Guide de l'utilisateur Restobar : version 3

Félicitations,

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

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

- Restaurants / Tavernes
- Restaurants de collectivités
- Snacks
- Brasseries
- Cafés / Bars
- Pizzerias

Cela grâce à ces fonctions de Gestion de salle, vente directes et gestion des commandes à livrer

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.eu

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

Data-Concept info@data-concept.eu info@data-concept.be

Lors de la première utilisation, une configuration prête à l'emploi sera directement opérationnelle, vous pourrez par la suite modifier cette configuration en suivant les points ci-dessous.



Cet icône spécifie que la fonction est uniquement disponible dans la version Belge certifiée de Restobar fonctionnant avec une boite noire

Table des matières

GUIDE DE L'UTILISATEUR RESTOBAR : VERSION 3 1		
PREMIÈRE UTILISATION DE RESTOBAR	5	
Créer un utilisateur possédant tous les droits d'utilisation	5	
Module Paramètres : Gestion des droits des utilisateurs		
Configurer le logiciel et renseigner vos coordonnées	7	
Module Paramètres : Utilisateurs	7	
Définir les taux de TVA et les modes de paiement		
Module Paramètres : Financier	8	
Paramétrer les périphériques (imprimantes,)	8	
Module Paramètres : Imprimantes	8	
Module Paramètres : Périphériques	9	
L'interface Restobar 3	10	
Créer votre carte produits		
1- Définition des catégories de produits	12	
Ajouter des produits aux catégories		
La fiche produit en détail	14	
Créer le plan de salle	18	
UTILISATION DE RESTOBAR AU QUOTIDIEN	20	
Ecran d'accueil	20	
Module Pointage	20	
Module Produits	21	
Une explication à déjà été donnée plus haut (voir Créer votre carte produit)		
Astuces		
Gestion des allergènes	22	
Module Clients	22	
Module Fournisseurs	22	
Caisse & Gestion du Restaurant	23	
Mode vente directe		
Comment effectuer une vente ?	23	
Encaissement d'une vente		
Corriger/modifier un mode de paiement d'un ticket déjà enregistré	25	
Ré imprimer un ticket		
Remboursement et Annulation d'une vente	26	
Mode « Restaurant » « Plan de salle »	27	
Dessiner le plan de salle et ajouter des tables		
Prendre une commande de table simple (Ouvrir table)	28	

Gestion des Suites et des Réclames	
Imprimer une addition provisoire	
Clôturer et encaisser la table	
Partage de note	
Division de note	
Transfert de table	33
Clients en compte	34
Mise en compte (créer un bon de livraison)	34
Facturer les bons de livraison	35
Gestion des commandes à livrer	36
Réception de la commande	36
Création du bon de commande	37
Préparation de la commande	38
Livraison de la commande	
Enregistrement de la vente (transformer la commande en ticket)	
Récapitulatif des commandes par livreur	39
Créer une facture	40
CLÔTURE DE CAISSE	41
Ticket de clôture	42
AUTRES OPÉRATIONS DE CAISSE	44
1. Dépôt caisse	44
2. Retrait caisse	44
FIDÉLITÉS	45
Utilisation des bons d'achat	46
Déduire un bon de réduction :	
TARIF HAPPYS DAYS	46
DOSSIERS & ANALYSES	47
Détails des ventes	48
Liste des tickets de caisse	48
Liste des factures	48
Liste des bons de livraison	48
Règlements des Ventes	48
Livre de recettes	48
Livre de caisse	49
Meilleures Ventes	49

Totaux par catégorie	49
Liste des bons d'achat	49
Provenance des clients	49
Pointages	50
RÉSERVATIONS	51
GESTION DU STOCK	51
Entrées/ sorties	52
Historique des Entrées/sorties	53
Inventaire	53
Liste de commande	53
PARAMÈTRES	53
Gestion des droits utilisateurs	54
Gestion & utilisation des tablettes	55
UTILISATION DES TABLETTES	55
OUTILS	57
Outils de maintenance	57
Backup externe	57
Restauration d'un Backup	57
Backup FDM log files	58
EXPORTS	58
AIDE	59
Mode formation	59
LOGS	59

Première utilisation de Restobar

Après avoir installé et activé le produit.

Il faudra d'abord:

- 1- Créer un utilisateur ayant tous les droits (version belge)
- 2- Configurer le logiciel et renseigner vos coordonnées
- 3- Définir les taux de TVA et les modes de paiement
- 4- Paramétrer les périphériques (imprimantes, ..)
- 5- Créer votre carte produits (la carte de votre restaurant/ les produits à vendre)
- 6- Créer votre plan de salle

Après cela vous serez prêt à l'utiliser pleinement



Créer un utilisateur possédant tous les droits d'utilisation

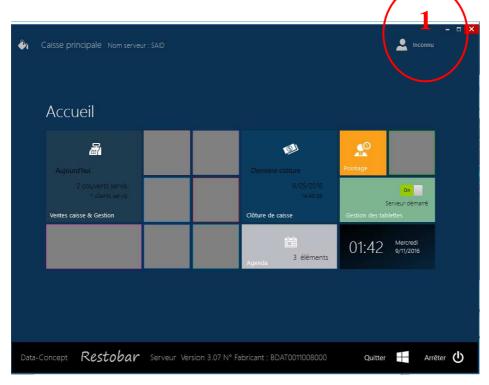


Version belge: Pour utiliser Restobar, il est obligatoire de s'identifier.

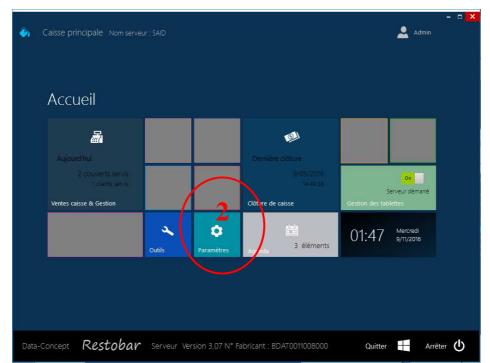
Lors de la première utilisation un utilisateur nommé « **ADMIN** » existe par défaut et son mot de passe est « **12345** ».

L'utilisateur « ADMIN » n'a le droit <u>que de configurer le logiciel</u> et ne peut rien faire d'autre.

Lors du premier démarrage, l'écran d'accueil s'affiche, les modules sont désactivés car aucun utilisateur ne s'est encore identifié.



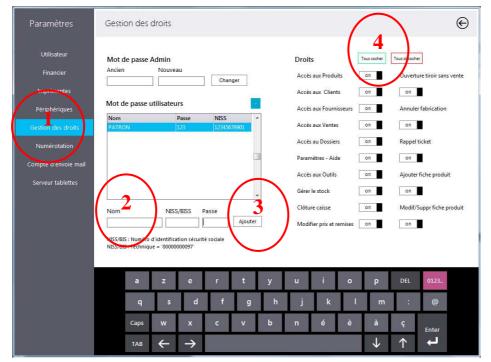
1- Cliquer sur l'icône «Utilisateur Inconnu » et identifiez-vous avec 12345



2- Vous pouvez maintenant configurer le logiciel en accédant aux Paramètres

Module Paramètres : Gestion des droits des utilisateurs

La première chose à faire sera de vous Ajouter comme utilisateur.



- 1- Gestion des droits
- **2-** Entrez un **Nom** et un **mot de passe**
- 3- Ajouter
- 4- Cochez tous les droits

Si vous être 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)



A ce stade, un utilisateur nommé « **PATRON** » ayant comme mot de passe « **123** » existe et pourra utiliser toutes les fonctions du logiciel.



Nous vous conseillons également de changer le mot de passe ADMIN : 12345

Version belge de Restobar, vous devez également entrer le numéro d'identification de sécurité sociale de l'utilisateur NISS (il se trouve sur votre carte SIS)



Configurer le logiciel et renseigner vos coordonnées

Module Paramètres: Utilisateurs

Après avoir entré vos coordonnées, choisissez le mode d'utilisation

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.

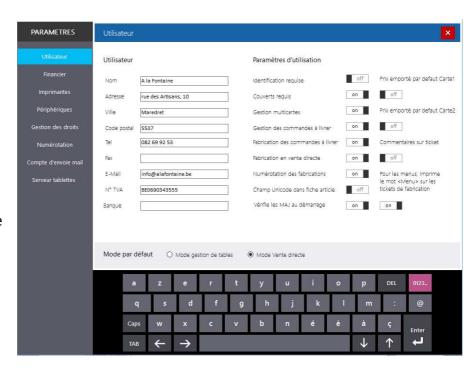
Identification requise:

Il faudra <u>encore</u> <u>obligatoirement</u> 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 pizzérias, ou lorsque vous livrer ou vendez des produits à emporter

Fabrication des commandes à livrer :

En plus de l'impression de la commande, les produits de la commande sont envoyés en fabrication

Couvert requis:

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



Gestion multicartes:

Il sera possible de définir deux cartes de produits distinctes, par exemple pour gérez deux spécialités différentes dans le même restaurant ou une carte spécifique pour les vins.

