

Guide de l'utilisateur Restobar Client et tablette version 3.07

Introduction,

Restobar est l'application principale installée sur votre caisse enregistreuse principale. Restobar intègre un module serveur et un protocole de communication TCP permettant de communiquer avec l'application Restobar tablette et Restobar client.

Plusieurs tablettes pourront être connectées à la caisse principale.

Restobar tablette et **Restobar client** sont deux applications communiquant avec la caisse principale permettant ainsi d'effectuer des ventes et des commandes de tables depuis une tablette mobile ou une seconde caisse fixe.

Restobar tablette est conçu spécifiquement pour être utilisé sur une **tablette Windows 7 .8 ou 10**, il tient compte de la résolution d'écran et est « responsive design ».

Il permet les fonctions suivantes :

- Ventes directes
- Gestion des commandes de table

Restobar client sera installé sur une deuxième caisse et permet les fonctions suivantes :

- Ventes directes
- Gestion des commandes de table
- Gestion des commandes à livrer

Ces deux applications sont pratiquement identiques et fonctionnent de la même manière. Lorsqu'une fonction est spécifique à l'une des deux versions, elle sera mentionnée sur cet ouvrage.

Principe de fonctionnement

Lorsque vous effectuez une commande ou une vente à partir de la tablette ou du client caisse, celle-ci sera transmise à la caisse principale

C'est le module serveur de la caisse principale qui traitera l'opération et gèrera les impressions, ensuite le résultat de l'opération sera transmis à la tablette ou client qui adaptera son affichage.

Table des matières

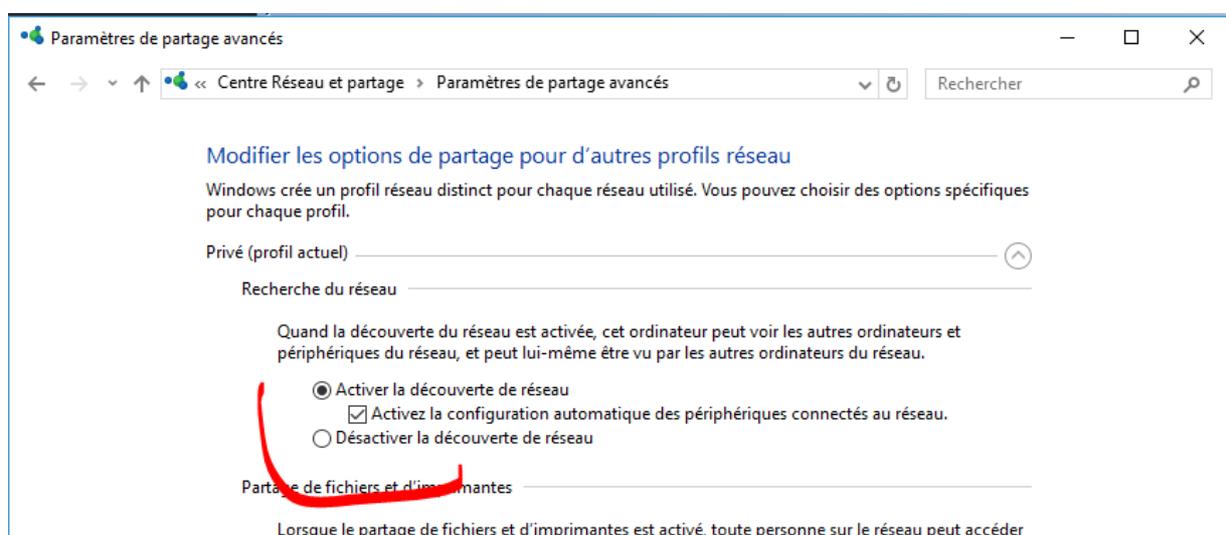
GUIDE DE L'UTILISATEUR RESTOBAR CLIENT ET TABLETTE VERSION 3.07	1
INTRODUCTION,	1
PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT	1
CONFIGURATION DU RESEAU	3
ACTIVATION DU SERVEUR SUR LA CAISSE PRINCIPALE	3
CONFIGURATION DE RESTOBAR CLIENT & TABLETTE	4
MODULE PARAMETRES : CONNEXION AU SERVEUR	5
MODULE PARAMETRES : PERIPHERIQUES	6
<i>Restobar tablette</i>	6
<i>Restobar client</i>	7
MODULES DE RESTOBAR CLIENT & TABLETTE	8
SYNCHRONISATION	8
MISE A JOUR	8
GESTION DE LA CAISSE	9
FONCTIONS DISPONIBLES DE RESTOBAR CLIENT & TABLETTE.....	9
SUR LA TABLETTE.....	9
SUR LE CLIENT.....	10
UTILISATION DE RESTOBAR CLIENT & TABLETTE.....	10
MODE VENTE DIRECTE	10
<i>Comment effectuer une vente ?</i>	11
ENCAISSEMENT D'UNE VENTE.....	12
MODE « RESTAURANT » « PLAN DE SALLE »	13
<i>Prendre une commande de table simple (Ouvrir table)</i>	14
<i>Gestion des Suites et des Réclames</i>	15
<i>Imprimer une addition provisoire</i>	17
<i>Clôturer et encaisser la table</i>	17
<i>Partage de note</i>	17
<i>Division de note</i>	18
<i>Transfert de table</i>	19
CLIENTS EN COMPTE.....	20
<i>Mise en compte (créer un bon de livraison)</i>	20
GESTION DES COMMANDES A LIVRER	21
<i>Réception de la commande</i>	21
<i>Création du bon de commande</i>	21
<i>Préparation de la commande</i>	23
<i>Livraison de la commande</i>	23
<i>Enregistrement de la vente (transformer la commande en ticket)</i>	24

Configuration du réseau

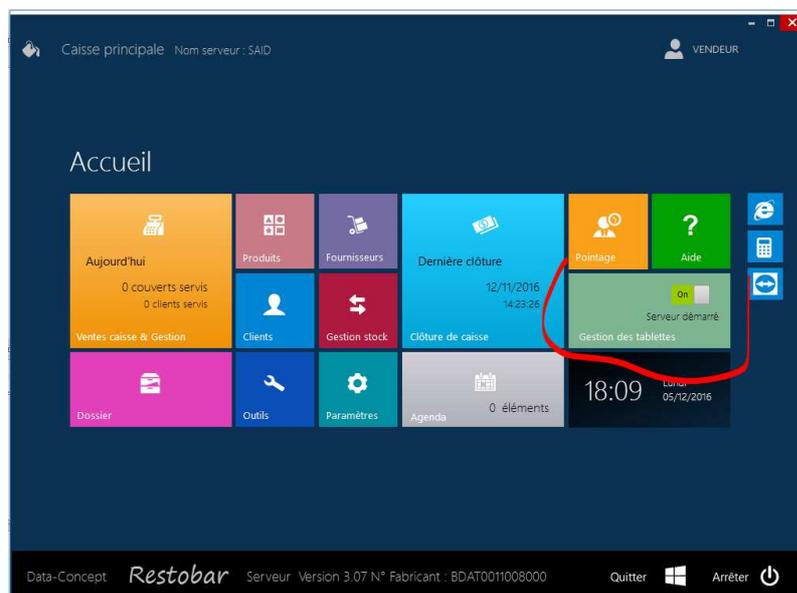
Restobar client & tablette communique avec le serveur via son adresse IP, comme dans la plupart des cas l'adresse IP est dynamique, il sera alors nécessaire d'entrer le nom du PC aux lieux de l'adresse IP, afin que le nom soit résolu, le réseau sera configuré de manière suivante :

Sur la caisse principale **ET** sur la caisse client & tablette

Activer la découverte réseau sur tout les réseaux (Privé, public, réseau domestique, réseau professionnel)



Activation du serveur sur la caisse principale

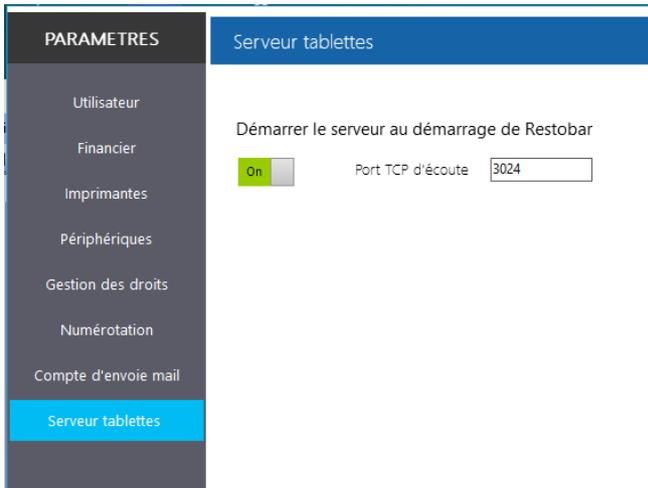


Avant d'utiliser Restobar client & tablette, **activer le module serveur** sur la caisse principale



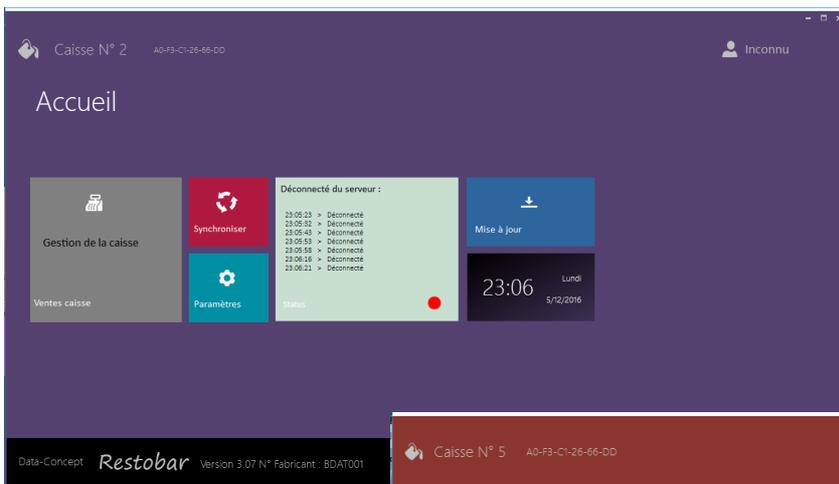
Lors de cette manipulation le **pare feux de Windows** demandera votre autorisation : acceptez pour tous les réseaux.

