	Article	Px achat HT	Nouv.Px Achat	Qte stock	Qte ajoutée	Nouv.Qte	Px ve
18	COCA COLA			0		2	
19	COCA COLA ZERO			0		3	

1- Sélectionnez les produits

2- Enregistrez l'opération

Mettre à jour le prix d'achat s'il a changé

Entrées en stock à partir d'une commande fournisseur

à partir des données collectées

1- Sélectionnez les produits puis 2- Enregistrez l'opération

Trois méthodes pour réapprovisionner le stock

- 1- Entrées en stock manuelle
 - Sélectionnez les articles désirés, optionnellement, associer une remarque
 - Enregistrez l'opération
- 2- Entrées en stock à partir d'une commande fournisseur auparavant effectuée.
 - Sélectionnez une commande enregistrée et ajustez les quantités si nécessaire
 - Enregistrez l'opération
- 3- Entrées en stock à partir des données collectées.
 - Sélectionnez le fichier correspondant aux données collectées à l'aide du [Collector de données](#)
 - Enregistrez l'opération

Sorties de stock

Module : [Gestion du stock](#) > **Sorties**

Sortir des produits du stock indépendamment d'une vente, par exemple lors d'une perte, vol, produits périmés ou autre

Historique des Entrées/sorties

Module : [Gestion du stock](#) > **Historique**

Affichera les entrées/sorties de stock, par période, produit et catégories de produits.

Pour inclure les sorties de stock provenant des ventes dans l'historique, activer cette option dans les paramètres d'utilisation (Module Paramètres)

Inventaire

Module : [Gestion du stock](#) > **Inventaire**

Inventaire théorique

Les articles pris en compte lors de l'inventaire sont ceux dont le stock est géré.

Le bouton [Procéder](#) dresse l'inventaire théorique des articles, une case permettant de noter les quantités à vérifier pour l'inventaire physique est prévue lors de l'impression



Lorsqu'un inventaire est effectué, une copie datée de celui-ci est automatiquement sauvegardée dans le dossier Backup de Restobar

Inventaire physique

L'inventaire physique tient compte des quantités déjà vérifiées (à l'aide du [collecteur de données](#) pour compter réellement votre stock)

- Sélectionnez le fichier correspondant aux données collectées transmis par le [Collector](#)
- Imprimez l'inventaire : celui-ci reprendra les quantités en stock théoriques et vérifiées

[Actualiser le stock](#) : corrigera ensuite les quantités en stock en tenant compte des quantités vérifiées.

Liste de commande

Module : [Gestion du stock](#) > **Liste de commande**

Liste tous les articles nécessitant d'être commandés.

Conditions :

- Seront pris en compte, les produits dont le stock est géré.
- Les produits dont la quantité en stock est inférieure à la quantité minimum

En option

- Pour un fournisseur spécifié
- Pour une catégorie de produit spécifiée

Restobar version 4.B.0

GESTION STOCK

Entrées en stock

Sortie de stock

Historique

Liste de commandes

Inventaire

Etiquettes articles

Liste des articles à commander

Fournisseur Catégorie

Collecteur Auto commande

Fournisseur	Catégorie	Code article	Ref art fourni	Article	Px achat HT	Qte stock
	BOISSONS.	18		COCA COLA		0
	BOISSONS.	19		COCA COLA ZERO		0
	BOISSONS.	20				
	BOISSONS.	22				
	BOISSONS.	23				
	BOISSONS.	24				
	BOISSONS.	39		MILKSHAKE FRAISE		0
	BOISSONS.	40		MILKSHAKE CHOCOLAT		0

Génère automatiquement les bons de commandes fournisseurs

Imprime la liste de commande

- ✓ La liste de commande peut suffire pour les besoins internes, sinon « [Auto commande](#) » établit automatiquement, à partir de cette liste, les bons de commande à envoyer aux fournisseurs.

Etiquettes articles

Permet de créer **globalement** des étiquettes pour les produits sélectionnés

Sélectionnez les produits et la quantité d'étiquettes à imprimer pour chacun d'eux

A partir de la fiche produit, les étiquettes sont créées individuellement

>> Suite

Module Paramètres

Paramètres Utilisateurs

- Les coordonnées entrées seront reprises sur les tickets de caisse et autres documents
- Le **mot de passe ADMIN** donne accès à tous les droits, pour pouvoir définir des mots de passe utilisateurs, celui-ci doit d'abord être défini.
- Les **paramètres régionaux** permettent de définir la devise pour une utilisation en dehors de la zone Euro
- Lorsque l'**objectif journalier** est défini (>0), une jauge apparaîtra dans le menu principal de Restobar indiquant la progression du CA par rapport à l'objectif.
- **Sécurité** : lors de la fermeture de l'application, un backup est automatiquement appliqué, **il est conseillé d'utiliser le disque amovible pour plus de sécurité**, dans ce cas, Restobar effectuera une copie de sécurité de vos données sur le premier disque amovible trouvé (clef USB) sinon le disque C sera utilisé

Paramètres d'utilisation

VOIR PARAMÉTRAGE DE RESTOBAR

Paramètres financiers

VOIR PARAMÉTRAGE DE RESTOBAR

VOIR FIDÉLITÉS

Imprimantes

Restobar gère toutes les imprimantes du marché

 Il peut aussi piloter directement les imprimantes SERIE et ETHERNET en natif sans avoir besoin d'installer un driver

Il est conseillé de lire attentivement la suite explicative à l'installation d'une imprimante

Imprimantes Ticket est utilisée pour imprimer les tickets de caisse et autres documents au format ticket

Marge gauche permet de régler le décalage de l'impression

Imprimer le détail TVA sur OFF simplifie le ticket

Imprimantes A4 est utilisée pour imprimer tous les rapports et les documents au format A4

Imprimante à étiquettes est utilisée pour imprimer les étiquettes produites

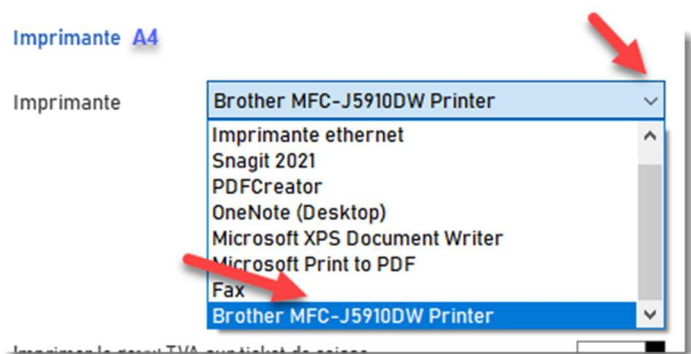
Imprimantes cuisine (imprimantes de fabrication)

Jusqu'à 4 autres imprimantes pourront être installées en différents endroits (cuisines) et seront utilisées pour l'impression des tickets de préparation

Comment installer et configurer une imprimante ?

Installer une imprimante A4

Une imprimante A4 est fournie avec un pilote d'impression : sous Windows : Installer son pilote d'impression (driver) et sous Restobar : sélectionnez-le dans la liste déroulante.



Choisir son imprimante ticket et cuisine

Plusieurs types d'interfaces existent, le **port USB**, le **port série** (COM) ou le **port Ethernet** (réseau)

Le port USB a l'inconvénient de ne pas permettre de longue distance, un câble USB ne peut excéder 3 mètres.

Le port série et le port Ethernet ont l'avantage de pouvoir raccorder l'imprimante sur de longues distances

De plus (**exclusivité de Restobar**), le pilote d'impression n'est pas obligatoire et même déconseillé car Restobar gère nativement la communication sur ces ports (COM et Ethernet).

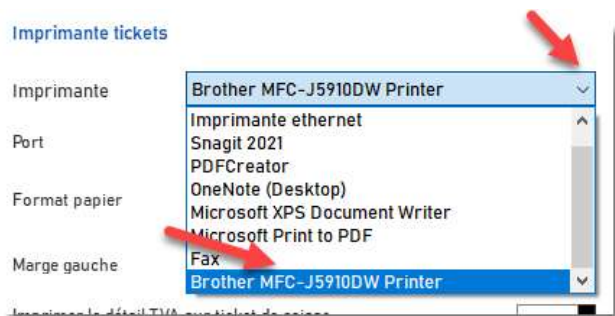
Avantage de ne pas utiliser le pilote d'impression fourni

- 1- L'utilisation du pilote d'impression fourni est fastidieuse à configurer.
- 2- L'ouverture du tiroir-caisse et la découpe du papier est gérée par le pilote d'impression et fait double emploi avec les commandes envoyées par Restobar, ce qui entraîne souvent l'impression d'une petite bande de papier vide.
- 3- L'ouverture du tiroir-caisse sera toujours déclenchée même si Restobar ne le demande pas (dans le cas d'un paiement par carte)
- 4- L'impression sera moins rapide.
- 5- En cas de perte ou de non compatibilité du pilote, vous pourrez toujours utiliser votre imprimante

Installer une imprimante ticket ou cuisine en **USB**


Branchez le câble USB fourni entre votre caisse enregistreuse et votre imprimante

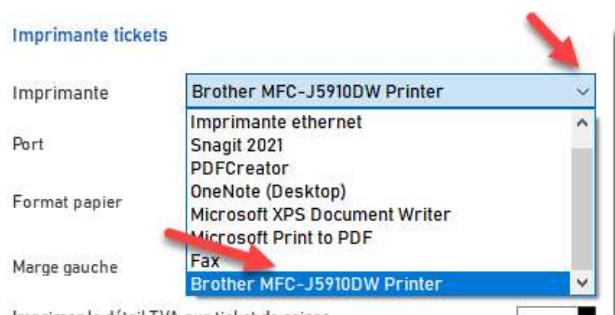
Sous Windows : Installez son pilote d'impression (driver) et sous Restobar : sélectionnez-le dans la liste déroulante.