Fabrication en vente directe:

En mode vente directe, <u>le client paie d'abord</u> et si cette fonction est activée, <u>les produits sont</u> ensuite fabriqués en cuisine, le client attend finalement d'être servis (comme au Mac Do)

Addition après fabrication:

En commande de table, lors de chaque fabrication cuisine, une addition provisoire sera imprimée.



Champ Unicode dans article:

Un champ supplémentaire apparaîtra dans la fiche article permettant de saisir la description du produit dans une langue orientale (Chinois) et sera imprimée sur les tickets de fabrication

Prix emporté par défaut :

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

Imprimer commentaires & accompagnements sur ticket:

Seront aussi imprimés sur les tickets de caisse et commandes, les commentaires, remarques et les produits accompagnant le plat vendu.

Définir les taux de TVA et les modes de paiement

Module Paramètres : Financier

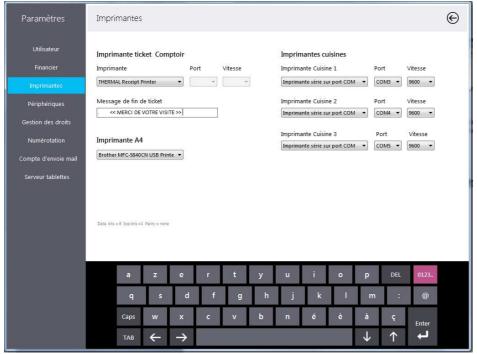


Paramétrer les périphériques (imprimantes, ..)

Restobar gère 5 imprimantes, il est impératif de spécifier les imprimantes qui seront utilisées Privilégier la connexion série pour les imprimantes tickets

Restobar pilote directement les imprimantes série en ESC-POS sur port COM, <u>l'utilisation d'une</u> imprimante série ne nécessite AUCUN pilote d'impression, si un driver est installé désinstallez-le

Module Paramètres: Imprimantes



- Choisissez vos imprimantes dans les listes déroulantes

L'imprimante ticket
Comptoir imprime les
tickets de caisse et de
clôture (*)
Les imprimantes cuisines (ou
bar) impriment les tickets de
fabrication destiné au
cuisinier (*)
L'imprimante A4, imprime
les rapports et listings du
« Dossier »

*(utiliser les imprimantes à rouleaux de papier de 77 à 80 mm)

Module Paramètres : Périphériques

Restobar gère tous les périphériques



Balances

Restobar <u>permet la vente au poids</u> 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.



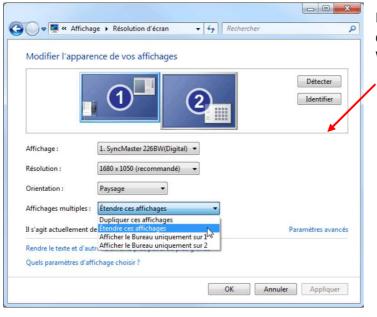
Ecran secondaire

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



Fiscal Data Module



Uniquement dans la version Belge de Restobar, c'est la fameuse boite noire...

Restobar est un <u>logiciel certifié</u> par les autorités financières belge et est compatible avec les deux types de FDM existants sur le marcher: **CleanCash** ou **Boite Noire** Lorsqu'il est branché, spécifier le port série utilisé.

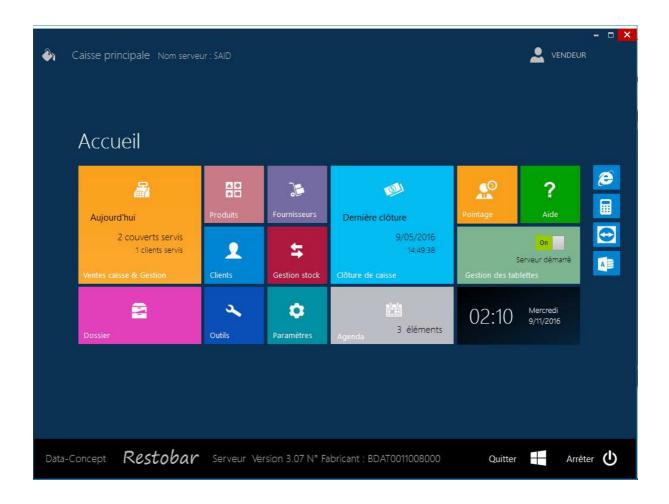
Restobar communique directement avec le FDM, aucune DLL ou quelconque API n'est nécessaires.

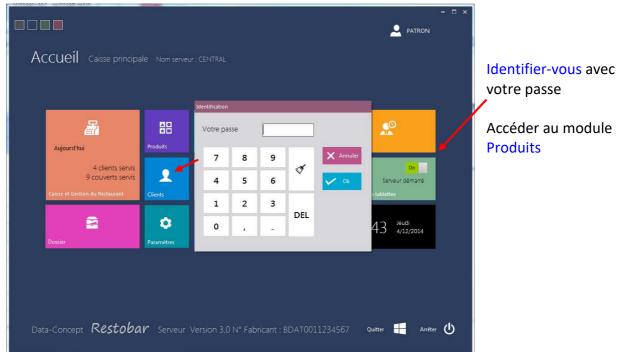
Vous pourrez vous les procurer chez <u>www.data-concept.eu</u>

A ce stade vous avez paramétré Restobar et défini un utilisateur « PATRON » avec mot de passe « 123 », vous pouvez maintenant vous identifier afin d'accéder à toutes les fonctions du logiciel.

Il vous reste encore à définir votre carte produits et votre plan de salle, mais il faudra pour cela d'abord vous identifier

L'interface Restobar 3





Dans la version belge de Restobar, vous devrez également pointer votre début de travail



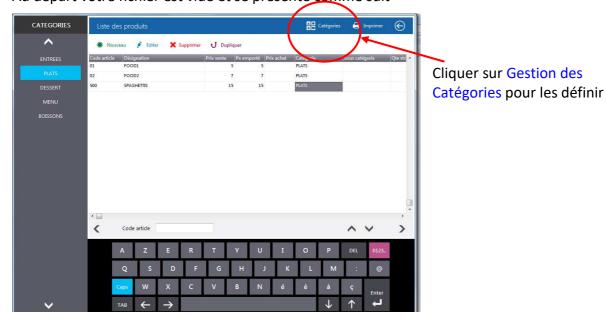
Créer votre carte produits

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

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

Module Produits

Au départ votre fichier est vide et se présente comme suit



1- Définition des catégories de produits

Exemple d'une carte restaurant

EntréesPlatsMenuOmelette espagnoleSteak fritesLunch midi

Croquettes de fromage Moules frites

Soupe aux oignons Spaghettis bolognaise

DessertsBoissonsTiramisuColaMoelleux chocolatCafé

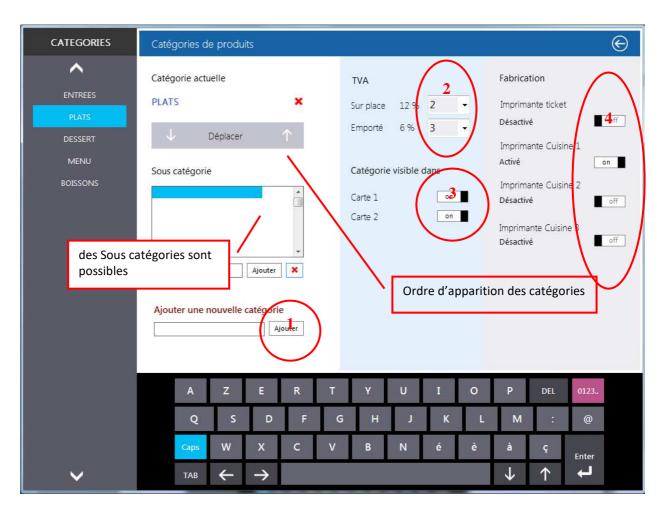
Crêpe maison Eaux gazeuse

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

- 1- Ajouter une catégorie de produit
- 2- Définissez les taux de TVA pour tous les articles qui appartiendront à cette catégorie lorsqu'ils seront consommés « Sur place » ou « Emporté »

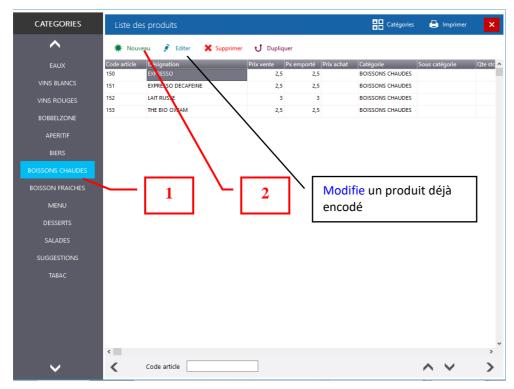


- 3- Si vous gérez deux cartes distinctes, spécifier la(les) carte où apparaitra cette catégorie (gestion multicartes activée dans les Paramètres de Restobar)
- 4- Spécifier vers quelle imprimante sera envoyée la fabrication de tous les produits appartenant à cette catégorie





Ajouter des produits aux catégories

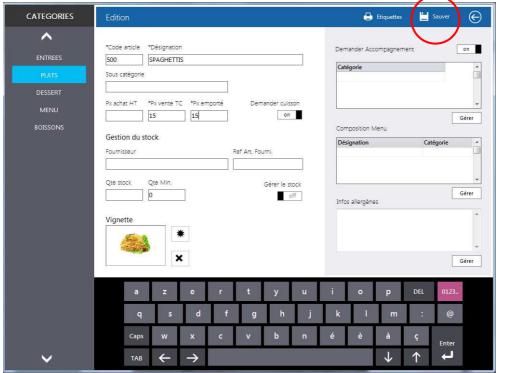


Revenez à l'écran précédant puis..