Le serveur peut être paramétré pour être automatiquement activé au démarrage de Restobar

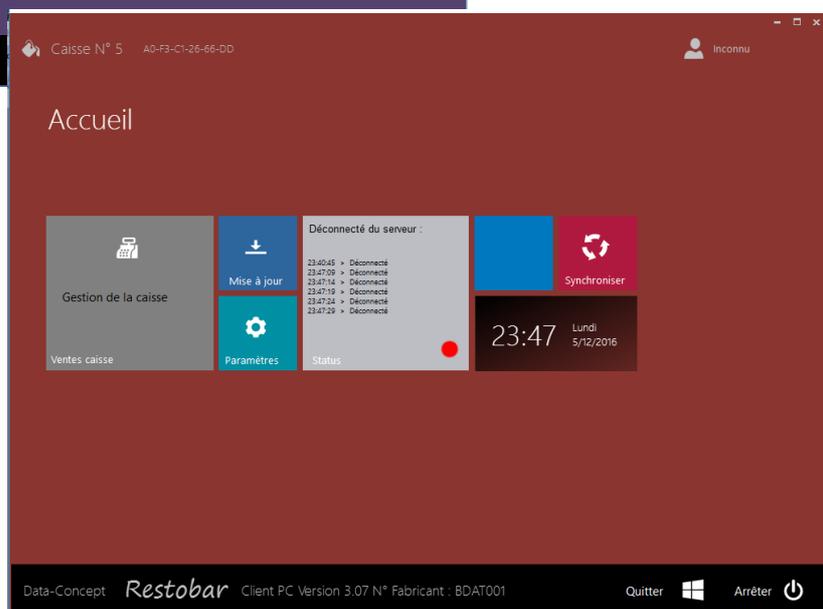


Configuration de Restobar client & tablette

Interface Restobar tablette



Interface Restobar client



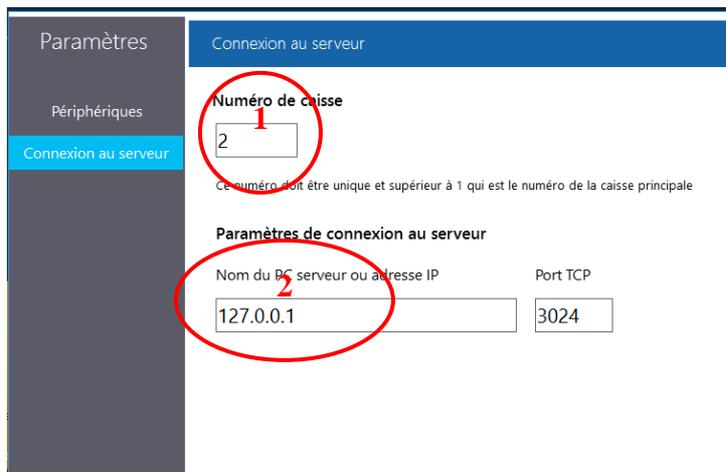
Module Paramètres : Connexion au serveur

Lors de la première utilisation, dans le module **Paramètres** > **Connexion au serveur** :

1 : Entrez le nom du serveur ou son adresse IP fixe

2 : Attribuer un numéro de caisse

Par défaut le poste principal à le numéro 1, si vous utilisez plusieurs tablettes, chaque tablette doit avoir un numéro différent, sinon le serveur refusera la connexion.



Paramètres

Connexion au serveur

Numéro de caisse

2

Ce numéro doit être unique et supérieur à 1 qui est le numéro de la caisse principale

Paramètres de connexion au serveur

Nom du PC serveur ou adresse IP

127.0.0.1

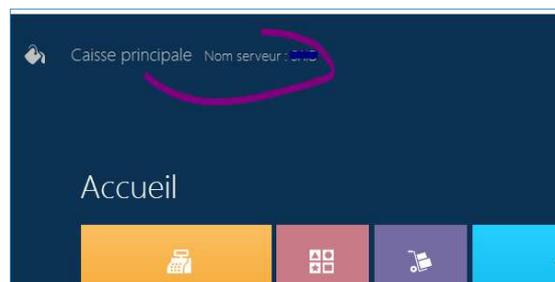
Port TCP

3024

Où trouvez le nom du serveur ? ici

Entrez le nom du serveur est une bonne idée car si votre PC est configuré en adresse ip dynamique ce qui est la plupart des cas, l'adresse ip changera et la connexion sera interrompue

*En spécifiant le nom du serveur, Restobar retrouvera automatiquement l'adresse IP à partir de celui-ci
Comme Restobar est un serveur TCP et ne dépend pas de votre réseau local, votre tablette pourra se trouver n'importe où dans le monde dans ce cas entrez l'adresse IP et connectez-là à internet*

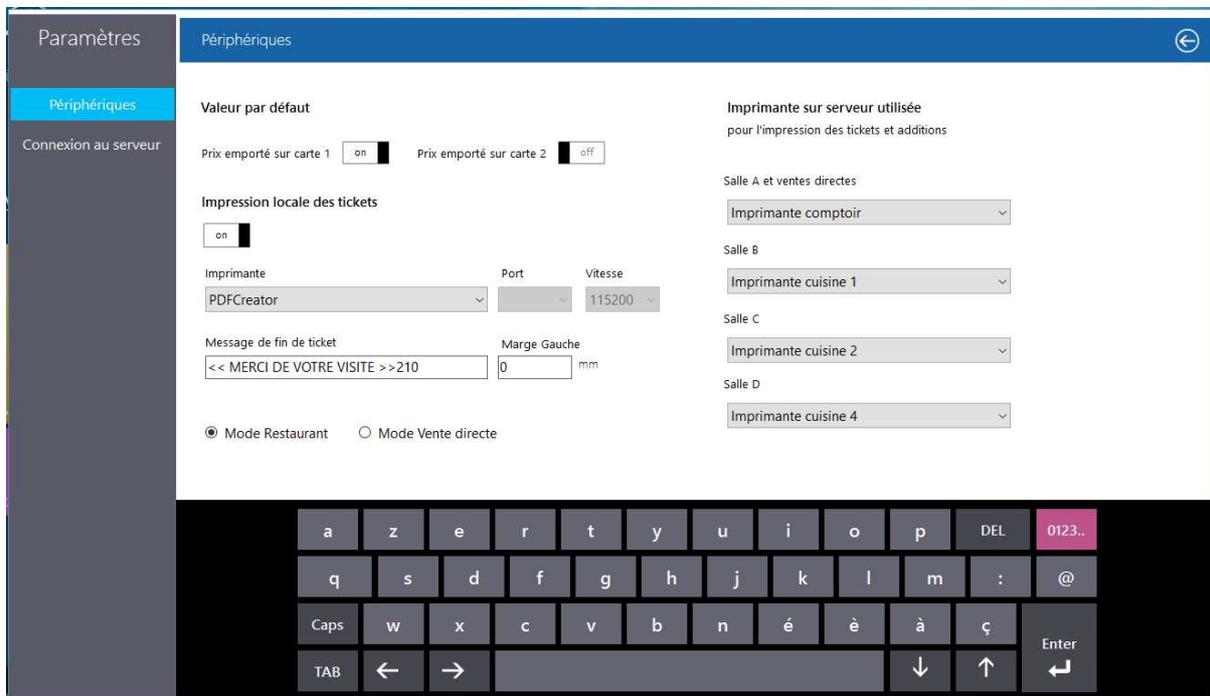


 *Après le paramétrage, Restobar client & tablette, tentera toujours de se connecter au serveur, si une déconnexion intervient, il se reconnectera automatiquement.*

Lors de la connexion, une synchronisation s'effectue automatiquement et vous serez prêt à travailler.