Installer une imprimante ticket ou cuisine en **port série (COM)**

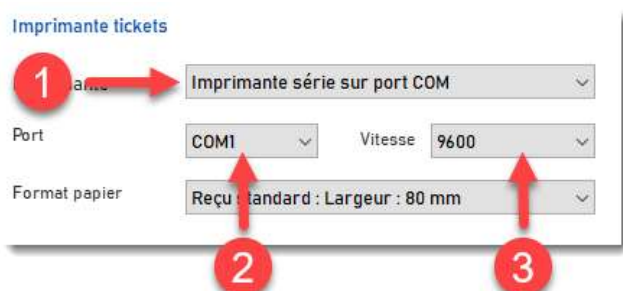
Branchez le câble de connexion fourni entre le port série de votre caisse enregistreuse et celui de votre imprimante (Le câble doit être de type RS232 nul Modem)

 **Déconseillé** : Sous Windows : Installez son pilote d'impression (driver virtual com) et configurez-le ensuite sous Restobar : sélectionnez-le dans la liste déroulante.



 **Conseillé** : Assurez-vous, sous Windows qu'aucun pilote d'impression n'est installé pour votre imprimante, sinon désinstallez-le, ensuite :

- 1- Choisissez **Imprimante série sur port COM** dans la liste déroulante
- 2- Sélectionnez le **port** COM sur lequel il est branché
- 3- Choisissez la **vitesse** de communication



Informations techniques


La vitesse à laquelle communique l'imprimante est notée dans la page d'auto test

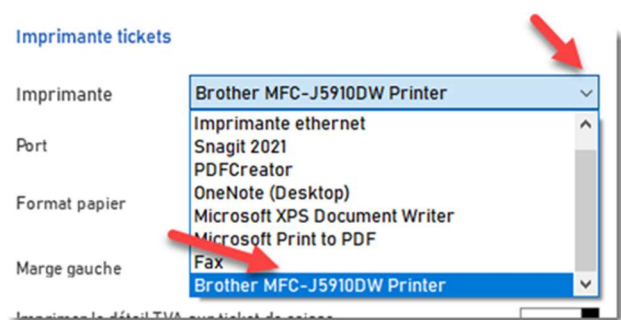
Pour imprimer une page d'auto test, démarrer l'imprimante (**bouton ON**) tout en maintenant pressé le bouton **FEED**


Installer une imprimante ticket ou cuisine en port Ethernet

Branchez le câble de connexion fourni entre le port Ethernet de votre imprimante et celui du routeur réseau (le câble doit être de type réseau)

La caisse enregistreuse est également connectée au routeur réseau

 **Déconseillé** : Sous Windows : Installez son pilote d'impression (driver) et configurez-le ensuite sous Restobar : sélectionnez-le dans la liste déroulante.



 **Conseillé** : Assurez-vous, sous Windows qu'aucun pilote d'impression n'est installé pour votre imprimante, sinon désinstallez-le, ensuite :

- 1- Choisissez **Imprimante Ethernet** dans la liste déroulante
- 2- Sélectionnez le numéro de **port** de communication
- 3- Choisissez **l'adresse IP fixe** de l'imprimante



Informations techniques

Le port de communication et l'adresse IP à laquelle communiquer l'imprimante est notée dans la page d'auto test

Pour imprimer une page d'auto test, démarrer l'imprimante (**bouton ON**) tout en maintenant pressé le bouton **FEED**

Vérifier que l'adresse IP de la passerelle (généralement 192.168.1.1 ou 192.168.1.0) de l'imprimante soit identique à celle du routeur, sinon régler l'un ou l'autre afin de les faire correspondre

Installer une imprimante à étiquettes

Une imprimante à étiquettes est fournie avec un pilote d'impression : sous Windows : Installez son pilote d'impression (driver) et sous Restobar : sélectionnez-le dans la liste déroulante.

Périphériques

Restobar gère tous les périphériques

Afficheur client (indique le prix côté client)

Lorsqu'il existe, spécifiez le port série sur lequel il est branché et les messages d'accueil et de fin.

Lecteur de badges : Lorsqu'il est branché, spécifiez le port série utilisé

Le lecteur de badges (cartes magnétiques, à puces, RFID) est utilisé par Restobar lors d'une identification de l'utilisateur en remplacement du mot de passe.

Ecran secondaire : Si votre système de vente est équipé d'un écran secondaire, il sera automatiquement détecté et affichera le contenu du ticket lors d'une vente caisse. Entre deux ventes, il fait défiler les images publicitaires en diaporama.

Les images seront copiées dans le dossier « C:\Data-Concept\ Restobar4\WORK\PUB »

Le logo sur l'écran secondaire sera toute image portant le nom logo.bmp copiée dans le dossier
..\Restobar4\WORK\PUB

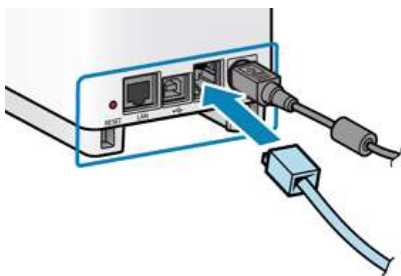
Ecran tactile : Restobar est optimisé pour l'utilisation sur écran tactile, aucune configuration n'est nécessaire

Lecteur de code barre fonctionne en remplacement d'une saisie clavier, aucune configuration n'est nécessaire.

*Un lecteur de code barre fonctionne toujours dans un mode **clavier Majuscule** ou Minuscule. Si lors d'un scan des caractères bizarres apparaissent, basculer votre clavier en Majuscule*

Le tiroir-caisse se branche sur l'imprimante ticket

Afin que Restobar puisse commander l'ouverture du tiroir-caisse, le câble de celui-ci possède un connecteur de type RJ12, qui se branche à l'imprimante ticket.



Terminal de paiement

Restobar supporte les terminaux suivants :

- Ingenico LANE et DESK utilisant le protocole **Ingenico TLV (CTAP-ECR)**
- Loyalteck utilisant le protocole **Transhandler Loyalteck**

Ces protocoles sont généralement utilisés au Benelux

Le protocole **Concert** principalement utilisé en France sur la plupart des terminaux n'est pas encore supporté et sera bientôt disponible.

Installer un terminal de paiement Ingenico

Branchez le câble de connexion entre le port série de votre caisse enregistreuse et votre terminal, le câble doit être de type RS232 et impérativement celui fourni par votre marque et modèle de terminal.

Ne pas utiliser de câble USB avec émulant le port série.

Sur le terminal

Allez dans le menu C-TAP (mot de passe = 2009) pour configurer le protocole sur le port série (COM0) et 115200 bauds

Sur Restobar

- 1- Choisissez le protocole Ingenico dans la liste déroulante
- 2- Sélectionnez le port COM sur lequel il est branché
- 3- Choisissez la vitesse de communication



Si votre terminal de paiement ne possède pas d'imprimante intégrée, activez [Reçu transaction sur l'imprimante ticket](#)

Installer un terminal de paiement LOYALTECH

Branchez votre caisse enregistreuse sur le routeur internet. Branchez votre terminal sur le routeur internet.

Sur le terminal

- Accédez au menu « Administration » via touches [cancel] puis [Alpha] (mot de passe = 999)
- Sélectionnez « 4 Transaction setup »
- Ensuite « 1 Set ECR protocol »
-
- a) Option IP
 - 5 IP TransHandler
 - 1 Server URL name: sync.thp.loyaltek.com
 - 2 Server Port : 25514
 - 3 Server SSL : 2 TLSv1
 - 5 Polling cadence : 1000
 - 6 Polling place : 2 Payment App

Sur Restobar

- 1- Choisissez le protocole Loyaltek dans la liste déroulante
- 2- Entrez l'URL serveur : sync.crp.loyaltek.com :25414
- 3- Entrez le numéro de série de l'appareil

Utilisation d'un terminal de paiement

Lorsqu'un terminal de paiement (TPE) est configuré :

- Pour le terminal Ingenico, un témoin de connexion apparaîtra sur la barre titre de Restobar
- Lorsqu'un terminal de paiement est configuré, lors du paiement d'une vente, **TERMINAL** apparaîtra automatiquement lors de l'encaissement

Sélectionnez **TERMINAL** pour établir un dialogue avec le TPE

- Restobar démarre la transaction en transmettant le montant au TPE
- Lorsque la transaction est acceptée, Restobar récupère le mode de paiement utilisé.

Fonctions du terminal à partir de Restobar

Certaines fonctions du TPE sont aussi accessibles Restobar : [Module Ventes & Gestion des tables](#) > [Rappel ticket](#) > [TERMINAL MENU](#)

Balances

Certaines balances possèdent un protocole de communication et peuvent être connectée à une caisse enregistreuse via le port série. Malheureusement, il n'y a pas de standard et chaque modèle de balance communique via son propre protocole. Pour cela Restobar communique avec certains modèles uniquement.

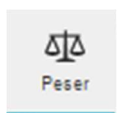
Restobar permet la vente au poids et dialogue avec une balance à connecter à choisir dans la liste.