- 1- Choisissez une catégorie
- 2- Ajouter les produits appartenant à cette catégorie (Nouveau)

Dans la fiche produit qui apparaît, <u>les informations minimales à encoder</u> sont : le code article, la désignation, le prix de vente « Sur place » et « Emporté »

Le code article doit être unique pour chaque produit, il est automatiquement proposé par défaut vous pouvez aussi le modifier



Après avoir encodé les informations minimales

Sauver afin d'enregistrer le produit

La fiche produit en détail

Code article

Le code produit : doit être unique, la numérotation est par défaut automatique *Voir Paramètres : Numérotations*

Code article Unicode 127 山八時逃心金目 Désignation



Désignation : le nom du produit

Unicode: le nom du produit en Chinois, arabe ou autre langues orientales

Prix achat : exprimé hors taxe

Prix de vente : lorsque le produit est vendu « Sur place » toutes taxes comprises Prix emporté : lorsque le produit est vendu « Emporter » toutes taxes comprises



Si vous ne désirez pas spécifier de prix de vente, entrer la valeur négative (-1). Ceci est intéressant pour créer un article générique « Divers » sans prix, le prix sera alors demandé lors de sa sélection

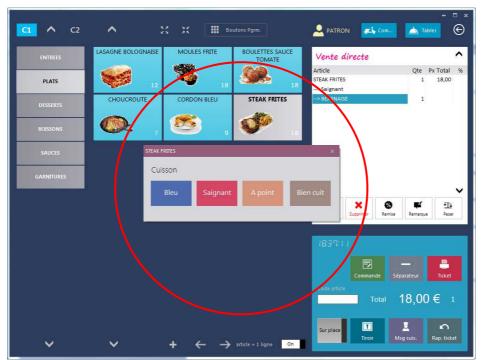
Fournisseur

Fournisseur du produit lorsqu'il est acheté, la liste fournisseur sera préalablement encodée dans le module Fournisseurs

Référence article du fournisseur : La référence du produit lorsque vous le commander chez votre fournisseur

Qte minimum: stock d'alerte pour la gestion du stock

Gérer le stock : la quantité sera décrémenté lors de la vente de ce produit, il sera aussi pris en compte dans toutes les fonctions de gestion du stock



Demander cuisson

Lorsque cette case est cochée, plus tard dans le « **Module Caisse** » Lors de la sélection du produit, une demande de type de cuisson sera proposée

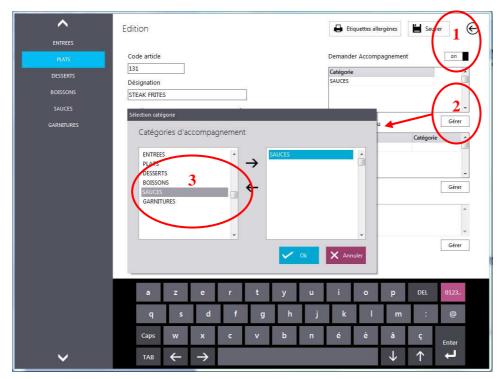
Demander Accompagnement



Exemple: Vous vendez un steak frites, vous désirez laisser au client le choix de la sauce qui sera servie avec le produit.

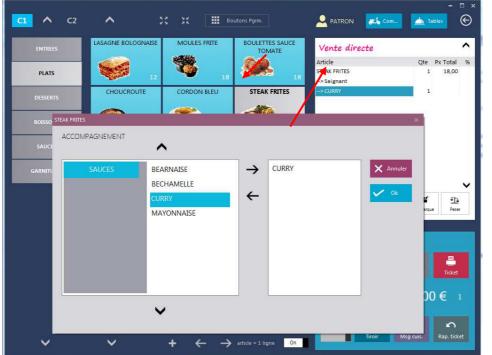
Nous supposons que vous aviez auparavant déjà crée une catégorie « Sauces »





- 1- Cochez Demander accompagnement
- 2- Cliquer sur Gérer
- 3- dans la boite qui apparaît choisissez la catégorie « Sauces »





Plus tard dans le « Module Caisse » Lors de la sélection du produit, une demande de choix d'accompagnement sera proposée.

Le choix portera sur tous les articles de la catégorie « Sauces »

Le prix des articles proposés en accompagnement ne sont pas pris en compte car inclus dans le produit de base

Vous pouvez ajouter autant de catégories que désiré

Composition menu

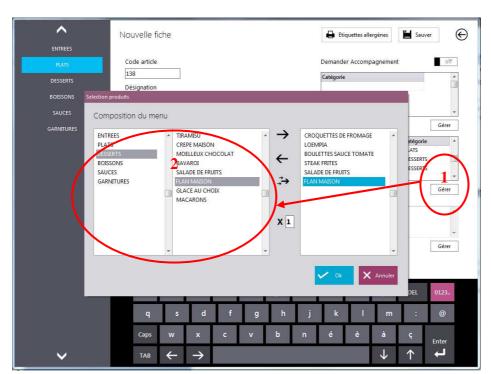


Cette fonction se comporte comme la fonction « Demander accompagnement », la différence est que le choix ne portera pas sur tous les articles de la catégorie mais sur une liste prédéfinie

Exemple : Lunch du midi, vous proposé à vos clients une formule se composant comme suit :

- Entrées : choix entre une Croquettes de fromage et loempia
- Plat: choix entre un steak frites et boulettes sauce tomates
- Dessert : choix entre Salade de fruits et Flan





- 1- Cliquer sur Gérer
- 2- Choisissez vos articles dans les catégories afin de composer votre menu

Attention



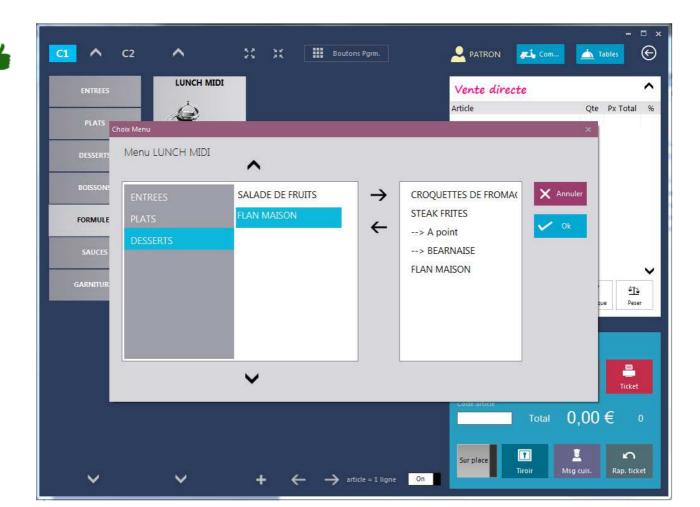
Restobar contrôle les TVA, la TVA d'un article entrant dans la composition du menu doit être identique à la TVA du menu.

Dans cet exemple, les boissons ne pourront pas être inclues dans le menu : Lunch Midi

Si vous désirez qu'un du menu produit soit sélectionné par Défaut, double cliquez dessus, un astérix * apparaitra devant le produit



Plus tard dans le « **Module Caisse** » Lors de la sélection du produit « LUNCH MIDI », une demande de choix sera proposée.



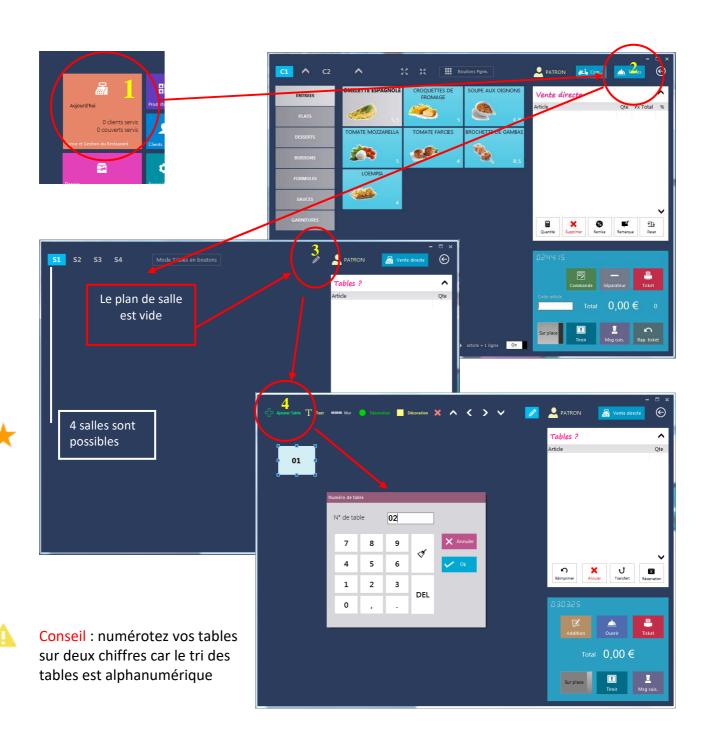
Vous avez maintenant encodés vos produits et ceux-ci sont disponibles à la vente