Module Paramètres : Périphériques

Restobar tablette



The screenshot shows the 'Périphériques' settings screen. On the left, there is a sidebar with 'Paramètres' and 'Périphériques' (selected). Below 'Périphériques' is 'Connexion au serveur'. The main area is titled 'Périphériques' and contains the following settings:

- Valeur par défaut:** 'Prix emporté sur carte 1' (on), 'Prix emporté sur carte 2' (off).
- Impression locale des tickets:** 'on'.
- Imprimante:** PDFCreator (dropdown), **Port:** (dropdown), **Vitesse:** 115200 (dropdown).
- Message de fin de ticket:** << MERCI DE VOTRE VISITE >>210 (text input), **Marge Gauche:** 0 mm (text input).
- Mode:** Mode Restaurant, Mode Vente directe.
- Imprimante sur serveur utilisée pour l'impression des tickets et additions:**
 - Salle A et ventes directes:** Imprimante comptoir (dropdown)
 - Salle B:** Imprimante cuisine 1 (dropdown)
 - Salle C:** Imprimante cuisine 2 (dropdown)
 - Salle D:** Imprimante cuisine 4 (dropdown)

A virtual keyboard is overlaid at the bottom of the screen.

Mode Vente directe : L'écran permettant de vendre directement vos produits sera proposé par défaut au démarrage de Restobar.

Mode Restaurant :

L'écran plan de salle sera proposé par défaut au démarrage de Restobar.

Prix emporté par défaut :

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

Imprimante sur serveur utilisée :

Lors d'une impression de ticket ou d'addition, l'impression sera dirigée vers l'imprimante sélectionnée, cette imprimante est connectée à la caisse principale.

 *Il est possible de spécifier une autre imprimante suivant l'endroit où se trouve la tablette, par exemple si vous imprimer une addition pour une table se trouvant dans le plan de salle C, choisissez l'imprimante la plus proche de la salle C*

Impression locale des tickets

Utilisera l'imprimante directement connectée à la seconde caisse ou l'imprimante Bluetooth connectée à la tablette

Restobar client

En plus du paramétrage possible de Restobar tablette, Restobar client gère tous les périphériques



Balances

Restobar permet la vente au poids et extrait automatiquement la valeur du poids d'une balance à choisir dans la liste et connecté via le port série à spécifié.

Vous pourrez vous procurer ces balances chez www.data-concept.eu

Afficheur client

Lorsqu'il est branché, spécifiez le port série utilisé et les messages d'accueil et de fin par défaut.

Lecteur de badges

Lorsqu'il est branché, spécifier le port série utilisé

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



Ecran secondaire

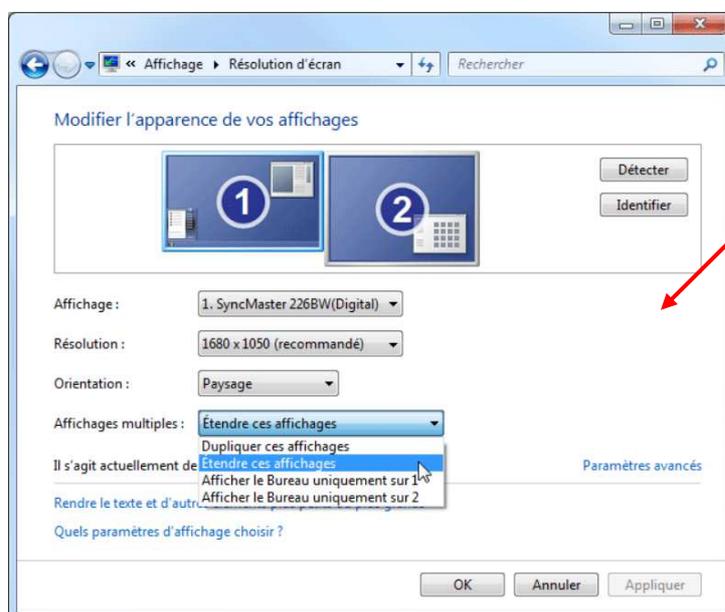
Si votre terminal de vente est équipé d'un écran secondaire, il sera automatiquement détecté et utilisé pour afficher le ticket lors de la sélection des produits et la production d'un ticket.

En dehors de cela, il fait défiler les images publicitaires en diaporama

Les images seront copiés dans le dossier « C:\Data-Concept\Restobar3\WORK**PUB** »

Le logo de l'écran secondaire sera toute image portant le nom LOGO.BMP copiée dans le dossier « C:\Data-Concept\Restobar3\WORK »

Pour désactiver l'affichage sur l'écran secondaire, spécifier la valeur 0 dans le délai du diaporama



L'écran secondaire doit être étendu dans les réglages d'affichage de Windows

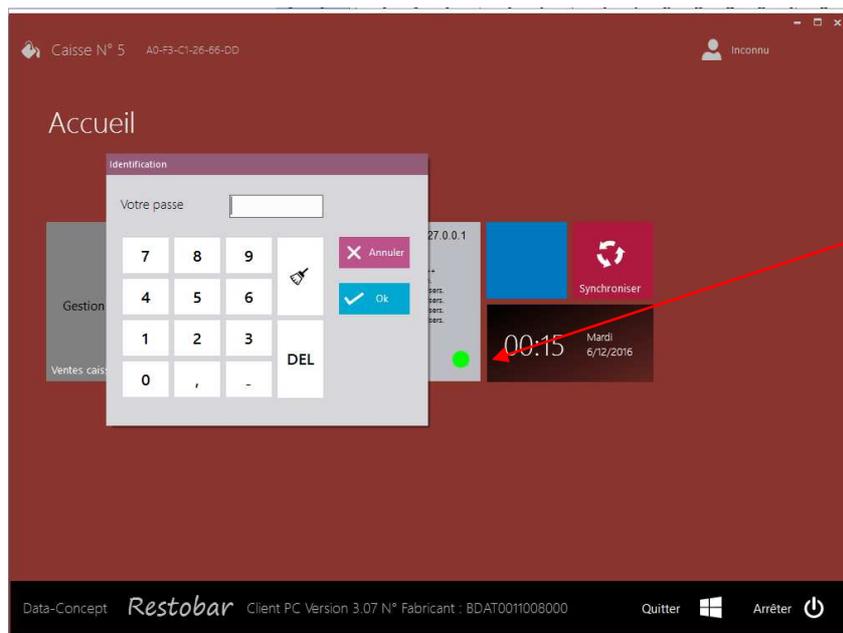
Modules de Restobar client & tablette



- Il n'est pas possible d'utiliser la tablette si celle-ci n'est pas connectée à la caisse principale.



- Il n'est pas possible d'utiliser la tablette si le FDM n'est pas opérationnel sur la caisse principale



Lorsque le client ou la tablette est connectée à la caisse principale, l'indicateur passe de **rouge à vert**

Il faudra ensuite **s'identifier**, le mot de passe sera demandé



Si l'utilisateur n'a pas encore pointé, il sera invité à d'abord pointer sur la caisse principale avant d'utiliser la tablette



Synchronisation

Lors de la connexion, une synchronisation s'effectue automatiquement.

La synchronisation consiste à télécharger du serveur les paramètres, les produits, les clients et le plan de salle, ensuite toute opération effectuée sur un poste sera transmise à tous les autres postes, de cette manière si une table est ouverte à partir de la caisse principale, elle sera en temps réel visible sur la tablette.



Mise à jour

Si votre tablette ou caisse secondaire est connectée à internet, ce bouton vérifie sur le serveur distant de Data-Concept si une mise à jour est disponible, dans ce cas, si vous donnez votre accord, la mise à jour sera automatiquement téléchargée et installée.



Attention : le numéro de version de tablette & client doit toujours être identique à la version de la caisse principale, dans le cas contraire la connexion sera refusée.

En bref si vous effectuez une mise à jour sur la caisse principale, vous devrez également effectuer une mise à jour sur la tablette & client.



Gestion de la caisse

C'est le module principal de Restobar, c'est à partir de celui-ci que vous gérez vos ventes et votre salle. Selon le paramétrage de Restobar, lorsque vous accédez à ce module, sera affiché par défaut le mode « **Vente directe** » ou le mode « **Restaurant: Plan de salle** »

Il s'utilise de la même manière que le module équivalent de la caisse principale, reportez-vous au guide de l'utilisateur de Restobar pour plus d'informations.

Fonctions disponibles de Restobar client & tablette

Le but de la tablette et du client seconde caisse est de pouvoir effectuer des ventes et des commandes à partir d'un autre emplacement que celui de la caisse principale, pour cela :

Le client et la tablette ne possède que le module **Gestion de la caisse**

Sur la tablette

Par rapport au module **Gestion de la caisse** équivalent de la caisse principale

- Vous ne pouvez pas **modifier l'ordre** des produits affichés
- Vous ne pouvez pas avoir accès au bouton **Rappel ticket**, donc il n'est pas possible d'effectuer un ticket de reprise (retour)
- Vous ne pouvez pas **modifier le plan de salle**
- Vous ne pouvez pas ouvrir **un tiroir caisse** inexistant sur une tablette
- Vous ne pouvez pas gérer (créer et visualiser) les **commande à livrés**
- Les boutons programmables ne sont pas affichés

Sur le client

Par rapport au module **Gestion de la caisse** équivalent de la caisse principale

- Vous ne pouvez pas **modifier l'ordre** des produits affichés
- Vous ne pouvez pas avoir accès au bouton **Rappel ticket**, donc il n'est pas possible d'effectuer un ticket de reprise (retour)
- Vous ne pouvez pas **modifier le plan de salle**
- Vous ne pouvez pas modifier une **commande à livrés**

Utilisation de Restobar client & tablette

👉 Mode Vente directe

The screenshot shows the Restobar client interface in 'Mode Vente directe'. The interface includes a menu on the left with categories like EAUX, VINS BLANCS, VINS ROUGES, BOBBELZONE, APERITIF, BIERS, BOISSONS CHAUDES, BOISSON FRAICHE, MENU, DESSERTS, SALADES, and SUGGESTIONS. The main area displays several drink items with images and prices, such as 'JUS DE FRUITS BIO OXFAM ORANGE' (2), 'THE FROID ARIZONA' (2,5), 'JUS DE FRUITS BIO OXFAM POMMES', and 'JUS DE FRUITS BIO OXFAM PAMPLEMOUSSE' (2). The top right shows 'Vente directe' and a table with columns 'Article', 'Qte', 'Px', 'Total', and '%'. Below the table are buttons for 'Quantité', 'Supprimer', 'Remise', 'Remarque', and 'Peser'. At the bottom, there are buttons for 'Client', 'Commande', 'Séparateur', 'Ticket', 'Emportée', 'Tiroir', 'Msg cuis.', and 'Rap. ticket'. A status bar at the very bottom shows 'Allergo OFF' and 'EVAL OFF'.