Vente au poids

Par exemple : 1 kilo de tomate : 2 euros

Créer une fiche produit tomate dont le prix de vente est 2 euros

L'unité correspond à 1 kilo

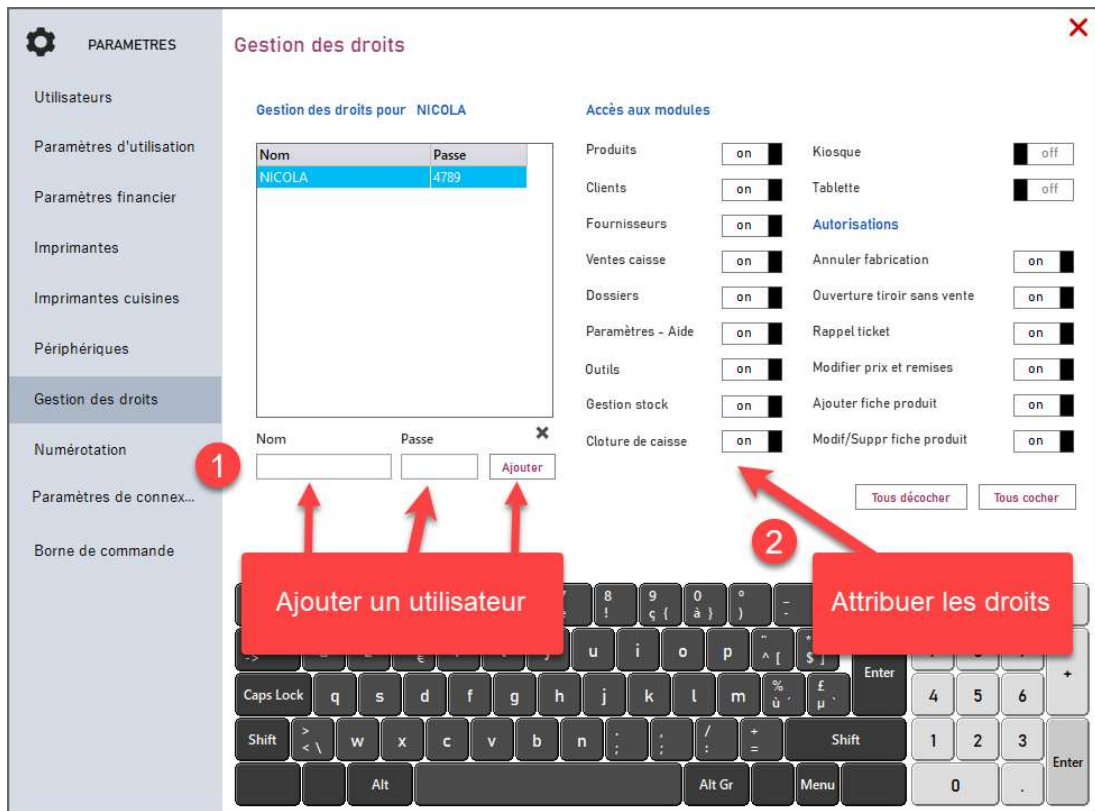


1. Lors de la vente sélectionnez l'article [Tomate](#), la quantité sera 1 et le prix 2 euros.
2. Ensuite pesez le produit puis cliquez sur le [bouton de pesage](#) qui transmettra le poids.

Gestion des droits utilisateurs

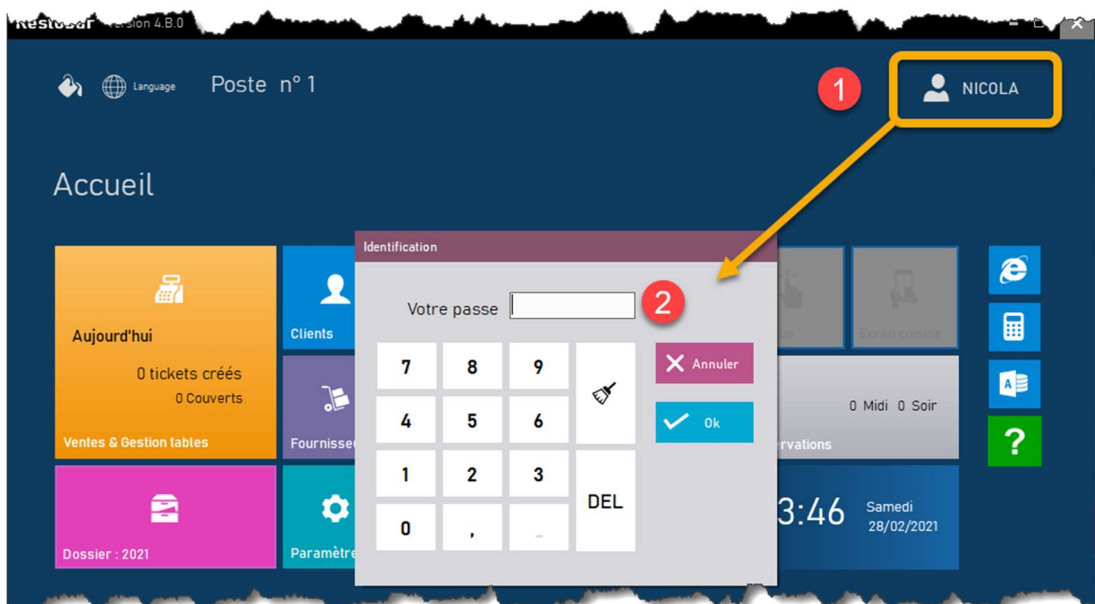
Ce module permet de limiter l'accès à certaines fonctions du logiciel aux utilisateurs, pour cela il faut ajouter un utilisateur et lui attribuer des droits.

Le mot de passe ADMIN donne accès à tous les droits, pour définir des utilisateurs, mot de passe ADMIN doit d'abord être défini dans [Paramètres > Utilisateurs](#)



Si vous êtes équipé d'un lecteur de badge, il peut être utilisé ici pour entrer le mot de passe, il faudra auparavant configurer le port série du lecteur dans « [Périphériques](#) » (Le mot de passe représente alors le numéro unique de la puce RFID)

Lors du démarrage de Restobar, le mot de passe sera demandé



Pour changer d'utilisateur :

- 1** Cliquez sur l'icône d'identification
- 2** Entrez votre mot de passe

Numérotations

La numérotation automatique des fiches clients, fournisseurs et produits est par défaut activée.

Il est intéressant de désactiver la numérotation automatique des produits, lorsque tous vos produits possèdent un code barre, cela permettra de le saisir dans le champ « code article »

La numérotation des documents est automatique et **celle-ci peut être réinitialisée que lors d'un changement de dossier** (changement d'année) ou lorsque vous réinitialisez complètement le logiciel.

Borne de commande

VOIR MODULE KIOSQUE

Paramètres de connexion

VOIR INSTALLER RESTOBAR EN MULTIPOSTES

Module Outils

En utilisation multipostes, le module Outils ne peut pas être utilisé sur une caisse autre que la caisse principale

Outils de maintenance

Initialise tables sélectionnées

Initialise (supprime) les fichiers de la base de données sélectionnés (**à utiliser avec précaution**).

Exemples :

- Sélectionnez toutes les tables pour réinitialiser complètement Restobar
- Sélectionnez la table « Produits » pour supprimer tous les produits en une seule opération
- Pour effacer toutes les ventes du dossier, sélectionnez « **Dossier&historiques** » ainsi que la période

Opérations de maintenance

Ceci est votre service après-ventes intégré à Restobar, la majorité des problèmes liés à la base de données seront réglés par cet outil.

Réparer : répare la base de données (en cas de message d'erreur de la base de données)

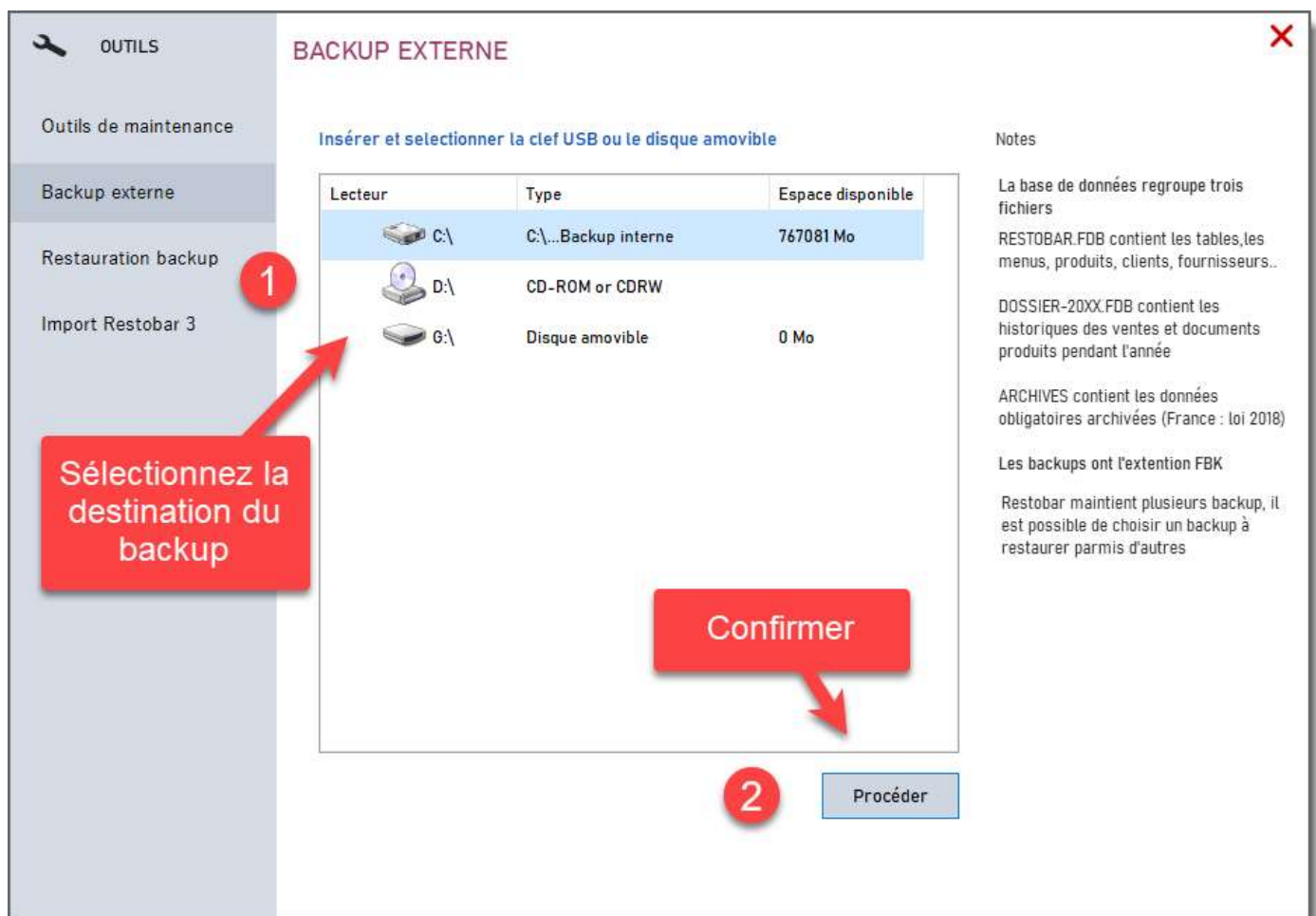
Compacter : nettoie la base de données des enregistrements inutiles

Initialise le stock article : Remet les quantités en stock à 0 pour tous les produits en une seule opération

>> suite

Backup externe

Crée une sauvegarde complète des données sur un support externe de votre choix (clef USB)



Lors d'un backup : Les trois bases de données que maintient Restobar sont sauvegardées.