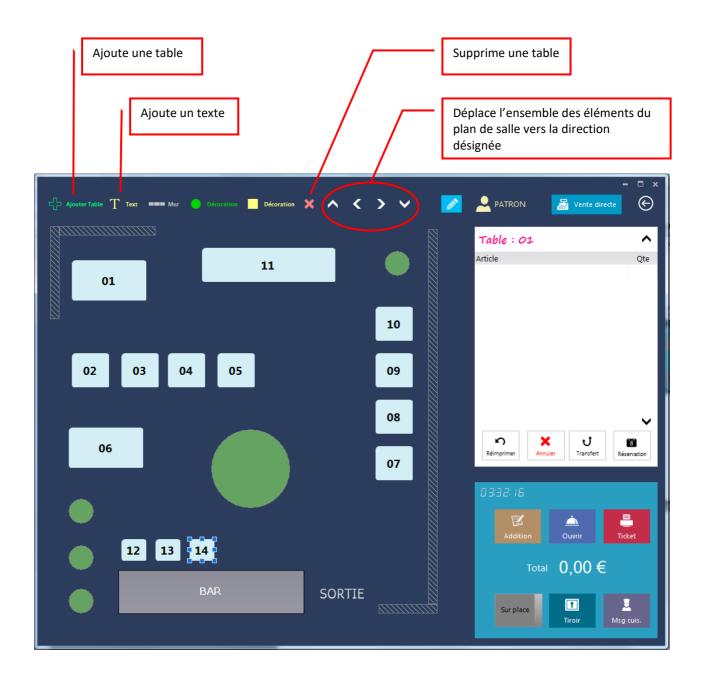
Si vous n'êtes pas un restaurant, la partie configuration est terminée : vous pouvez maintenant exploiter le logiciel pour vendre vos produits

Si vous êtes un restaurant vous devez encore effectuer une opération : la création de votre plan de salle

Créer le plan de salle

- 1. Accéder au Module : Caisse et Gestion du restaurant
- 2. Ensuite cliquez sur le bouton « Tables » pour accéder à la gestion des tables de la salle
- 3. Un plan de salle vide apparaît : activer l'interrupteur « édition » représenter par un crayon pour <u>entrer en mode édition</u>
- 4. Cliquez sur « Ajouter Table » pour ajouter autant de tables nécessaires au plan de salle et disposez-les à votre convenance sur votre salle





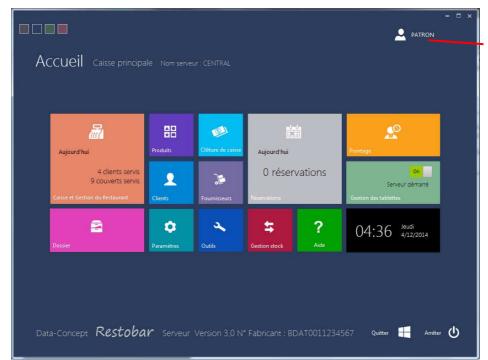
Lorsque l'édition du plan de salle est terminée, désactivez l'interrupteur « édition » représenté par un crayon pour <u>sortir du mode édition</u>

La partie configuration est terminée : vous pouvez maintenant exploiter le logiciel pour vendre vos produits et gérez vos salles de restaurant

Utilisation de Restobar au quotidien



Ecran d'accueil



Permet de s'identifier

L'écran d'accueil présente les modules accessibles par les utilisateurs du logiciel

Suivant les droits de l'utilisateur, certains modules pourrons être désactivés (voir Paramètres : Gestion des droits)

Le coin supérieur gauche permet de modifier la couleur de l'interface de Restobar Quitter permet de fermer le logiciel Arrêter ferme le logiciel et éteint l'ordinateur

Liste des modules de l'écran d'accueil



Module Pointage

Le module pointage est toujours accessible quelque soit l'utilisateur identifié sauf ADMIN



Le principe de pointage est <u>obligatoire dans la version belge</u> de Restobar et facultatif autrement, la désactivation de ce module se fait dans le Module Paramètre : Utilisateur

La pointeuse enregistre l'heure de début et de fin de travail.

La pointeuse est destinée à tout le personnel de l'établissement, le personnel pointe avec son mot de passe ou sa carte magnétique

Tout utilisateur doit être préalablement enregistré dans le module Paramètres : Gestion des droits.



TRAVAIL IN : début de travail

TRAVAIL OUT : fin de travail

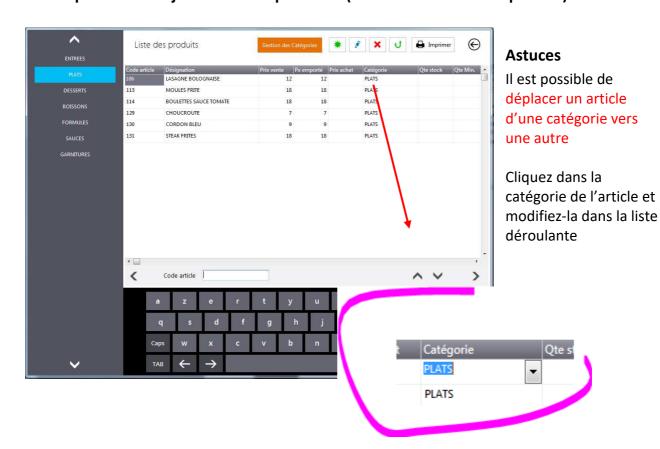
Lorsqu'un utilisateur s'identifie, Restobar vérifiera toujours si celui-ci à pointé son début de travail

Le pointage d'un utilisateur est indépendant à l'identification d'un utilisateur Restobar

Module Produits

Accède au fichier des produits à vendre, à partir de ce module il est possible de définir des catégories de produit et d'affecter de nouveaux produits à ceux-ci.

Une explication à déjà été donnée plus haut (voir Créer votre carte produit)

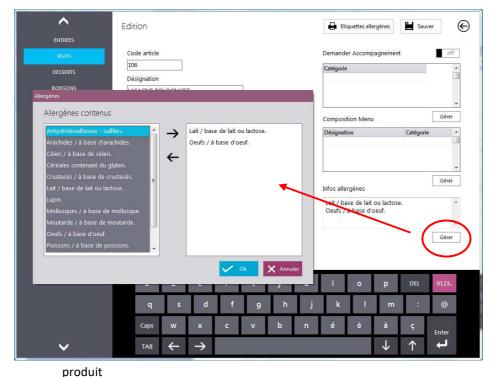




Gestion des allergènes



Une nouvelle **directive européenne** en application le 13/12/2014, impose à l'ensemble du secteur agro- alimentaire d'informer les utilisateurs finaux des produits allergènes utilisés dans les plats préparés. Restobar permet de noter cette information dans la fiche produit et de <u>l'étiqueter</u> si nécessaire.



Dans la fiche produit cliquer sur Gérer et choisissez les allergènes contenus

Etiquettes permet d'imprimer des étiquettes : les informations suivantes pourront être imprimées :

- Nom du produit
- Prix du produit
- Date de péremption
- Allergènes contenu
- Ingrédients du

L'outil externe DataReport (fourni avec Restobar) permet la mise en forme des étiquettes

Module Clients

Accède au fichier clients, l'enregistrement d'un client est nécessaire pour produire une facture et lors des prises des commandes à livrer. Ce module n'est pas détaillé car explicite.





Astuce : dans la fiche client, Restobar peut vérifier automatiquement la validité d'un numéro de TVA intracommunautaire et rapatrier les coordonnées du client grâce à la liaison internet au serveur VIES intra-communautaire

Module Fournisseurs

Accède au fichier fournisseurs. Ce module n'est pas détaillé car explicite.

Caisse & Gestion du Restaurant

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



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





Dans la version belge de Restobar :



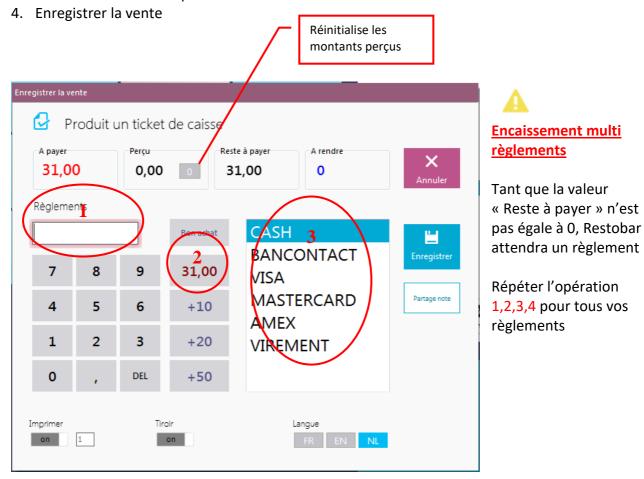
- Il n'est pas possible de modifier le prix des articles sélectionnés
- La suppression d'un article sélectionné ajoute une ligne produit négativef
- La diminution de la quantité entraine un ajout d'une ligne en négatif une nouvelle ligne avec la nouvelle Qte