Annotations on the screenshot:

- En mode multiscartes, affiche la carte 1 ou 2 (doit être activé dans les Paramètres)
- Permute en mode « Commande à livrer »
- Permuter en mode « Plan de salle »
- Le mode « Boutons programmables » permet de disposer librement des articles sur l'écran à la position désirée
- Agrandi ou réduit la taille des boutons
- Si Qte >1, soit la Qte est incrémentée ou l'article se duplique sur une ligne séparée
- En mode vente directe, basculer cet interrupteur pour désigné une vente « Emportée » sinon « Sur Place »

Comment effectuer une vente ?

- Sélectionner 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



Demande à la balance connectée de transmettre le poids de la pesée

Lorsqu'une table est ouverte, il est possible d'ajouter une remarque à la commande



Applique une remise ou un offert. Permet également de modifier le prix

Retire l'article sélectionné ou supprime tous les articles de la sélection

Modifie la Qte de l'article en sélection

Article	Qte	Px	Total	%
OMELETTE ESPAGNOLE	1		5,50	
LASAGNE BOLOGNAISE	1		12,00	
--> Saignant				
CAPPUCINO	1		2,50	
CAPPUCINO	-1		-2,50	
EAU PETILLANTE	1		2,50	

Dans la version belge de Restobar :



- Il n'est pas possible de modifier le prix des articles sélectionnés
- La suppression d'un article sélectionné ajoute une ligne produit négative
- La diminution de la quantité entraîne un ajout d'une ligne en négatif une nouvelle ligne avec la nouvelle Qte

Ajoute une ligne de séparation

Termine une vente :
Encaissement des articles sélectionnés

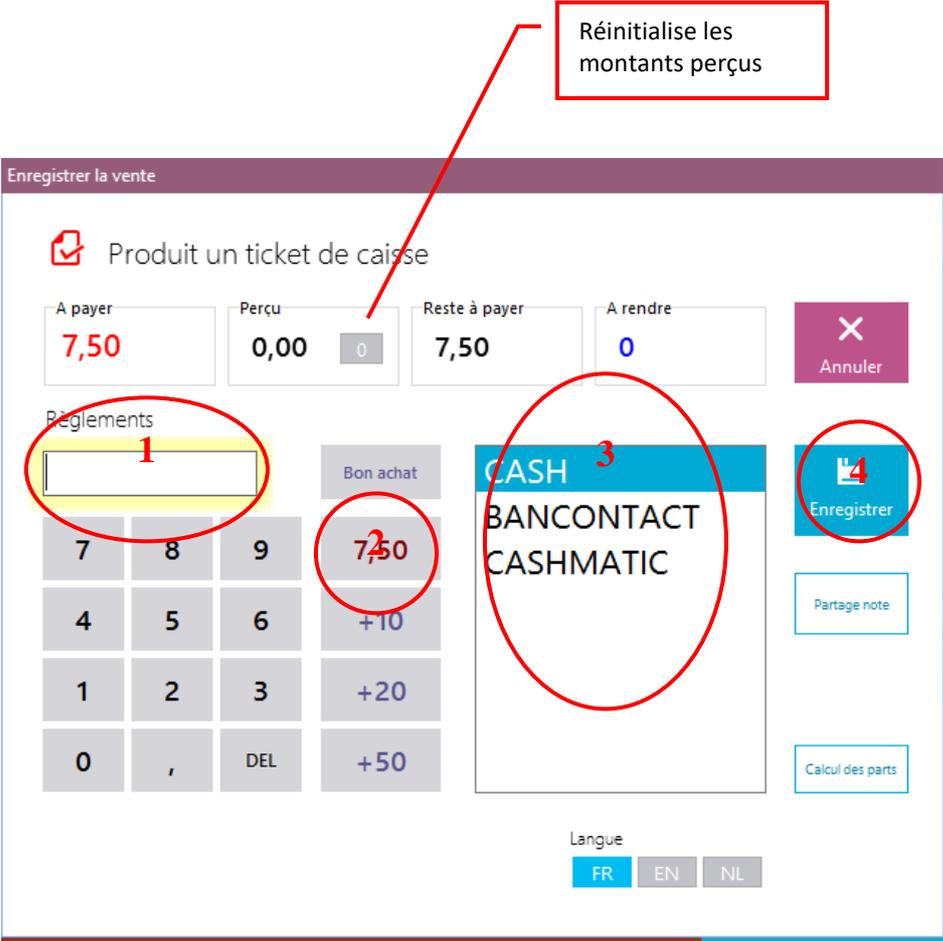
Envoie un message sur l'imprimante désirée

Ouvre le tiroir caisse connecté à l'imprimante ticket

Encaissement d'une vente

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 (2)**
3. Choisissez le mode de paiement
4. Enregistrer la vente



Enregistrer la vente

Produit un ticket de caisse

A payer: 7,50 | Perçu: 0,00 | Reste à payer: 7,50 | A rendre: 0

Règlements

1

2

3

4

Annuler

Enregistrer

Partage note

Calcul des parts

Langue: FR, EN, NL

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

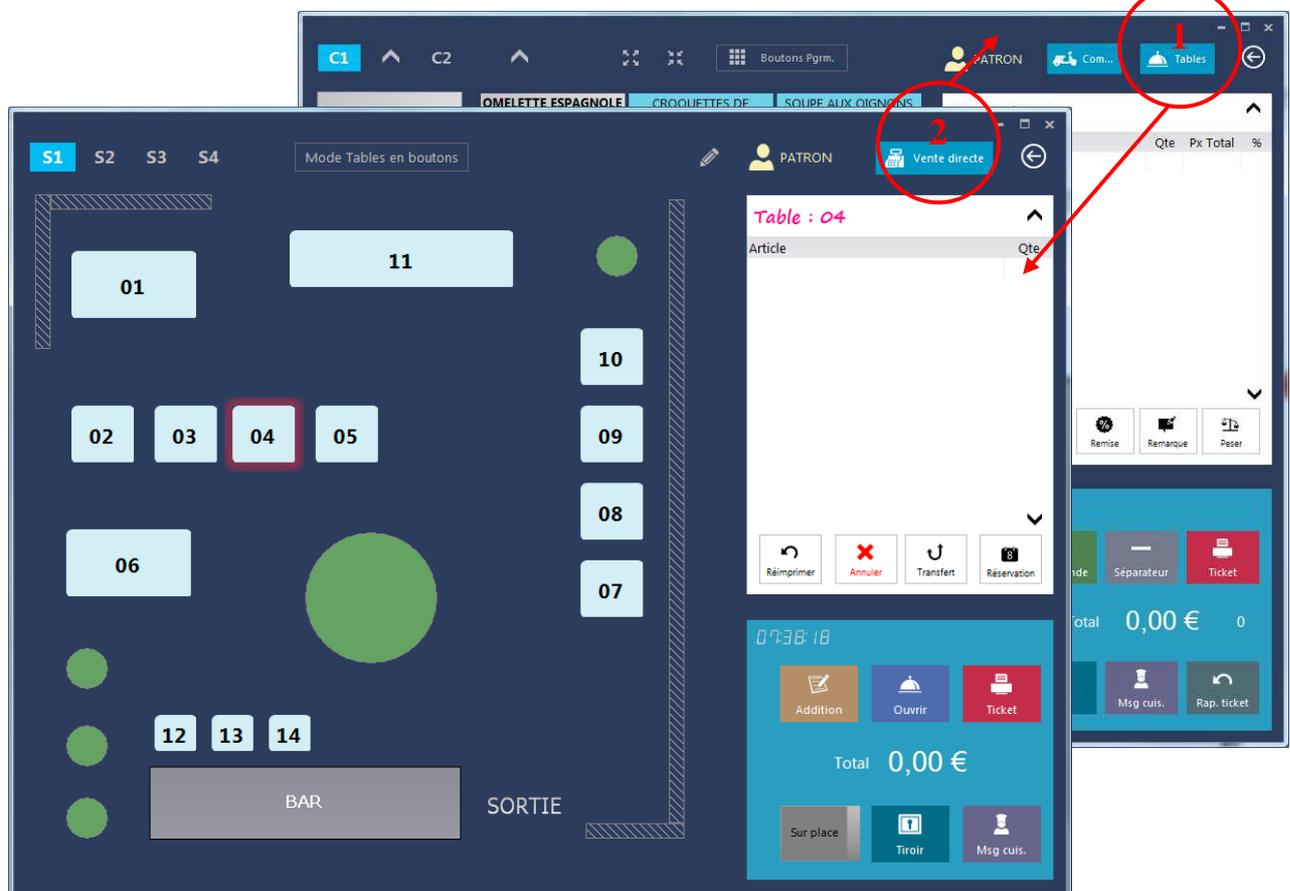
Mode « Restaurant » « Plan de salle »