RESTOBAR.FDB contient les tables clients, produits, fournisseurs, plan de salle, réservations et autres connexes

DOSSIER 20XX.FDB qui contient les ventes, les historiques et la comptabilité pour l'année du dossier

ARCHIVES contient les données obligatoires archivées conformément à la disposition de légalité Française

- Restobar maintient 7 copies, le backup effectué le dimanche aura le préfixe 1, 2 pour le lundi .. Jusqu'à 7 pour le samedi. Les backups ont l'extension « FBK » et sont compressés

Backup interne et stratégie de sécurité

Par défaut, Restobar effectue automatiquement un backup interne des données lors de chaque fermeture du logiciel. Le backup est effectué sur le disque C:/

Il est recommandé que celui-ci se fasse sur un disque amovible [VOIR PARAMÈTRES UTILISATEURS](#)

Pour encore plus de sécurité, sauvegardez dans le « Cloud » le dossier Restobar de votre ordinateur à l'aide de Google Drive ou Dropbox.

Restauration d'un Backup

Restaure les données à une date précise suite à une base de données défectueuse ou panne de disque

Pour restaurer un backup complet, restaurez les 3 bases de données [RESTOBAR](#), [DOSSIER](#) et [ARCHIVES](#) pour la même journée.

Dans le cas d'une erreur irrécupérable portant sur une table, il n'est pas nécessaire de restaurer un backup complet mais uniquement la base de données incluant la table défectueuse.

[RESTOBAR.FDB](#) contient les tables clients, produits, fournisseurs, plan de salle, réservations et autres connexes

[DOSSIER 20XX.FDB](#) qui contient les ventes, les historiques et la comptabilité pour l'année du dossier

[ARCHIVES](#) contient les données obligatoires archivées conformément à la disposition de légalité Française

Chaque backup correspond à une date et une heure de sauvegarde

BACKUP EXTERNE

Insérer et sélectionner la clef USB ou le disque amovible

Lecteur	Type	Espace disponible
C:\	C:\...Backup interne	767010 Mo
D:\	CD-ROM or CDRW	
G:\	Disque amovible	0 Mo

Sélectionner un backup à restaurer

Liste

- 1-ARCHIVES-2020.FBK [20/12/2020] [23:36]
- 1-ARCHIVES-2021.FBK [21/02/2021] [02:38]
- 1-DOSSIER-2020.FBK [20/12/2020] [23:36]
- 1-DOSSIER-2021.FBK [21/02/2021] [02:38]
- 1-RESTOBAR.FBK [21/02/2021] [02:38]
- 2-ARCHIVES-2020.FBK [14/12/2020] [14:11]

Notes

1 La base de données regroupe trois fichiers

Sélectionnez le média contenant le backup

2 Les backups ont l'extension FBK

Restobar maintient plusieurs backup, il est possible de choisir un backup à restaurer parmi d'autres

La base de données à restaurer

3 Procéder

Mises à jour

A chaque démarrage, Restobar se connecte automatiquement au serveur de Data-Concept et vérifie si une mise à jour est disponible, si oui, vous pouvez accepter ou non l'installation de celle-ci.

Il est préférable de désactiver la vérification des mises à jour au démarrage, lorsque votre PC n'est pas connecté à internet : Module > [Paramètres utilisateurs](#)

Le module Mise à jour permet de vérifier à tout moment

Installer Restobar en multipostes

Il est possible d'utiliser Restobar sur plusieurs postes de travail dans un réseau local.
Un poste est une caisse enregistreuse, une borne, une tablette ou tout autre média

Cela pour :

- L'utilisation de plusieurs caisses en plus de la caisse principale
- L'utilisation d'une ou plusieurs bornes de commande connectées à la caisse principale
- L'utilisation d'une ou plusieurs tablettes de prise de commande connectée à la caisse principale.
- L'utilisation d'un ou plusieurs écrans cuisine connectés à la caisse principale

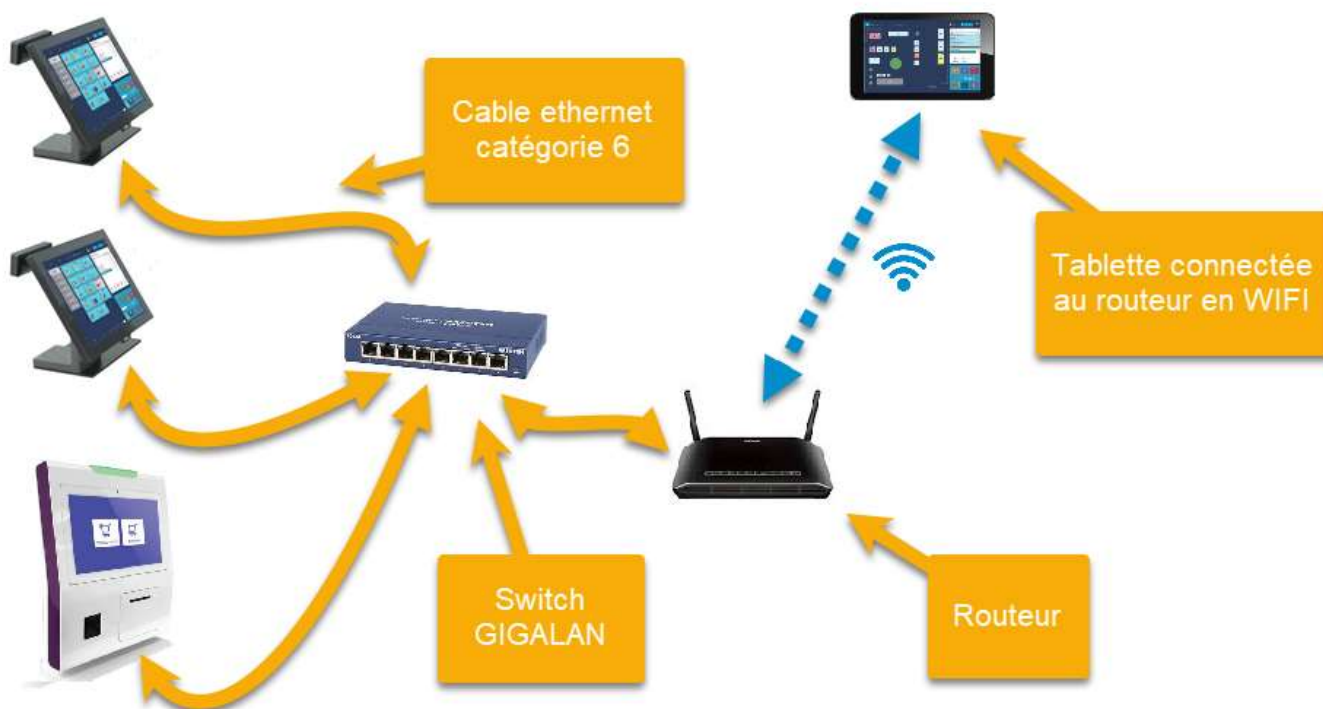
Principe

Un seul produit pour toutes les possibilités d'utilisation

- Installer Restobar sur autant de postes désirés
- Toutes les fonctions (modules) de Restobar sont accessibles à partir de chaque poste
- C'est l'utilisation d'un module qui détermine la fonction du poste, exemple : le module écran cuisine pour l'utilisation d'un écran cuisine.

Configurer votre réseau local

- Votre réseau Windows doit être de type : Domestique, de bureau ou privé, **il ne peut pas être de type public**
- Tous les postes fixes seront connectés par câble Ethernet de catégorie 6 sur un switch GIGALAN
- Le switch sera raccordé au routeur ou la box internet.
- Les tablettes seront connectées au routeur en WIFI



Ne pas câbler les postes directement sur le routeur sauf si le switch intégré au routeur est de type GIGALAN (très rare). Un Switch GIGALAN est 10 fois plus rapide qu'un switch standard

Configurer le poste principal pour une utilisation en multipostes

Infos techniques

- La base de données du poste principal sera le serveur de données
- Les autres postes seront clients du serveur de données
- La base de données serveur est Firebird version 3 et est automatiquement installée avec Restobar
- Firebird est un service Windows et communique via le port TCP 3050 qu'il faudra ouvrir.

Pour utiliser Restobar en multipostes, vous devez acquérir un code d'activation multipostes

L'installation de Restobar en monoposte n'a rien de particulier, **par contre en multipostes une procédure est nécessaire.**

Sur le poste principal il faudra

- A partir de Windows : Configurer le poste sur une adresse IP Fixe
- A partir de Windows : Configurer le pare feu pour autoriser la communication sur le port 3050
- A partir de Restobar : Configurer les paramètres de connexion

A partir de Windows : Attribuer une adresse IP fixe au poste principal.