Encaissement d'une vente

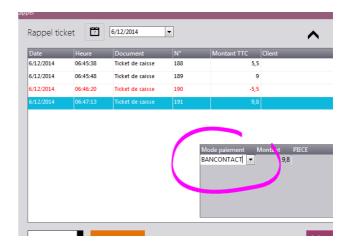
Le bouton Ticket fait apparaître la boite d'encaissement

- 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



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

- 1. Cliquez sur Rappel ticket
- 2. Sélectionner le ticket désiré
- 3. Voir Paiements et corriger dans la liste



Ré imprimer un ticket

Cliquez sur Rappel ticket Sélectionner le ticket contenant l'article à rembourser Cliquez sur Imprimer

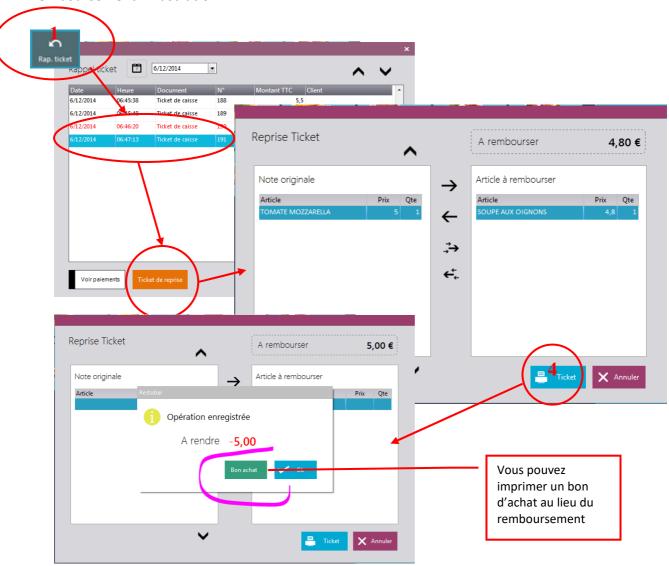


Cette fonction n'est pas disponible dans la version belge de Restobar

remboursement et Annulation d'une vente

- 1. Cliquez sur Rappel ticket
- 2. Sélectionnez le ticket contenant l'article à rembourser
- 3. Cliquez sur Ticket de reprise : les articles du ticket original apparaissent
- 4. Sélectionnez les articles à annuler/ rembourser puis cliquer sur Ticket

Remboursement: illustration



Mode « Restaurant » « Plan de salle »

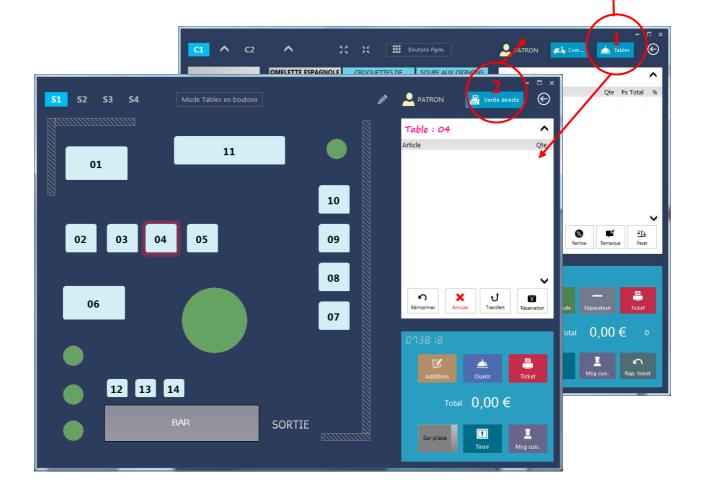
1- A partir du mode « **Vente directe** » basculer en mode « **Restaurant**: **Plan de salle** » en cliquant sur le bouton **Table**

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



Dessiner le plan de salle et ajouter des tables

Voir plus haut : Créer le plan de salle

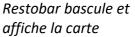
Prendre une commande de table simple (Ouvrir table)

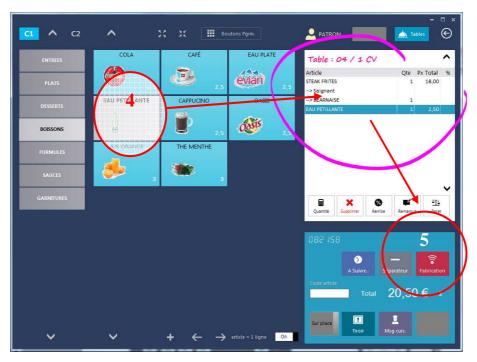
Exemple:

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

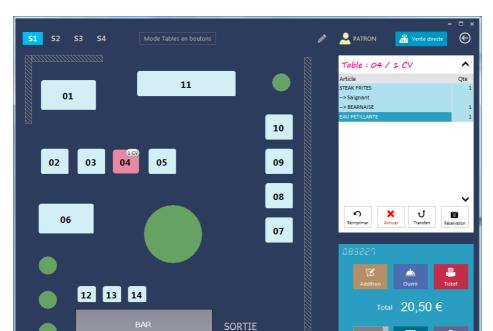




- 4- Choisir les produits
- 5- Cliquez sur Fabrication

La commande est enregistrée et imprimée sur les imprimantes de fabrication

Restobar bascule et reviens en mode Tables



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

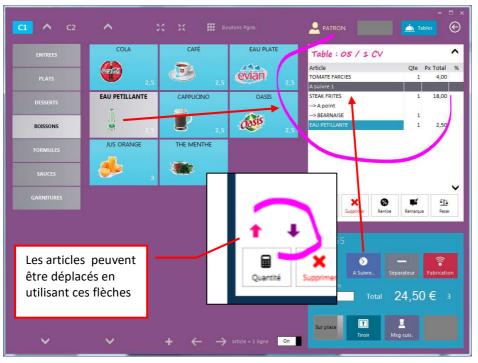
Pour ajouter d'autres produits à la table recommencer les points 1,2,3,4 et 5

Gestion des Suites et des Réclames

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

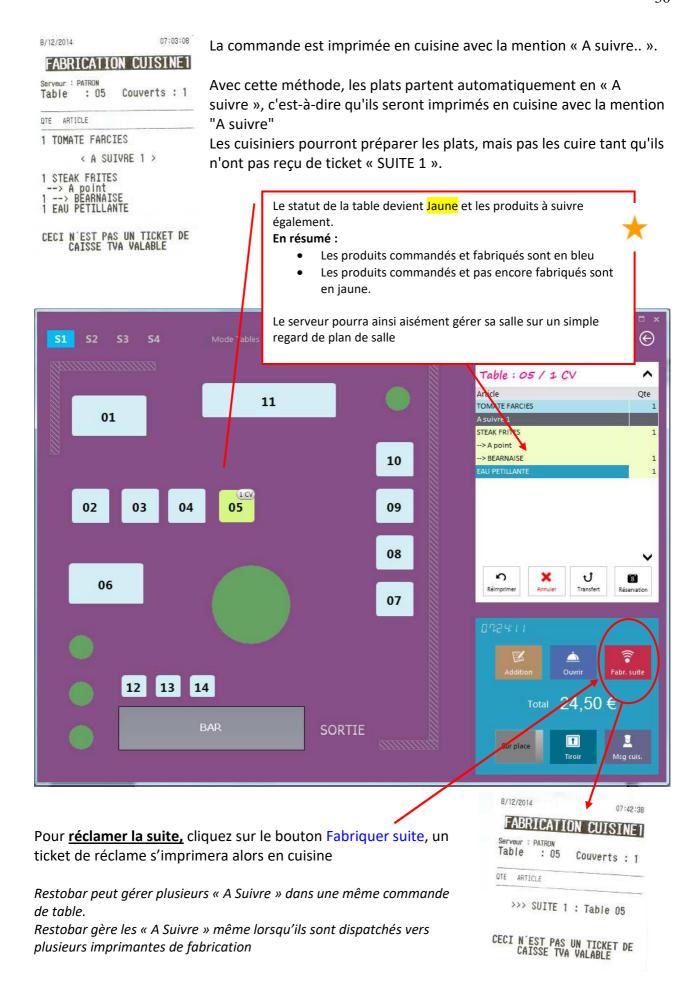
Votre client est installé à la table n° 5, il désire <u>D'ABORD</u> une entrée : Tomates farcies et <u>ENSUITE</u> d'un Steak frites avec une eau pétillante



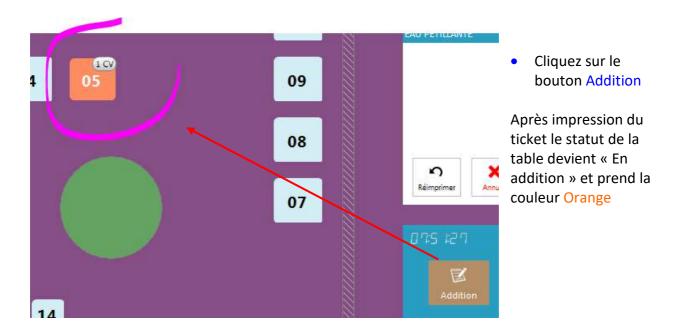


Ouvrez la table comme en 1,2,3

- 6- Sélectionnez Tomates farcies
- 7- Cliquez sur A Suivre...
- 8- Sélectionnez *Steak* frites puis *Eau* pétillante
- 9- Cliquez sur Fabrication