- 1- A partir du mode « **Vente directe** » basculer en mode « **Restaurant: Plan de salle** » en cliquant sur le bouton **Table**
- 2- A l'inverse : A partir u mode « **Restaurant: Plan de salle** » basculer en mode « **Vente directe** » mode en cliquant sur le bouton **Vente directe**

Permuter en mode
« Plan de salle »

Restobar permet l'affichage des tables du restaurant de deux manières

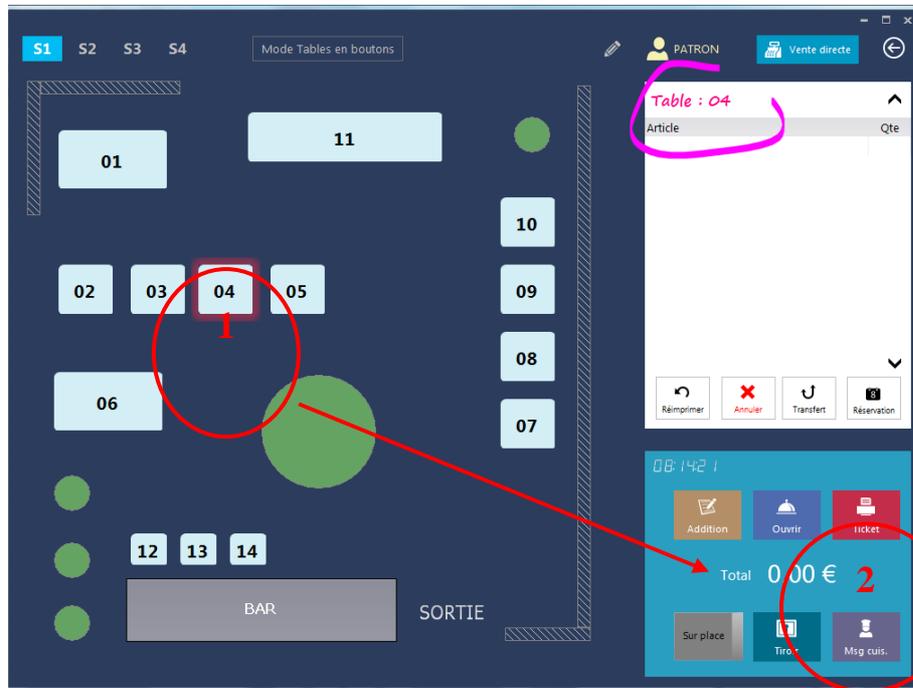
- 1- Le mode Plan de Salle : c'est le plus pratique
- 2- Le mode Tables en boutons : son intérêt sera détaillé plus bas



Prendre une commande de table simple (Ouvrir table)

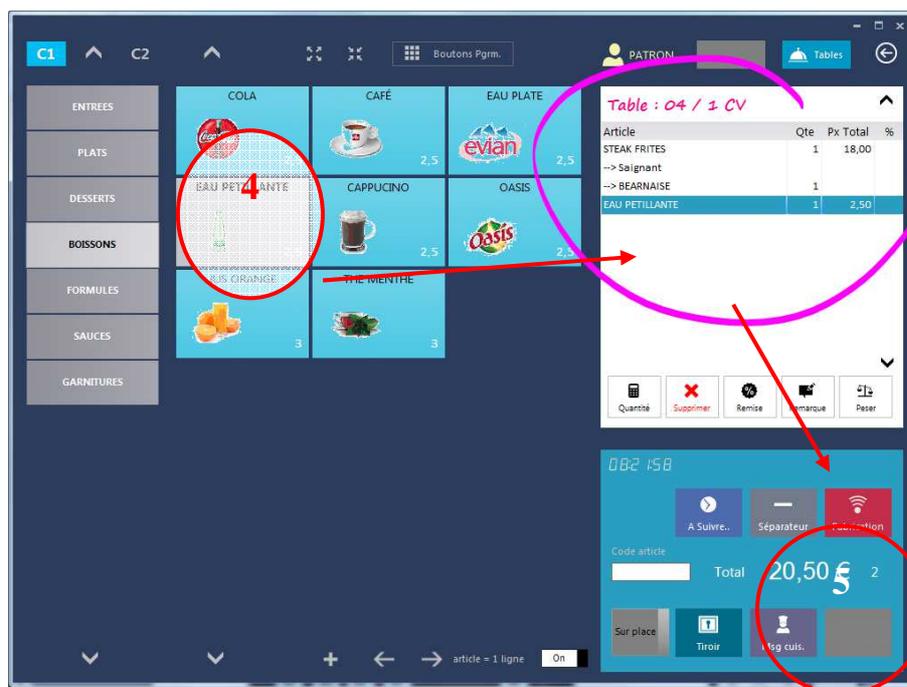
Exemple :

Votre client est installé à la table n° 4, il désire un steak frite avec une eau pétillante



- 1- Choisir la **table 04**
- 2- Cliquez sur **Ouvrir**
- 3- Entrez le **nombre de couverts** si demandé

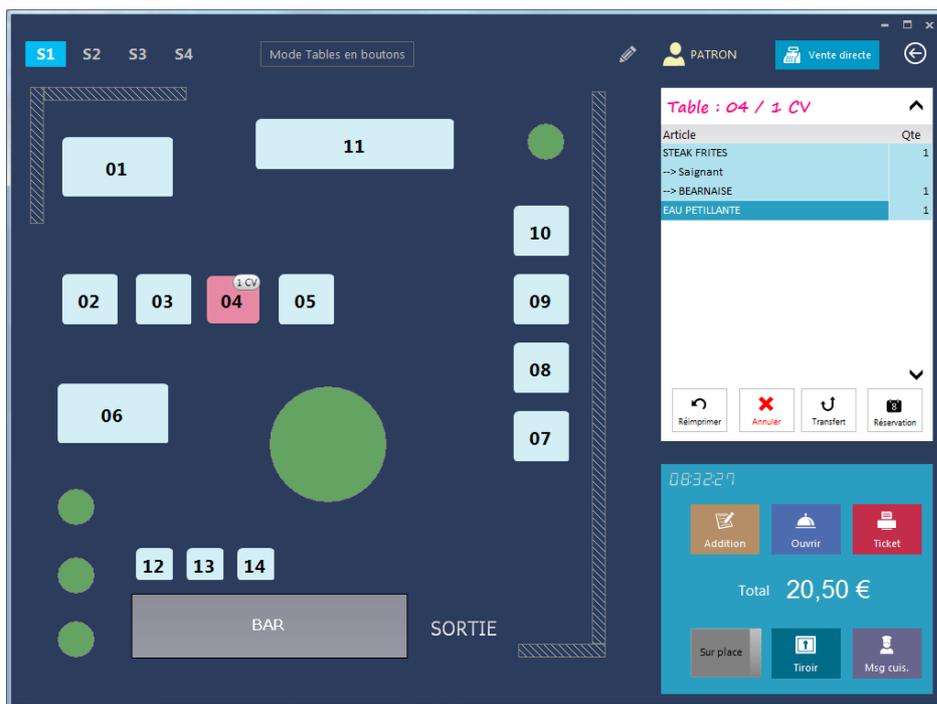
Restobar bascule et affiche la carte



- 4- Choisir les **produits**
- 5- Cliquez sur **Fabrication**

La commande est enregistrée et imprimée sur les imprimantes de fabrication

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**

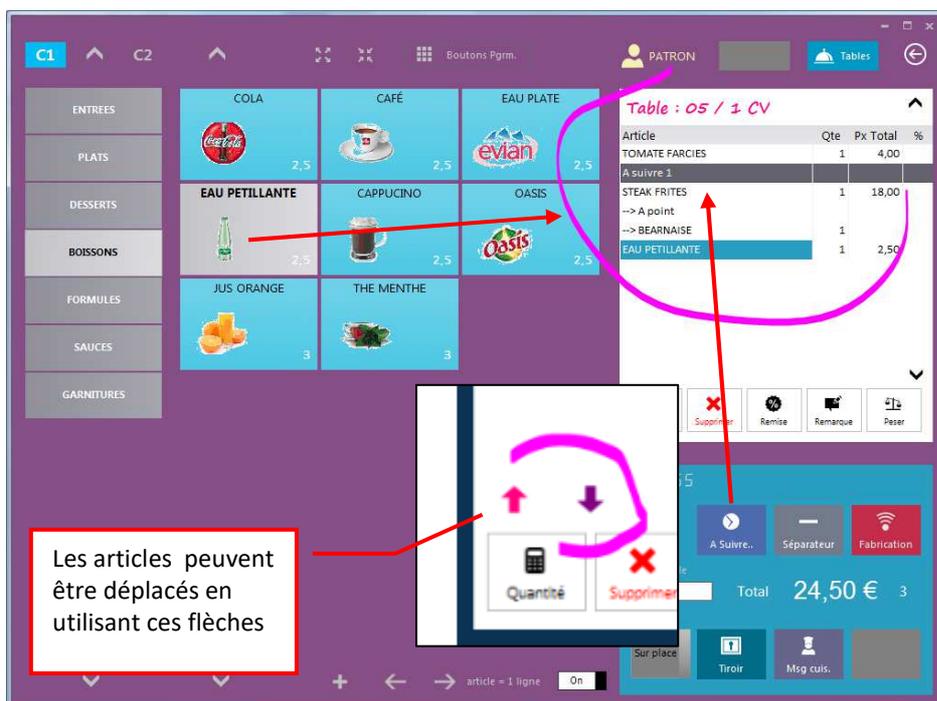
Pour ajouter d'autres produits à la table