Par défaut, l'adresse IP est dynamique c'est à dire qu'elle change tout le temps, pour qu'elle soit toujours la même, il faudra la fixer.

```

Sélection Invite de commandes

Statut du média. . . . . : Média déconnecté
Suffixe DNS propre à la connexion. . . :

Carte réseau sans fil Connexion au réseau local* 4 :

Statut du média. . . . . : Média déconnecté
Suffixe DNS propre à la connexion. . . :

Carte réseau sans fil Wi-Fi :

Suffixe DNS propre à la connexion. . . : home
Adresse IPv6. . . . . : 2a02:a03f:6386:9e00:3dc2:3d:c43:e53d
Adresse IPv6 temporaire. . . . . : 2a02:a03f:6386:9e00:f480:7c4c:6a5f:1627
Adresse IPv6 de liaison locale. . . . : fe80::3dc2:3d:c43:e53d%19
Adresse IPv4. . . . . : 192.168.1.8
Masque de sous-réseau. . . . . : 255.255.255.0
Passerelle par défaut. . . . . : fe80::6a15:90ff:fe16:76b5%19

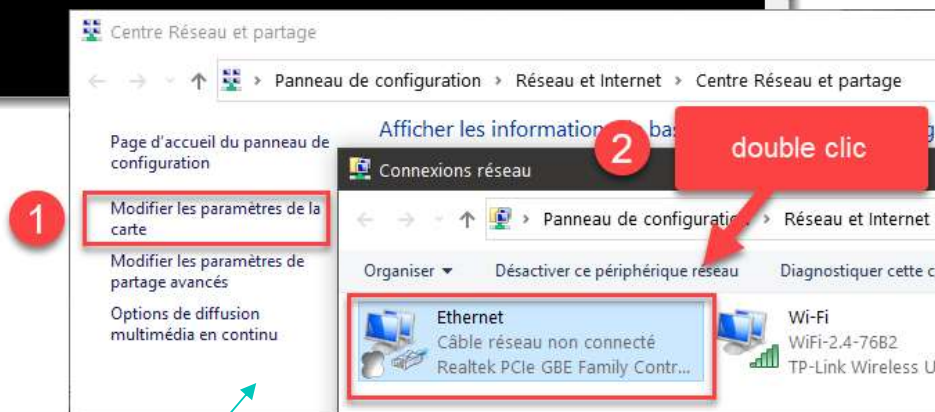
C:\Users\Data_>
  
```

À partir de l'invite de commande Windows tapez :

IPCONFIG

Notez l'adresse IPv4

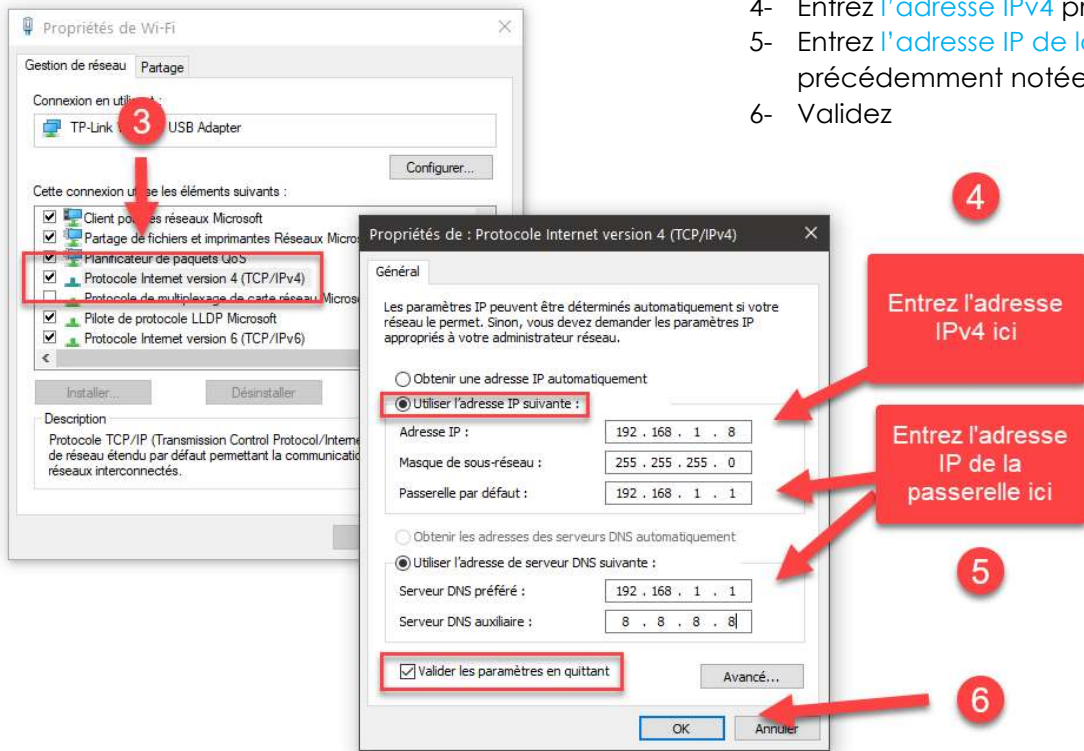
Notez la passerelle par défaut



1- A partir du Centre réseau et partage

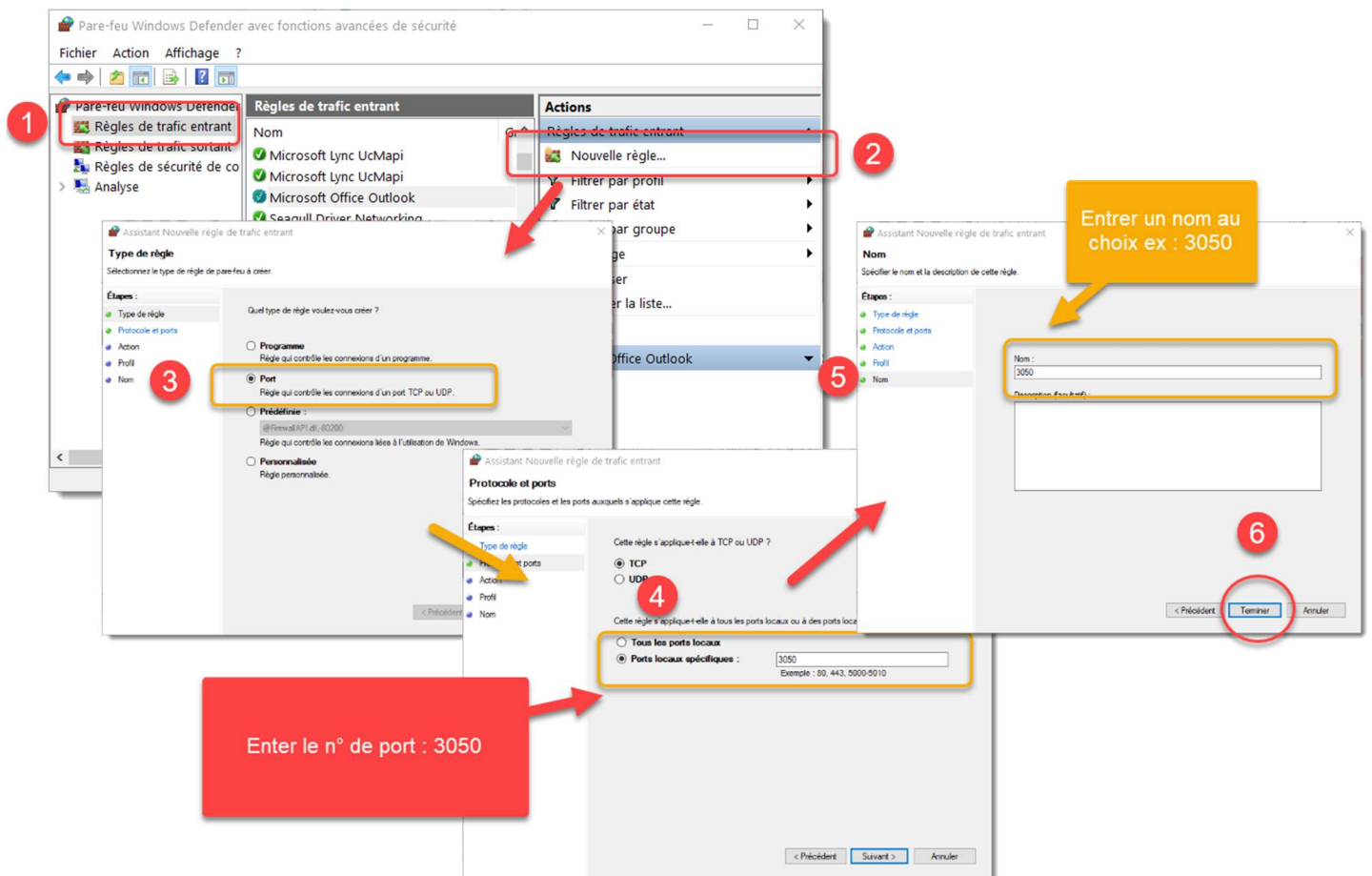
2- Faites apparaître les propriétés de la carte réseau en double cliquant sur l'icône de la carte

- 3- Choisir Protocole Internet version 4
- 4- Entrez l'adresse IPv4 précédemment notée
- 5- Entrez l'adresse IP de la passerelle précédemment notée
- 6- Validez



A partir de Windows : Configurer le pare feu de Windows pour autoriser la communication sur le port 3050

A partir des Paramètres avancés du pare feu Windows : définir une nouvelle règle de trafic entrant sur le port spécifique 3050



A partir de Restobar : Configurer les paramètres de connexion

Préambule : Restobar doit être activé avec un code d'activation multipostes.

PARAMETRES

Utilisateurs

Paramètres d'utilisation

Paramètres financier

Imprimantes

Imprimantes cuisines

Périphériques

Gestion des droits

Numérotation

Paramètres de connexion

Borne de commande

Paramètres de connexion

Version multipostes

Cette licence permet 2 connexion(s) simultanée(s) à la base de donnée

Ce PC héberge le serveur de la base de données Firebird **1** → Oui

PC (caisse) N°

Adresse IP Serveur base de données

Ce média est un dispositif de commande WIFI (tablette ou kiosque)

Permet une copie local des articles afin d'augmenter la rapidité d'utilisation, une synchronisation sera nécessaire

2 →

1- Cochez **OUI** pour spécifier la connexion à la base de données locale

2- Appliquez

Le n° de poste principal sera toujours 1

Configurer les postes clients pour une utilisation en multipostes

Préambule : les postes clients (secondaires) n'ont pas besoin d'être activés. L'activation de Restobar se fait uniquement sur le poste principal.

PARAMETRES

Utilisateurs

Paramètres d'utilisation

Paramètres financier

Imprimantes

Imprimantes cuisines

Périphériques

Gestion des droits

Numérotation

Paramètres de connexion

Borne de commande

Paramètres de connexion

Version multipostes

Cette licence permet 2 connexion(s) simultanée(s) à la base de donnée

Ce PC héberge le serveur de la base de données Firebird **1** → Non

2 → PC (caisse) N°

Adresse IP Serveur base de données **3** →

Ce média est un dispositif de commande WIFI (tablette ou kiosque)

Permet une copie local des articles afin d'augmenter la rapidité d'utilisation, une synchronisation sera nécessaire

4 →

1- Cochez **NON** pour spécifier que la connexion à la base de données sera distante

2- Entrez le n° de poste

3- Entrez l'adresse IP fixe du poste principal et faire un test de connexion

4- Appliquez

Configurer un poste client de type Tablette en WIFI

Une tablette ne peut pas être connectée par câble mais seulement en WIFI

La vitesse de communication au travers d'un réseau WIFI est beaucoup plus lente qu'au travers d'un réseau câblé.