Imprimer une addition provisoire



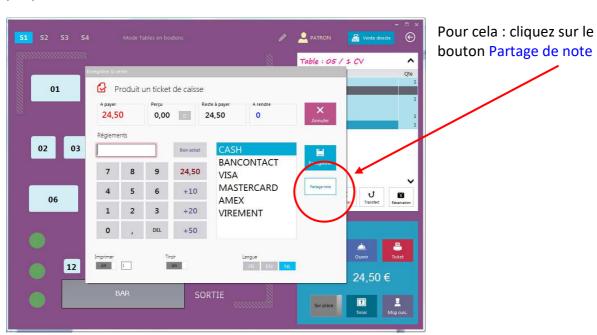
Clôturer et encaisser la table

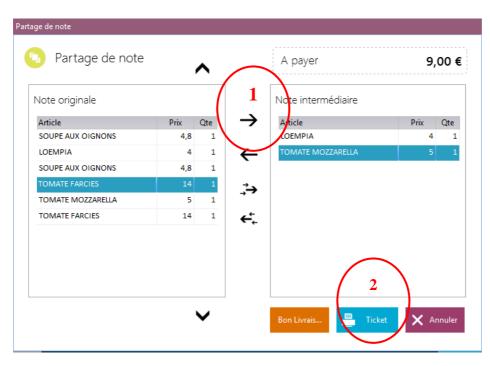
Cliquez sur le bouton Ticket

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, cet-à dire que chacun paie sa part par produit consommé.





- Sélectionnez les produits
- 2. Terminer avec le bouton Ticket

Un ticket sera alors imprimé pour chacun

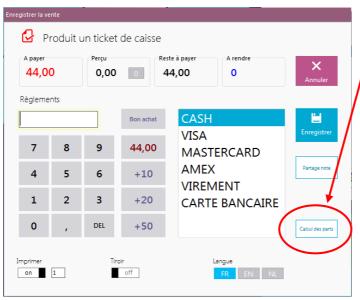
(Pour une mise en compte client : choisissez « Bon de livraison » en lieu du ticket)



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

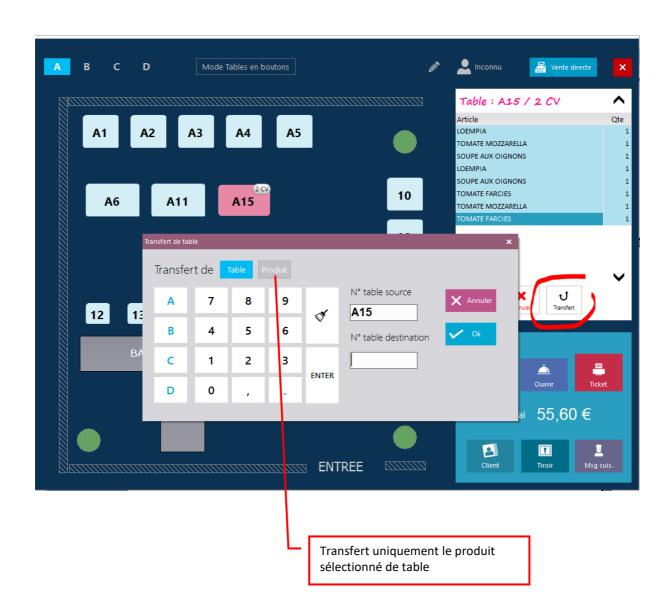


Lors d'un encaissement, la note peut être divisée à part égale. Le bouton « Calcul des parts » permet le calcul de la part et chacun pourra régler à sa façon, en effet un ticket peut être réglé en multi règlements

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, <u>le paiement n'est pas obligatoire</u>, il peut être nul ou partiel

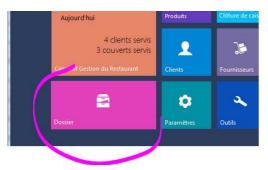


Tous <u>les paiements sont considérés comme des acomptes</u>, cet à dire :

Dans le ticket de clôture Z financier (voir clôture de caisse)

- Ils n'entrent pas dans le chiffre d'affaire de la journée, ils apparaîtront dans le chiffre d'affaire du jour lorsque la livraison sera transformée en ticket (ou en facture)
- Ils apparaîtront dans le total de la caisse (contenu du tiroir caisse)
- Les montants se cumuleront aux autres montants PRO FORMAT
- Les montants apparaîtront dans <Bons de livraison>

Facturer les bons de livraison

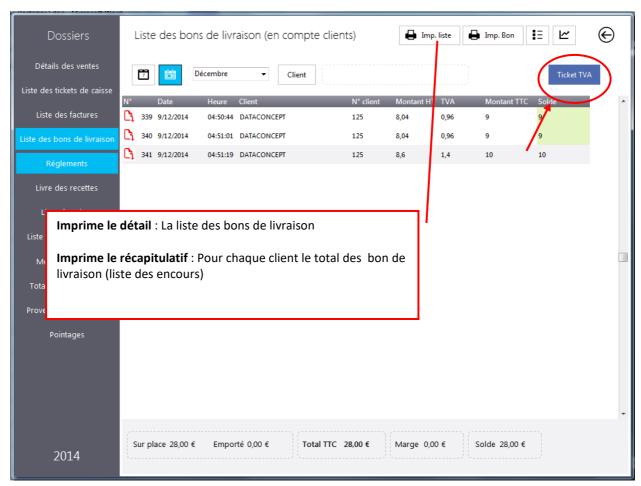


Il est possible de facturer les bons de livraison individuellement ou de les regrouper en seul ticket

A partir de du menu principal de Restobar accéder au **Module Dossier**

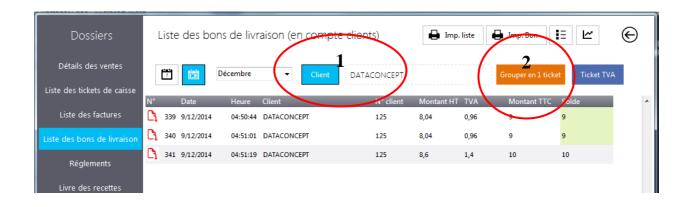
Ensuite sélectionner à droite : Liste des bons de livraison Pour facturer individuellement un bon de livraison

- 1. Sélectionnez le bon désiré
- 2. Cliquez sur Ticket TVA



Pour regrouper les bons de livraison en un seul ticket

- 1. Sélectionnez le client >> le bouton « Regrouper en 1 ticket » apparaît et
- 2. Cliquez dessus





Gestion des commandes à livrer



La gestion des commandes à livrer doit être activée dans le Module Paramètres > Utilisateur

La gestion des commandes à livrer se fait en plusieurs étapes

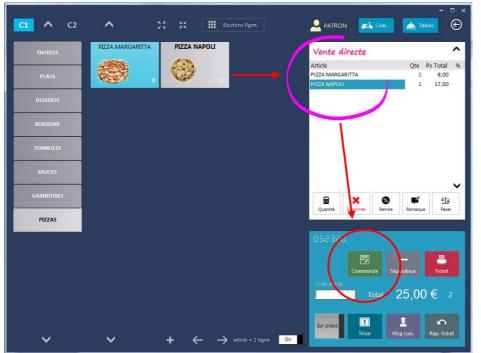
- Réception de la commande (téléphonique)
- Création du bon de commande
- Préparation de la commande
- Livraison de la commande
- Enregistrement de la vente

Exemple une Pizzeria



Réception de la commande

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





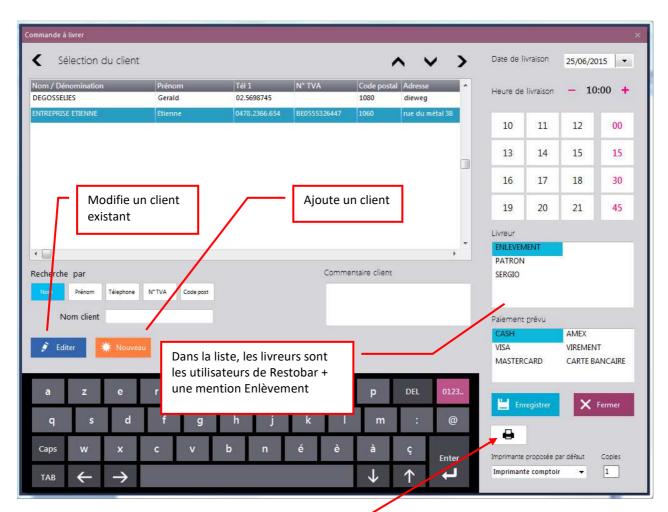
Il est également possible de choisir d'abord le client en cliquez sur le bouton Commande puis revenir en mode sélection produits

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 ou provisoirement sur l'imprimante choisie ici