recommencer les points 1,2,3,4 et 5

Gestion des Suites et des Réclames

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

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



Ouvrez la table comme en 1,2,3

6- Sélectionnez *Tomates farcies*

7- Cliquez sur **A Suivre..**

8- Sélectionnez *Steak frites* puis *Eau pétillante*

9- Cliquez sur **Fabrication**

Les articles peuvent être déplacés en utilisant ces flèches

8/12/2014 07:03:08
FABRICATION CUISINE1
 Serveur : PATRON
 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.. ».

Avec cette méthode, les plats partent automatiquement en « A suivre », c'est-à-dire qu'ils seront imprimés en cuisine avec la mention "A suivre"

Les cuisiniers pourront préparer les plats, mais pas les cuire tant qu'ils n'ont pas reçu de ticket « SUITE 1 ».

Le statut de 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 ainsi aisément gérer sa salle sur un simple regard de plan de salle



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

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

8/12/2014 07:42:38
FABRICATION CUISINE1
 Serveur : PATRON
 Table : 05 Couverts : 1

QTE ARTICLE

>>> SUITE 1 : Table 05

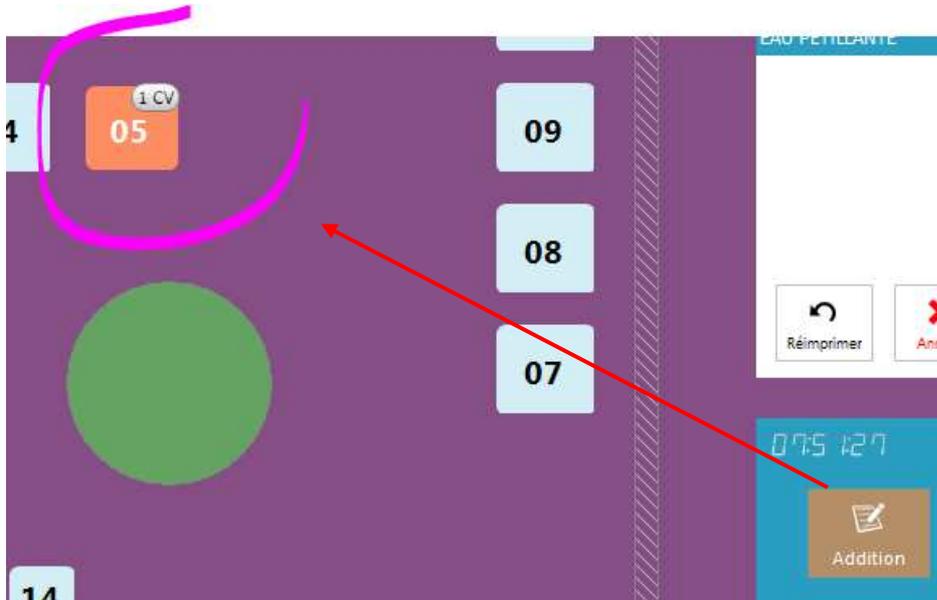
CECI N'EST PAS UN TICKET DE
 CAISSE TVA VALABLE



Restobar gère les « A Suivre » même lorsqu'ils sont dispatchés vers plusieurs imprimantes de fabrication



Imprimer une addition provisoire



- Cliquez sur le bouton **Addition**

Après impression du ticket le statut de la table devient « En addition » et prend la couleur **Orange**



Clôturer et encaisser la table

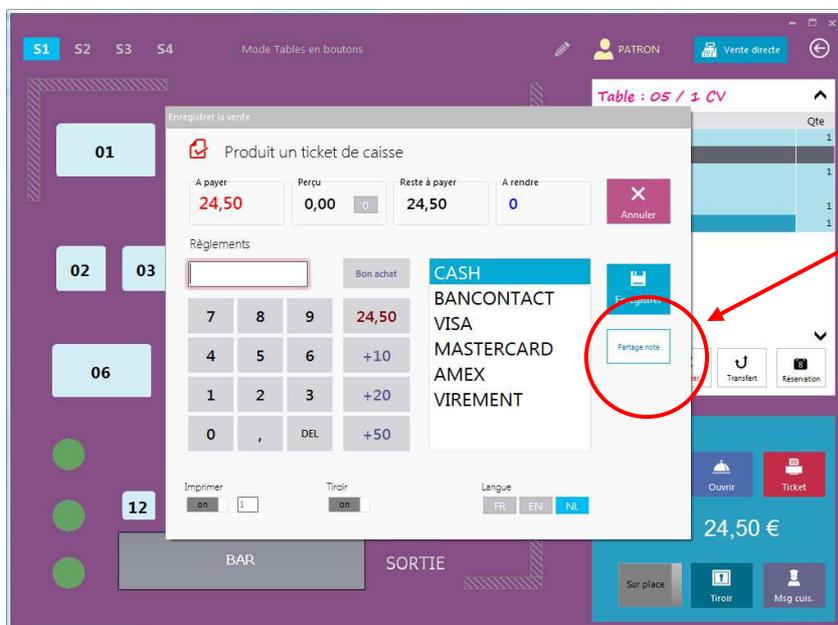
- Cliquez sur le bouton **Ticket**

Après impression du ticket le statut de la table devient « Libre » et prend la couleur blanche
Voir : Encaissement d'une vente

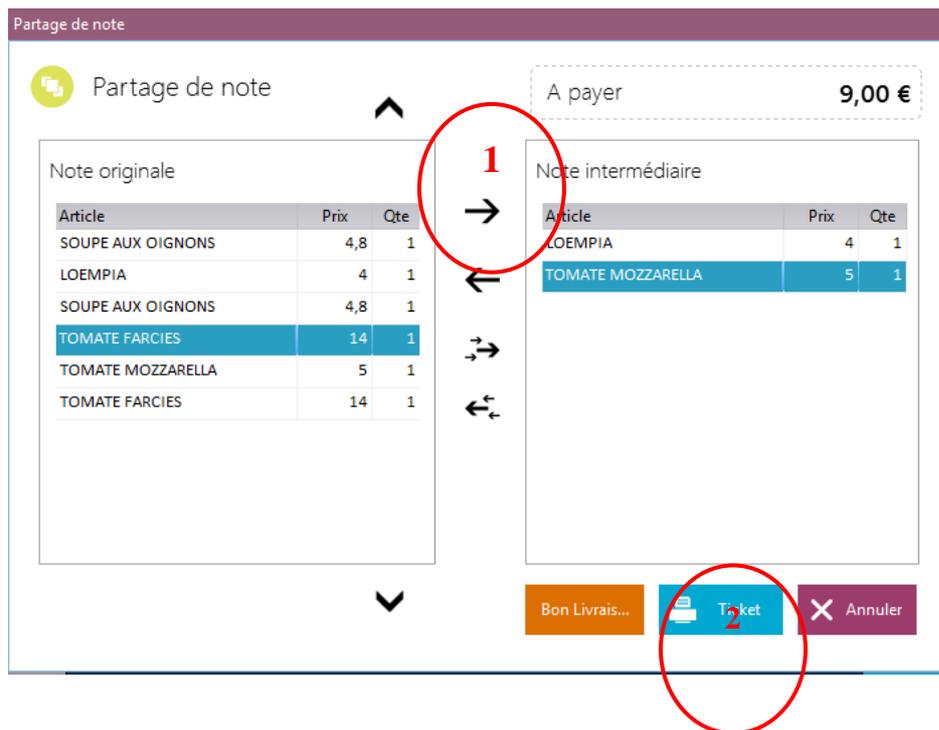


Partage de note

Lors d'un encaissement, la note peut être divisée par produit, c'est-à-dire que chacun paie sa part par produit consommé.