L'utilisation de Restobar, avec des images pour les produits, ralentira celui-ci car les images augmentent considérablement le trafic réseau.

Pour pallier à ce problème, Restobar gardera une copie locale des produits et des images sur la tablette afin de diminuer le trafic réseau si cette option est activée.

Configurez le poste client pour une utilisation en multipostes et cochez **OUI** pour activer cette fonction



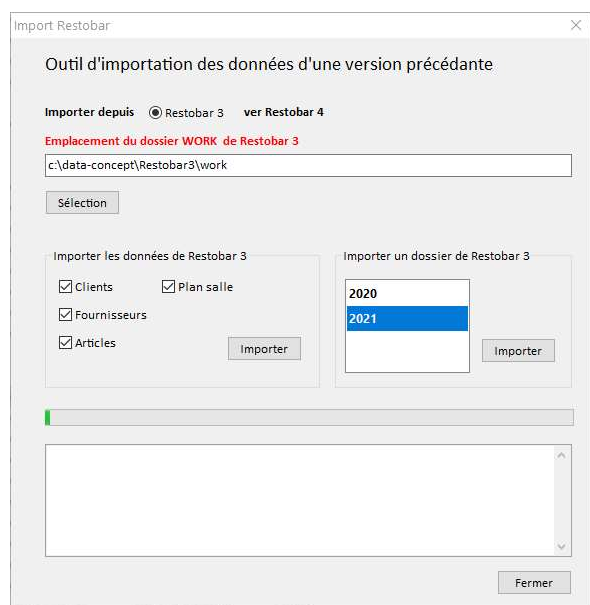
Synchroniser la tablette : rapatrie une copie locale des produits et images depuis le serveur



Synchronisez une première fois et à chaque fois que vous ajoutez des nouveaux produits.

Importer les données d'une version précédente

Module > Outils > **Import Restobar 3**



Restobar 4 permet de reprendre les données d'une version précédente.

Ce module n'est pas détaillé car explicite

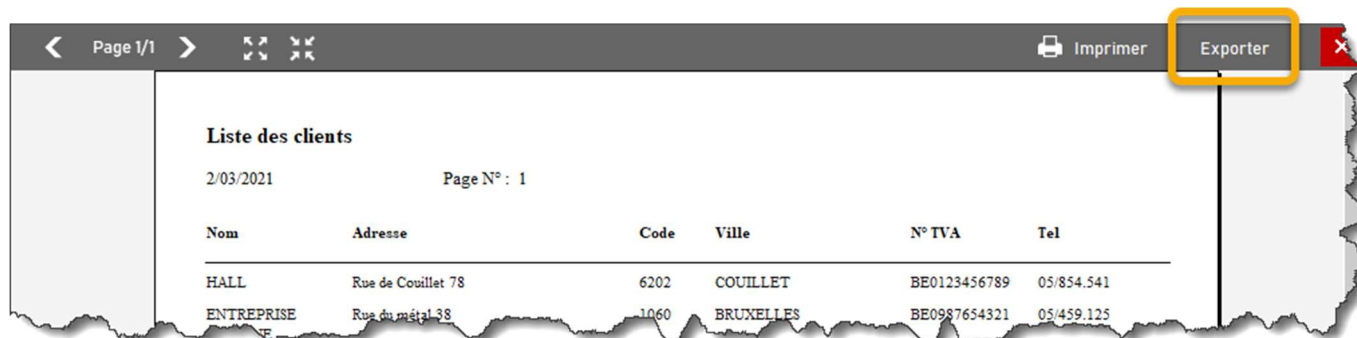
Comment exporter des données ?

Tous ce qui s'imprime est exportable

Les « Exports » s'effectuent à partir des prévisualisations d'impressions

Le choix du format d'exportation est PDF, Excel, XML, TXT, CSV, HTM, ...

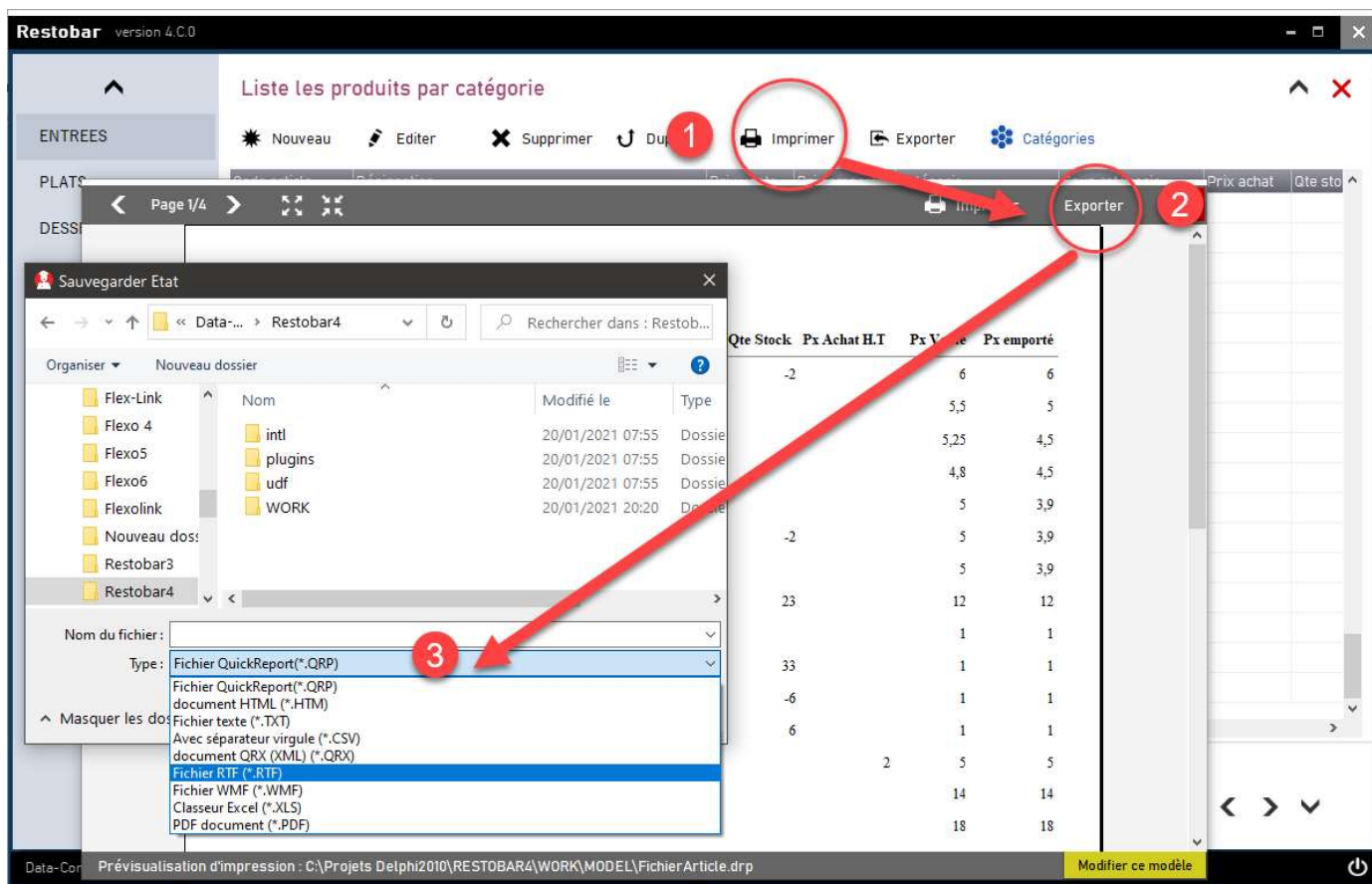
Exporter à partir de l'aperçu avant impression effectuera un export des enregistrements présents dans l'aperçu et cela dans différents formats possibles (XLS, CSV, XML...)



Exporter la liste des produits

Deux façons d'exporter les produits déjà encodés

- 1- Le bouton **Exporter** effectuera un export brut de tous les produits au format csv
- 2- Exporter à partir de l'aperçu avant impression effectuera un export des produits présents dans l'aperçu et cela dans différents formats possibles (XLS, CSV, XML...)



Attestation de conformité

Restobar 4 satisfait :

FRANCE : aux conditions d'inaltérabilité, de sécurisation, de conservation et d'archivage des données. Conditions énumérées dans BOI-TVA-DECLA-30-10-30-20160803 extrait du Bulletin Officiel des Finances Publiques-Impôts (France)

- Condition d'inaltérabilité, en maintenant un journal des transactions chronologique et détaillé indépendant de la base de données assurant une remontée des données.
- Condition de sécurisation, en apposant une signature électronique sur tous les documents
- Condition de conservation, la base de données est organisée en dossier annuel, une clôture Z mensuelle est automatiquement générée en début de mois portant sur le mois précédent. Une clôture Z journalière sera effectuée par l'utilisateur.
- Condition d'archivage, les journaux des transactions, les clôtures mensuelles sont figées dans une base de données indépendante. Une purge de la base de données n'affecte pas les données archivées.

Une attestation est fournie lors de la vente du produit et peut être obtenue auprès de Data-Concept

DATA - CONCEPT

vous remercie d'avoir choisi **Restobar**



Le chapitre suivant est une **étude de cas** complète qui pour un cas spécifique détaille les étapes de mise en place

Etudes de cas

Un fastfood taille moyenne

Au comptoir

- 2 caisses dédiées aux ventes, chacune de cette caisse possède une imprimante ticket.
- 1 imprimante cuisine qui recevra les tickets de préparations (fabrications) uniquement pour les boissons
- 1 écran cuisine dédié au contrôle qui recevra les tickets de préparations (fabrications) de tous les éléments commandés
- 1 écran d'appel tourné vers la salle prévenant les clients lorsque les commandes sont prêtes

En cuisine

- 1 écran cuisine qui recevra les tickets de préparations (fabrications) de tous les éléments commandés sauf les boissons

En salle

- 2 bornes tactiles dédiées aux clients chacune possède une imprimante ticket.