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

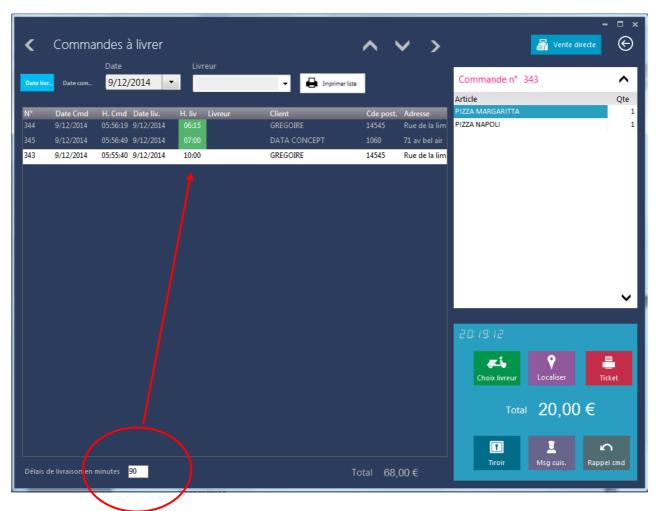
Préparation de la commande

Si la commande est envoyée en cuisine, le cuisinier pourra facilement gérez 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



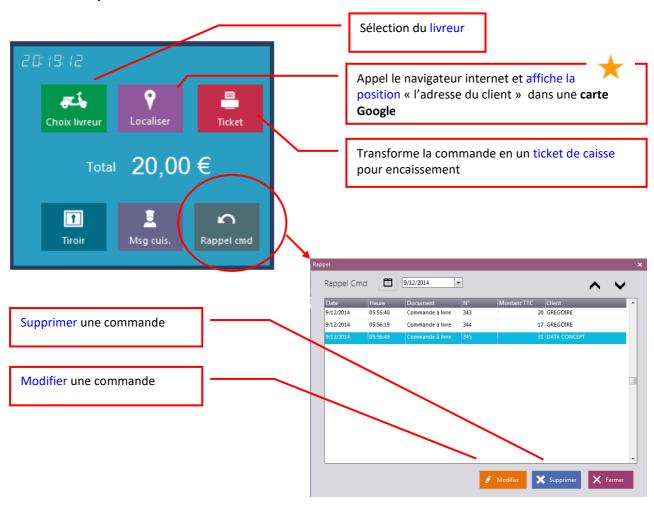


Ceci module peut servir de tableau de bord afin de prendre la décision de livraison et/ou de préparation.

Suivant le temps imparti au délai de livraison général :

- Les commandes dont la livraison est imminente s'affiche en vert
- Les commandes en <u>retard</u> de livraison en rouge

Fonctions disponibles aux commandes



- **Enregistrement de la vente (transformer la commande en ticket)**
 - Sélectionnez la commande puis cliquez sur ticket pour l'encaissement
- Récapitulatif des commandes par livreur

Dans la pratique, il est souvent impossible d'encaisser chaque commande si elles ne sont pas



enlevées sur place, les livreurs encaissent les commandes à la livraison, vous apportent le total en fin de service : ensuite vous clôturer toutes les commandes en une seule fois

L'impression du récapitulatif par livreur permet de contrôler le montant total de son service

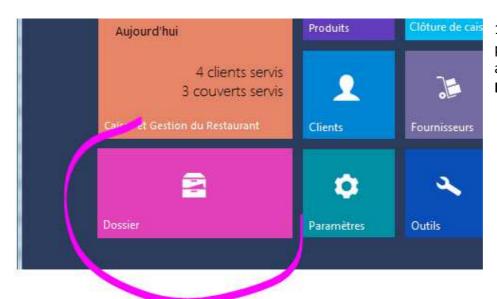
- 1. Sélectionnez le livreur dans la liste
- 2. Imprimer le récapitulatif en cliquant sur Imprimer liste

Créer une facture

Il est possible à tout moment de créer une facture à partir d'un ticket TVA La gestion des factures est indépendante de la caisse : lorsque vous créer une facture à partir d'un ticket de caisse, le ticket existera toujours et le montant de la facture ne se cumulera pas au CA

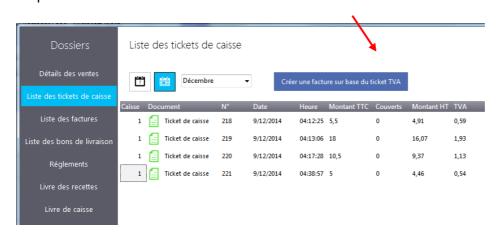


Lorsque vous transmettrez à votre comptable les factures et le livre des recettes, spécifier que le montant total du chiffre d'affaire est le total des recettes, le montant des factures sera retiré des recettes ventes caisse



1- A partir de du menu principal de Restobar accéder au **Module Dossier**

Ensuite sélectionner à droite : <u>Liste des tickets de caisse</u> Cliquez sur Créer une facture sur base du ticket TVA



La facture crée apparaitra dans : la « Liste des factures »

Clôture de caisse

La clôture de caisse est une opération quotidienne (de préférence) et se fait en fin de service

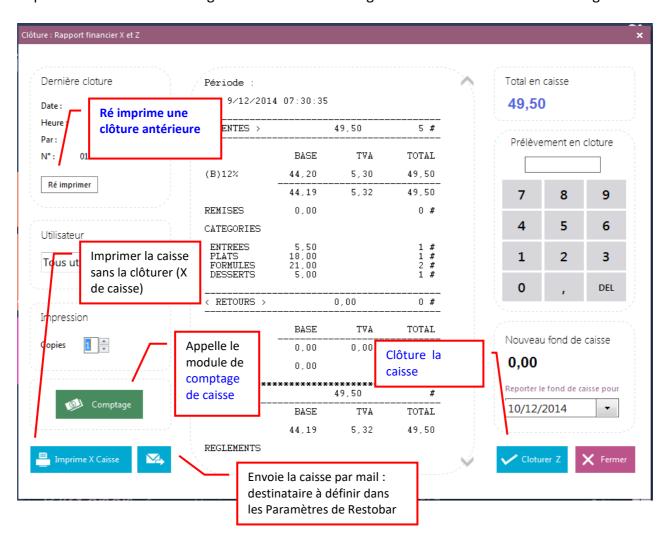
Le Module : Clôture de caisse reprend toutes les opérations depuis la dernière clôture

Le <u>X de caisse</u> imprime le ticket financier reprenant toutes les informations <u>mais ne clôture pas</u> la caisse : en bref imprime un ticket de clôture sans clôturer la caisse cela permet de connaître chiffre d'affaire à tous moment. Les informations du X de caisse peut-être global ou par utilisateur

Le **Z**<u>de caisse</u> imprime le ticket financier reprenant toutes les informations <u>et clôture la caisse</u> : Le ticket de clôture est un document financier qui doit être conservé.



Dans la <u>version belge de Restobar</u>, lors de la clôture de caisse, <u>un Z financier par utilisateur</u> est imprimé suivis du Z financier général : ceci est une exigence des autorités financières belge.



Lors de la clôture de caisse : indiquez le montant prélevé, le solde sera le nouveau fond de caisse reporté à la date indiquée.

Ticket de clôture

Le ticket financier reprend les éléments suivants :

Date et heure d'émission Période couvrant la clôture

<VENTES>

Le total des ventes

le nombre de ventes

La ventilation TVA

Le total des remises

le nombre de remises

La ventilation des remises

Le détail des ventes par catégorie de produits : Montant total et Qte

<RETOURS> reprises ticket .. remboursements .. annulations ventes

Le total des retours

le nombre de retours

La ventilation TVA

Le total des remises

le nombre de remises des articles retournés

La ventilation des remises des articles retournés

Le détail des retours par catégorie de produits : Montant total et Qte

<C.A> chiffre d'affaire correspond au total des ventes – total des retours

La ventilation TVA

Le détail des règlements par mode de paiement

Les mouvements de caisse détaillés lorsqu'ils existent (dépôts et retraits caisse)

<BONS DE LIVRAISON> Mises en compte clients

Le total des bons émis le nombre de mises en compte

Le détail des règlements par mode de paiement déjà perçu (acomptes)

<PRO FORMAT>

Le total des pro forma le nombre de pro forma

Pro format sont les tickets imprimés qui ne correspondent pas à une vente

Soit : les bons de livraison, les bons de commande à livrer



Dans la version belge de Restobar sont aussi comptabilisé en pro forma les tickets de fabrication cuisine considérés comme des commandes de table

<PRO FORMAT RETOUR>

Le total des pro forma le nombre de pro forma

Pro format RETOUR sont les tickets imprimés qui ne correspondent pas à une vente DONT UNE ANNULATION A ETE OBJET

Soit : les bons de commande à livrer qui ont été supprimés



Dans la version belge de Restobar, seront aussi comptabilisé en pro forma retour, les tickets de fabrication cuisine qui ont été annulés

<FORMATION >

Le montant total et le nombre de ticket imprimés (tous types confondus) alors que la caisse était en mode formation

<OUV. TIROIR SANS VENTES>

Le nombre de fois que le tiroir caisse avait été ouvert sans qu'une vente ou un retour n'ait été effectué à l'aide du bouton Ouverture Tiroir de Restobar

<TICKETS>

Le nombre de tickets vente émis Le ticket moyen

<TOTAL EN CAISSE>

Correspond à la somme de :

Total des ventes en CASH (Espèce)