Pour cela : cliquez sur le bouton **Partage de note**



1. Sélectionnez les produits
2. Terminer avec le bouton **Ticket**

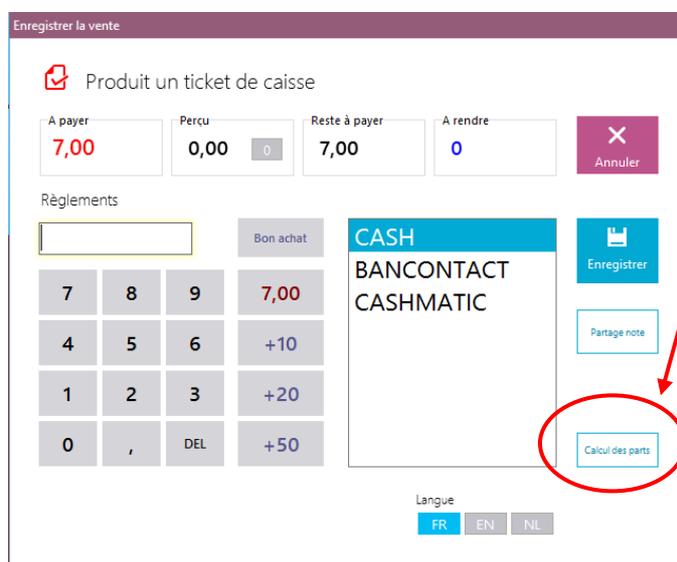
Un ticket sera alors imprimé pour chacun

(Pour une mise en compte client : choisissez « Bon de livraison » en lieu du ticket)

★ Vous pouvez clôturer partiellement une table grâce au partage de note.

Dans le cas d'une table à deux couverts, si l'une des deux personnes quitte le restaurant et désire payer sa part et que l'autre personne reste encore a table, grâce au partage de note imprimer le ticket pour le premier couvert et ensuite quitter le partage par le bouton Annuler, ceci gardera les produits restants sur la table que vous pourrez clôturer plus tard.

👉 Division de note

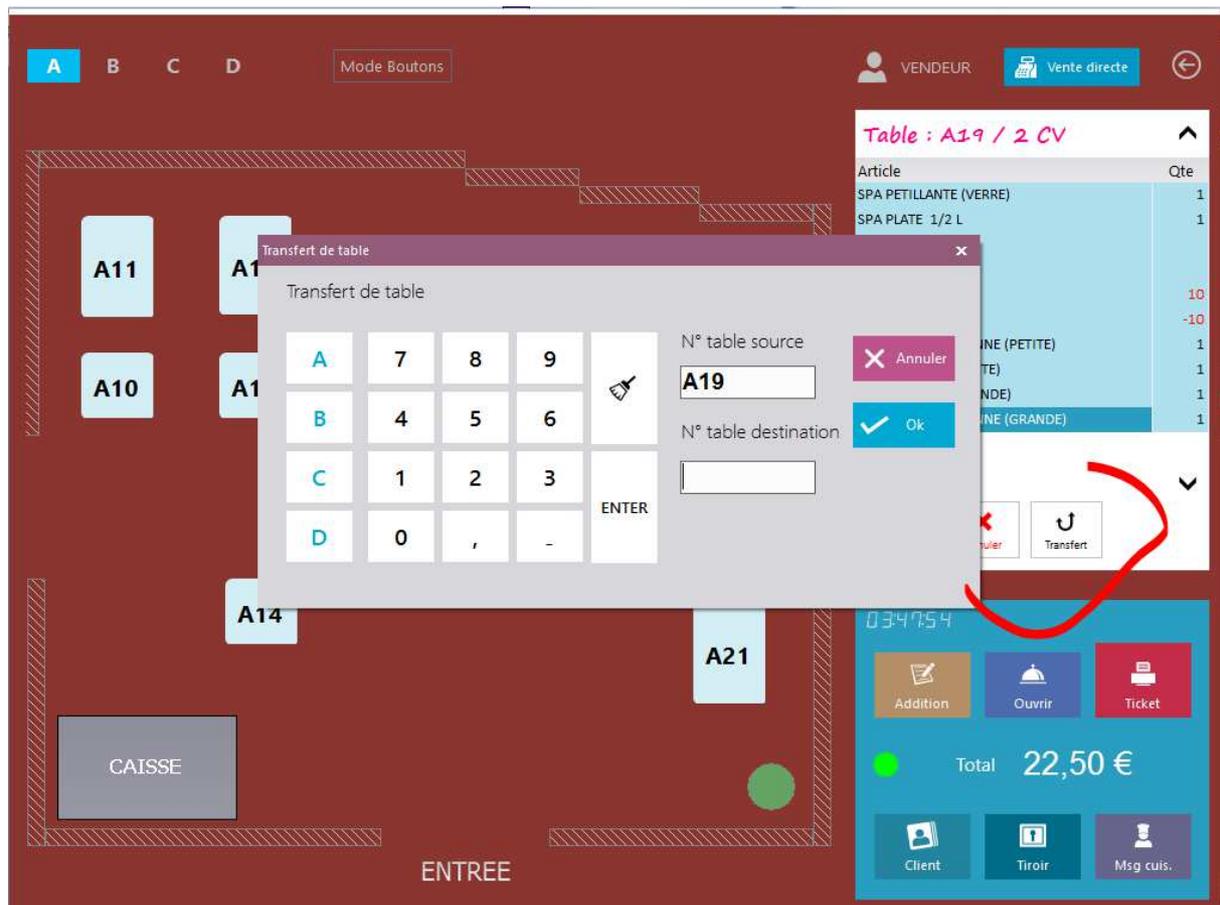


Lors d'un encaissement, la note peut être divisée à part égale. Le bouton « **Calcul des parts** » permet le calcul de la part et chacun pourra régler à sa façon, en effet un ticket peut être réglé en multi règlements

Transfert de table

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



Clients en compte

Exemple : Votre établissement est un restaurant d'entreprise fréquenté quotidiennement par des clients réguliers. Vos clients consomment chaque repas et ils désirent une facture mensuelle.

Mise en compte (créer un bon de livraison)

Avec Restobar, il est simple de mettre des tickets en compte clients

Lors de l'encaissement



- Cliquer sur l'icône à gauche de l'intitulé « *Produit un ticket de caisse* »
- Sélectionner « **En compte client** »

- Sélectionner ou créer [le client](#)
- Enregistrer l'opération comme pour tout autre ticket

Restobar imprime alors un ticket bon de LIVRAISON



Le bon de livraison est un ticket de type PRO FORMA donc provisoire, devra être facturé plus tard

Lors d'une mise en compte, le paiement n'est pas obligatoire, il peut être nul ou partiel

Pour plus d'informations sur les bons de livraison, reportez-vous au guide de l'utilisateur de Restobar.

Gestion des commandes à livrer

La gestion des commandes à livrer se fait en plusieurs étapes

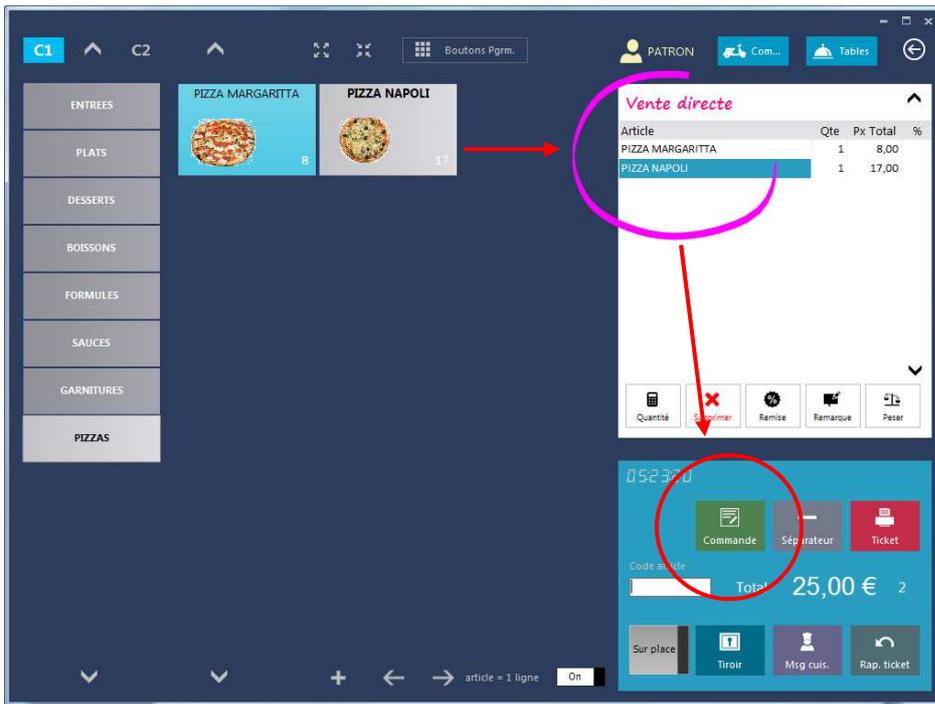


- Réception de la commande (téléphonique)
- Création du bon de commande
- Préparation de la commande
- Livraison de la commande
- Enregistrement de la vente

Exemple une Pizzeria

Réception de la commande

Le client vous appelle : **sélectionnez les produits** désirez puis cliquez sur le bouton **Commande**