Demandes

- Une unique carte des produits à vendre disponible sur tous les appareils
- Pour chaque vente au comptoir et pour chaque commande effectuée à la borne, un ticket de préparation doit s'imprimer au comptoir ne comportant que les boissons
- Les préparations autres que boisson s'afficheront sur l'écran cuisine
- Les préparations de tous les éléments commandés s'afficheront sur l'écran comptoir
- L'écran d'appel doit afficher le déroulement des préparations et indiquer les commandes prêtes

Matériel utilisé

- 2 caisses tactiles utilisées en terminal de ventes avec 2 imprimantes ticket de caisse sur port série
- 1 PC tactile à grand écran pour écran cuisine (au comptoir)
- 1 TV à interface wifi connectée à l'écran cuisine comptoir faisant office d'écran d'appel
- 1 PC tactile à grand écran pour écran cuisine (en cuisine)
- 1 imprimante Ethernet (IP) qui recevra les préparations des boissons
- 2 Bornes de commande de type Totem ventes avec 2 imprimantes ticket de caisse sur port série

Licences Restobar nécessaires

Restobar sera installé sur : 2 caisses+ 2 Bornes de commandes + 2 écrans cuisine

Licence Restobar 4 Multipostes – 6 POSTES –

Réseau

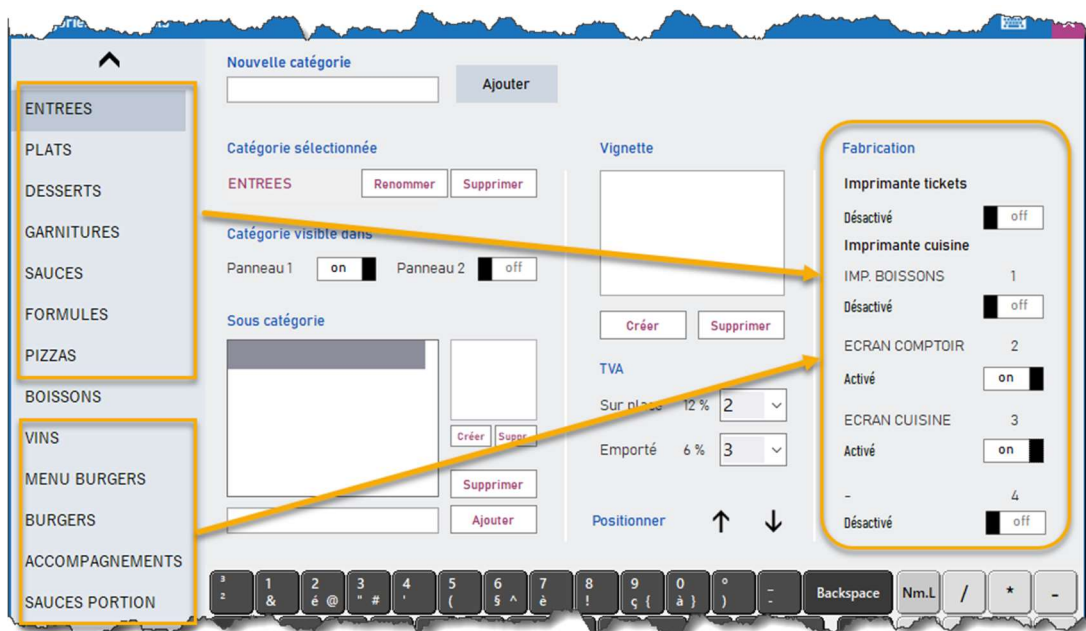
- Tous les postes seront raccordés à un switch Gigalan à l'aide de câble Ethernet catégorie 6
- L'imprimante Ethernet sera également raccordée au switch Gigalan
- Un câble ira du switch au routeur (ou box internet)
- Tous les postes seront configurés sous Windows 10 en réseau privé

VOIR : Configurer votre réseau local

Configuration

Configuration des catégories de produits

Pour toutes les catégories de produits (sauf les boissons) les préparations s'affichent sur les écrans cuisine 2 et 3 (écran comptoir et écran cuisine)



Pour les boissons, les préparations s'affichent sur l'écran cuisine 2 (écran comptoir) et s'imprimeront sur l'imprimante cuisine 1 (imprimante boisson en Ethernet)



La caisse de vente 1 sera la caisse principale (serveur de données)

VOIR : Configurer le poste principal pour une utilisation en multipostes

Les options suivantes des **paramètres d'utilisations** seront activées

PARAMETRES Paramètres d'utilisation

Ventes

- CAPS LOCK activé par défaut on
- Carte 1: Prix emporté par défaut on
- Carte 2: Prix emporté par défaut on
- Identification avant chaque vente off
- Vérifier le stock lors de la vente off
- Inclure les ventes dans l'historique des entrées en stock off
- Couverts requis off
- Gestion des commandes à livrer on
- Imprimer les remarques sur ticket off

Fabrications

- Numérotation des fabrications on
- Fabrication des "ventes directes" on
- Addition apres fabrication off
- Fabrication des "commandes à livrer" off

Options

- Mode par défaut
- Clavier tactile activé par défaut on
- Rapport financier simplifié off

Les **paramètres imprimantes** seront

PARAMETRES Imprimantes

Imprimante tickets

- Imprimante
- Port Vitesse
- Format papier
- Marge gauche

Imprimante A4

- Imprimante
- Modèles d'impression des documents

Imprimer le détail TVA sur ticket de caisse

PARAMETRES Imprimantes cuisines

Imprimante 1

- Imprimante
- Port
- Adresse IP X
- Marge IMP. BOISSONS

Imprimante 2

- Imprimante
- Port
- Vitesse
- Marge ECRAN COMPTOIR

Imprimante 3

- Imprimante
- Port
- Vitesse
- Marge ECRAN CUISINE

La caisse de vente 2 + les 2 bornes de commandes seront des postes clients

VOIR : Configurer les postes clients pour une utilisation en multipostes

Les options suivantes des **paramètres d'utilisations** seront activées

PARAMETRES Paramètres d'utilisation

Ventes

- CAPS LOCK activé par défaut on
- Carte 1: Prix emporté par défaut on
- Carte 2: Prix emporté par défaut on
- Identification avant chaque vente off
- Vérifier le stock lors de la vente off
- Inclure les ventes dans l'historique des entrées en stock off
- Couverts requis off
- Gestion des commandes à livrer on
- Imprimer les remarques sur ticket off

Fabrications

- Numérotation des fabrications on
- Fabrication des "ventes directes" on
- Addition apres fabrication off
- Fabrication des "commandes à livrer" off

Options

- Mode par défaut Vente directe
- Clavier tactile activé par défaut on
- Rapport financier simplifié off

Les **paramètres imprimantes** seront

PARAMETRES Imprimantes

Imprimante tickets

- Imprimante
- Port Vitesse
- Format papier
- Marge gauche

Imprimante A4

- Imprimante
- Modèles d'impression des documents

PARAMETRES Imprimantes cuisines

Imprimante 1

- Imprimante
- Port
- Adresse IP
- Marge IMP. BOISSONS

Imprimante 2

- Imprimante
- Port
- Vitesse
- Marge ECRAN COMPTOIR

Imprimante 3

- Imprimante
- Port
- Vitesse
- Marge ECRAN CUISINE

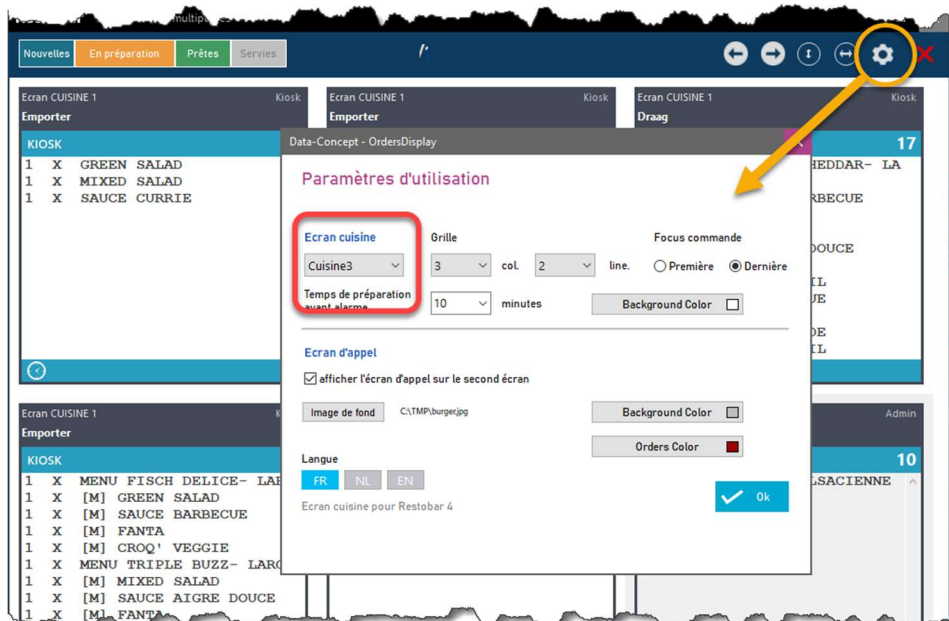
Les PC écrans cuisine et comptoir seront des postes clients

VOIR : Configurer les postes clients pour une utilisation en multipostes

Les **paramètres d'utilisations** et les paramètres **imprimantes** ne sont pas utiles pour les écrans cuisines