Article	Qte	Px	Total	%
PIZZA MARGARITTA	1	8,00		
PIZZA NAPOLI	1	17,00		

Total: 25,00 €



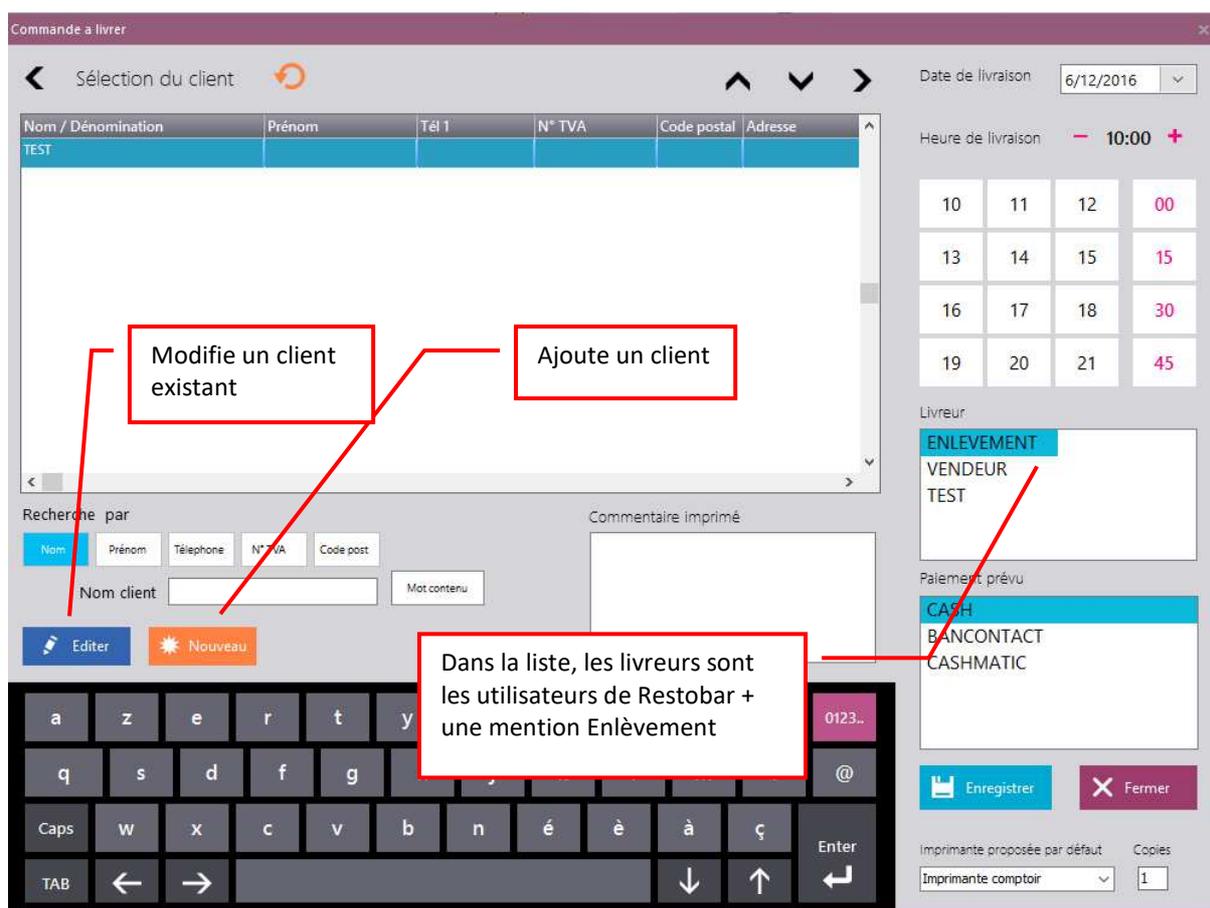
*Il est également possible de choisir d'abord le client en cliquant sur le bouton **Commande** puis revenir en mode **sélection produits***

Création du bon de commande

Le module de création de commande apparaît
Celui-ci est optimisé afin de la saisir rapidement

Les 5 points pour créer votre commande

1. **Sélectionnez le client** ou **Ajoutez-le** s'il n'est pas encore inscrit, plusieurs critères permettent une recherche rapide au plus proche
2. Sélectionnez la **date de livraison** dans le calendrier déroulant
3. Sélectionnez **l'heure de livraison**
4. Eventuellement **sélectionnez le livreur** s'il est déjà connu et la méthode de paiement prévu par le client (ceci permettra au livreur de prévoir un terminal de paiement par exemple)
5. **Enregistrer** la commande



Les commandes à livrer s'imprimeront toujours sur l'imprimante proposée par défaut

Les commentaires clients et la méthode de paiement prévue s'imprime sur le bon de commande

Lorsque la « **Fabrication des commandes à livrer** » est activée dans les paramètres de Restobar, les produits de la commande seront également imprimés en cuisine

👉 Préparation de la commande

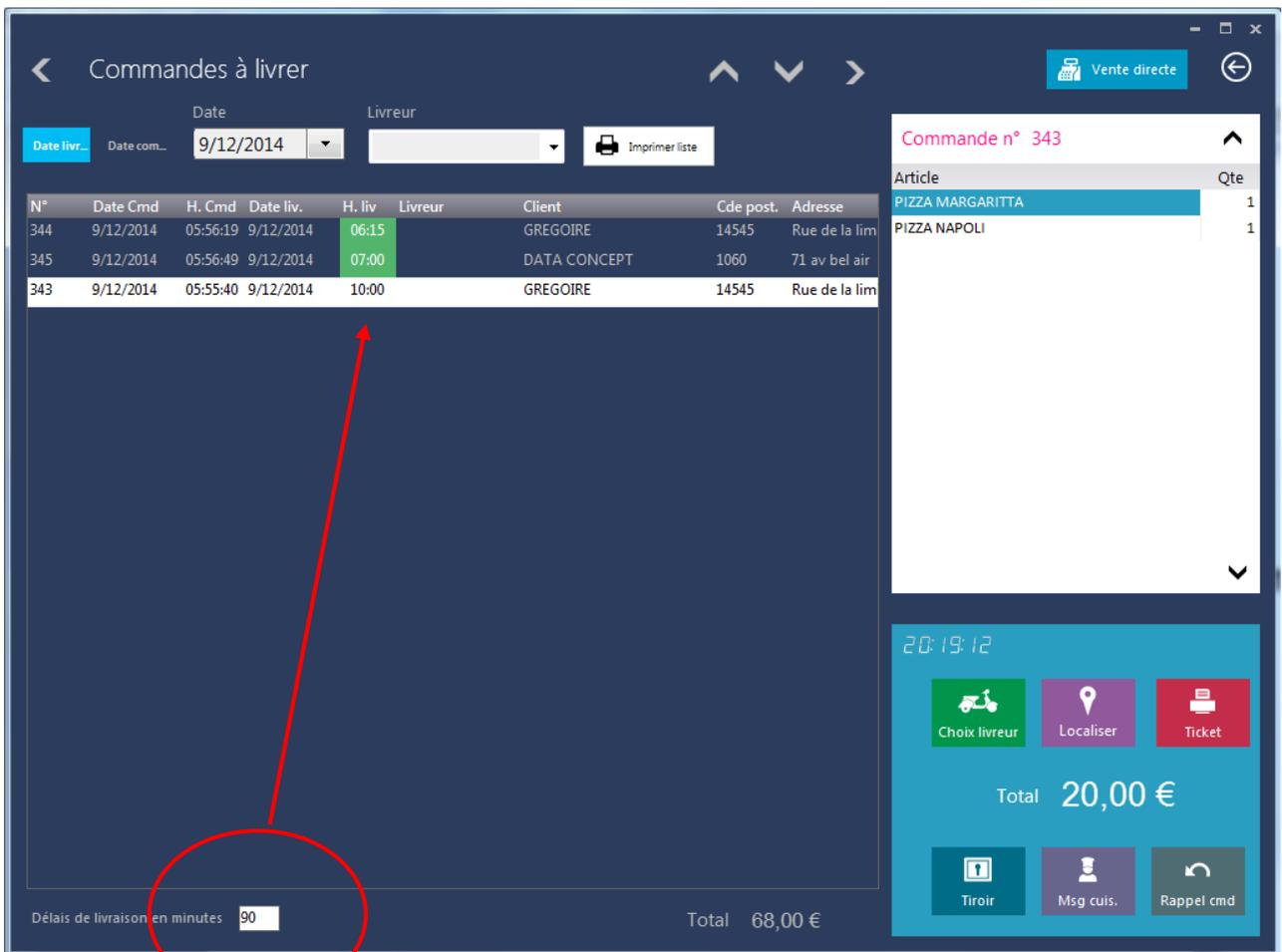
Si la commande est envoyée en cuisine, le cuisinier pourra facilement gérer son temps de cuisson avec les informations se trouvant sur le bon de commande soit : date et heure de livraison

👉 Livraison de la commande

Toutes les commandes créées apparaissent dans le **Module : Commandes à livrer**



Les commandes s'affichent dans l'ordre de livraison



Ceci module peut servir de tableau de bord afin de prendre la décision de livraison et/ou de préparation.

Suivant le temps imparti au délai de livraison général :

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

Fonctions disponibles aux commandes

Sélection du **livreur**

Appel le navigateur internet et **affiche la position** « l'adresse du client » dans une **carte Google** ★

Transforme la commande en un **ticket de caisse** pour encaissement

Supprimer une commande

Date	Heure	Document	N°	Montant TTC	Client
6/12/2016	03:57:39	Commande à livre	667		1 TEST

👉 Enregistrement de la vente (transformer la commande en ticket)

- Sélectionnez la commande puis cliquez sur **ticket** pour l'encaissement

Data-Concept vous remercie d'avoir choisi Restobar