PC écrans cuisine

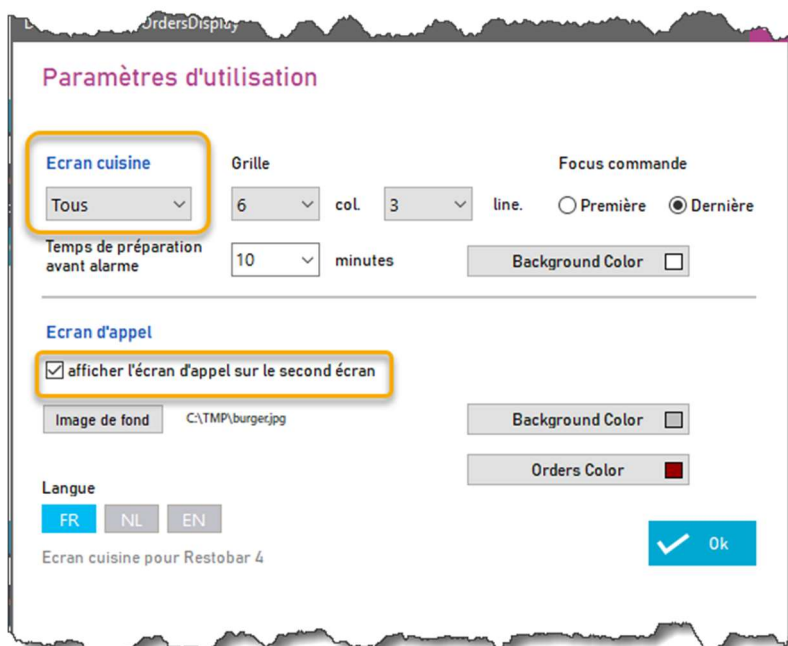
Les paramètres d'utilisation de l'écran cuisine sera configuré pour n'afficher que l'écran cuisine 3 (Toutes les catégories de produits SAUF les boissons)



PC écrans comptoir

Les paramètres d'utilisation de l'écran cuisine sera configuré pour afficher tous les écrans cuisine (Toutes les catégories de produits et les boissons)

L'**écran d'appel** sera lié au **PC écrans comptoir**



Images affichées sur la borne de commande

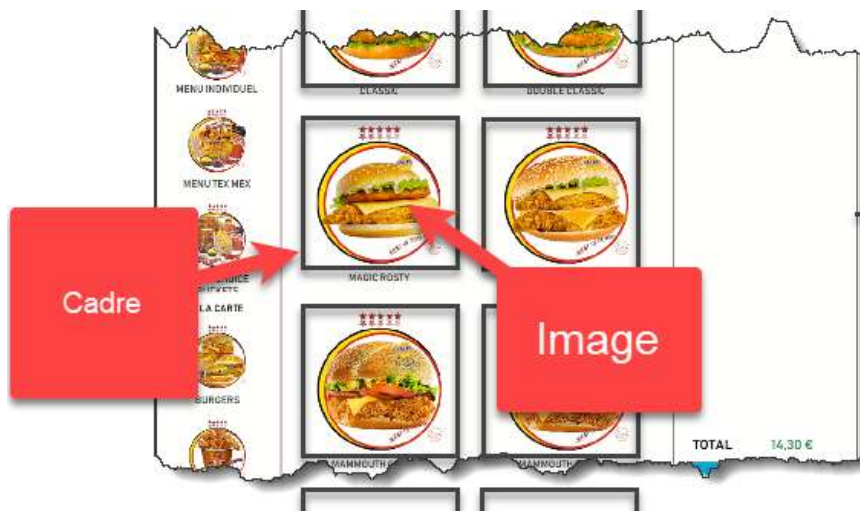
Qu'est un affichage proportionnel ?

Lorsque l'image est plus petite que le cadre l'image reste inchangée

Lorsque l'image est plus grande que le cadre, l'image est redimensionnée afin de tenir dans le cadre, ceci affecte la qualité de l'image.

Qu'importe la taille des images en mode caisse elle seront toujours affichées proportionnellement au cadre de l'image.

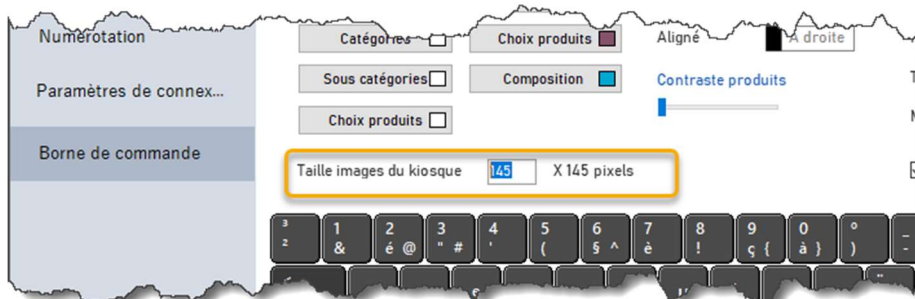
L'affichage proportionnel dans certain cas dégrade la qualité de l'image, sur une borne tactile à grand écran, la dégradation de l'image est perceptible et donc à éviter.



Solution

La taille de l'image doit être égale ou légèrement plus petite que le cadre.

- Fixer la taille du cadre de l'image dans les Paramètres de la borne

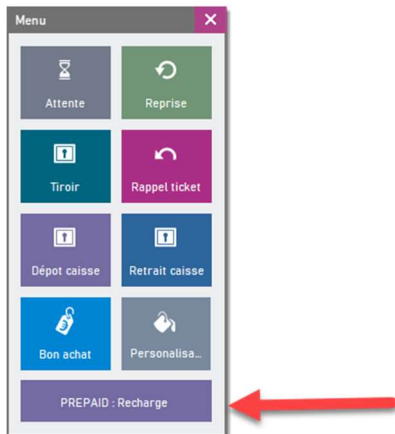


- Lorsque vous importer une image dans un produit, sélectionner une image qui sera à la taille du cadre avec l'option « Taille originale » qui conservera la taille de l'image



Nouveautés de la version 4.02

Recharge des comptes prépaies à partir du module vente directe.

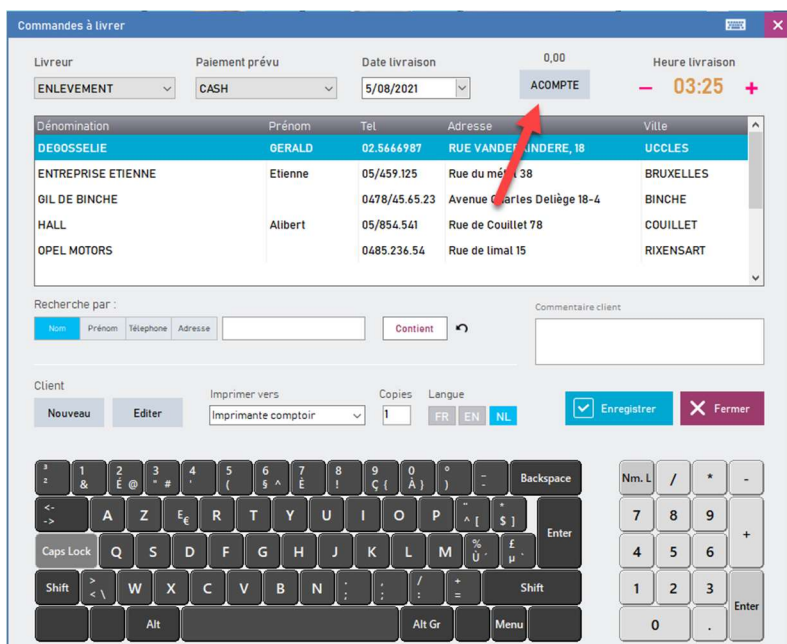


Mise en attente et reprise automatique des tickets vendeurs

Le changement de vendeur (identification) sauvegarde et restore le ticket en cours de pointage



Possibilité d'ajouter un acompte lors de la saisie d'une commande à livrer



Impression d'une liste récapitulative groupée de tous les articles en commande.

Ceci permet d'optimiser la préparation des commandes.

Restobar version 4.0.02 - multipistes

Commandes à livrer

Commandes kiosque

Date: Livreur: Paiement prévu:

N°	N° Prép.	Date Cmd	H. Cmd	Date Liv.	H. Liv.	Livreur	Cient	Adresse	Ville	Code post.
11	11	4/08/2021	13:37	4/08/2021	13:45	VENDEUR 1	DEGOSSELIE	RUE VANDERKINDERE, 18	UCCLLES	1180
12	12	4/08/2021	13:37	4/08/2021	13:45	VENDEUR 1	DEGOSSELIE	RUE VANDERKINDERE, 18	UCCLLES	1180
13	13	4/08/2021	13:38	4/08/2021	13:45	VENDEUR 1	DEGOSSELIE	RUE VANDERKINDERE, 18	UCCLLES	1180
14	14	4/08/2021	13:47	4/08/2021	13:55	VENDEUR 1	DEGOSSELIE	RUE VANDERKINDERE, 18	UCCLLES	1180
15	15	4/08/2021	14:05	4/08/2021	14:15	VENDEUR 1	HALL	Rue de Couillet 78	COUILLET	6202
16	16	4/08/2021	14:21	4/08/2021	14:30	VENDEUR 1	GIL DE BINCHE	Avenue Charles Dehèle 18-	BINCHE	6512
17	17	4/08/2021	14:22	4/08/2021	14:30	VENDEUR 1	OPEL MOTORS	Rue de l'at 15	RIXENSART	1330

Récapitulatif
Articles en commande
Date
4/08/2021

QTE	ARTICLE
1	--> PUREE
1	--> RIZ ASSAISONNE
2	BOULETTES SAUCE TOMATE
2	CALAMARS FRITS
1	COLA
2	CROQUETTES DE FROMAGE
1	LOEMPJA
3	SUPREME POTIRON
4	TOMATE FARCIES
3	TOMATE MOZZARELLA

Délais de livraison en min: Total: 16163,50 €

Commande n°13

Qte	Article	Px Total
1	CROQUETTES DE FROMAGE	7242
1	CALAMARS FRITS	1244

Total: 8506 €

N° Cuis:

Data-Concept Copyright © 1997-2021 Chemin de la base de données: I27.0.0.1\3050.C:\Data-Concept\Restobar\4\WORK\DATA

Clôture de caisse

Impression du X par vendeur