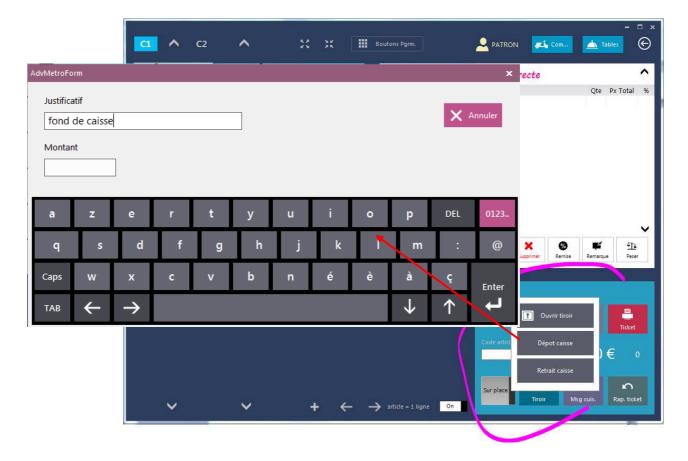
- + Total des acomptes en CASH (Espèce) perçu lors de mise en compte
- + Total des dépôts caisse
- Total des retraits caisse

En bref le contenu du tiroir caisse

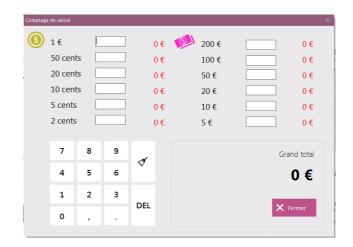
Autres opérations de caisse

A partir du **Module : Vente directe,** le bouton Tiroir affiche en outre dans son menu deux options

- 1. **Dépôt caisse** : permet de spécifier le montant déposé en caisse par exemple : le premier fond de caisse ou l'apport en monnaie
- 2. **Retrait caisse** : indiquez le montant prélevé et le justificatif par exemple : lors d'un paiement fournisseur

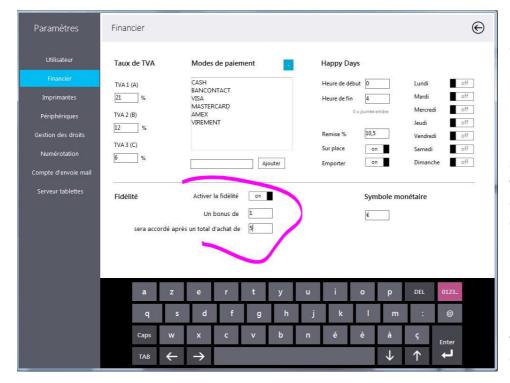


Comptage de caisse : lors de la clôture de caisse, il est fastidieux de compter la monnaie, ce module vous facilitera la tâche.



Fidélités

Restobar gère les fidélités lorsque cette option est activée dans le Module : Paramètres > Financier



Le montant des achats des clients nominés seront mémorisés par Restobar.

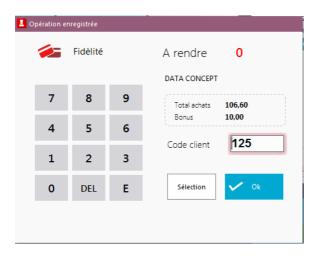
Lorsque le total des achats atteindra une valeur, un bonus en euros sera ajouté au compte client.

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

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

Dans la pratique

Lors de l'encaissement d'un ticket : la boite suivante s'affichera :



- 1- cliquez sur Fidèlité
- 2- <u>sélectionnez le client</u> ou scannez le code barre de sa carte de fidélité
- 3- le montant total des achats apparaît ainsi que son bonus calculé.

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

Si oui, Restobar imprimera le bon d'achat sinon la valeur de son bonus reste sur son compte et

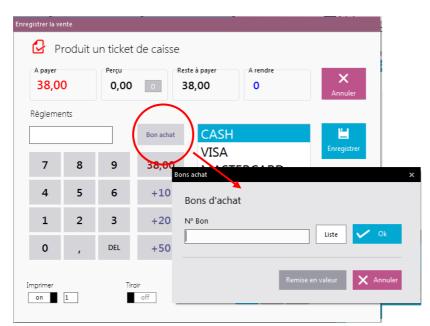
pourra être cumulée avec les prochain bonus.

Utilisation des bons d'achat

- Lors des fidélités, le client reçoit des bons d'achat
- Lors d'un remboursement, le client peut recevoir un bon d'achat

Comment les utiliser?

Lors d'un encaissement, cliquez sur Bon achat et <u>scannez-le</u> : le montant du bon d'achat sera déduit du montant total.



Le bon d'achat est donc un <u>mode</u> de paiement comme un autre

Le bouton Liste fera apparaître d'autres options :

- la liste de tous les bons enregistrés
- La possibilité de ré imprimer un bon d'achat

Déduire un bon de réduction :

Si vous distribuez des bons de réduction ou si vous désirez déduire une remise en valeur, le bouton « Remise en valeur » créera et déduira automatiquement un bon d'achat correspondant au montant de la valeur désirée

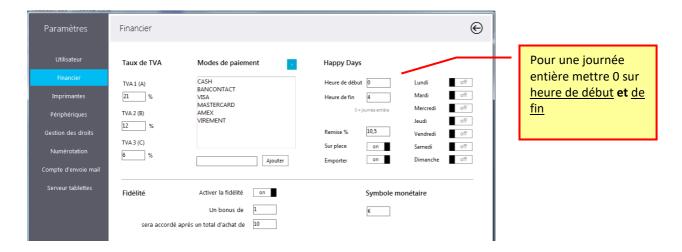
Tarif Happys days

Il est possible de définir pour un ou plusieurs jours de la semaine un tarif Happy Days

Cela correspondra à une remise qui sera effectuée automatiquement sur tous les achats des clients suivant les critères suivants :

- 1- Jour du Tarif
- 2- Heure d'application du tarif
- 3- Le type de vente soit sur les ventes « Emporté », consommées « Sur Place » ou les deux

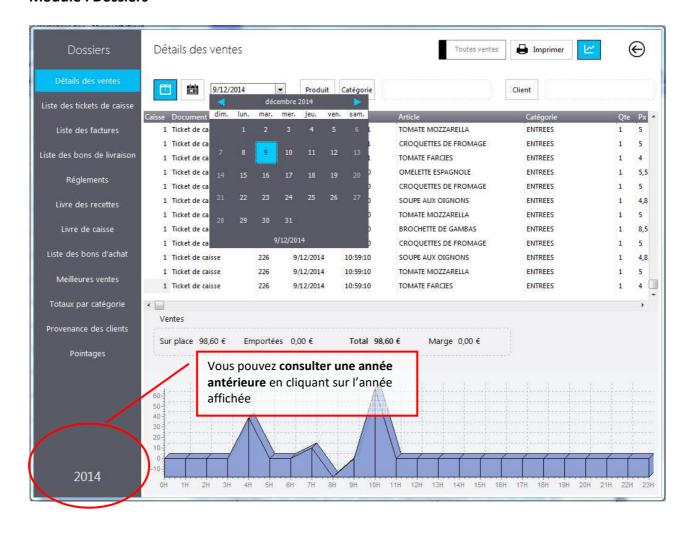
La tarification Happys Days se défini dans le Module : Paramètre > Financier



Dossiers & Analyses

Un dossier représente <u>une année de travail</u>, le module Dossier permet de présenter, d'interpréter et d'analyser toutes ces informations

Module: Dossiers



Affiche le

graphe

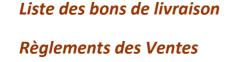
Détails des ventes

Affiche la liste des produits vendus par

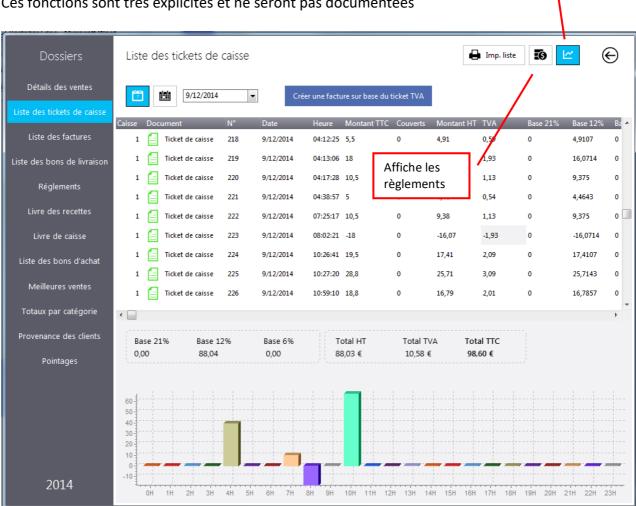
- Période
- Par date
- Par produit
- Par catégorie
- ou une combinaison de ceux-ci Par client

Liste des tickets de caisse

Liste des factures



Ces fonctions sont très explicites et ne seront pas documentées



Livre de recettes

Regroupe toute les ventes caisse ventilées par TVA à transmettre à votre comptabilité

Livre de caisse

Contenu de la caisse en CASH : affiche le détail de tous les mouvements caisse en espèces

Meilleures Ventes

Le top des ventes par produit et catégorie de produit

Totaux par catégorie

Chiffre d'affaire et quantité par catégorie de produits vendus

Liste des bons d'achat

Affiche et détaille la liste de tous les bons d'achat créés lors des fidélités

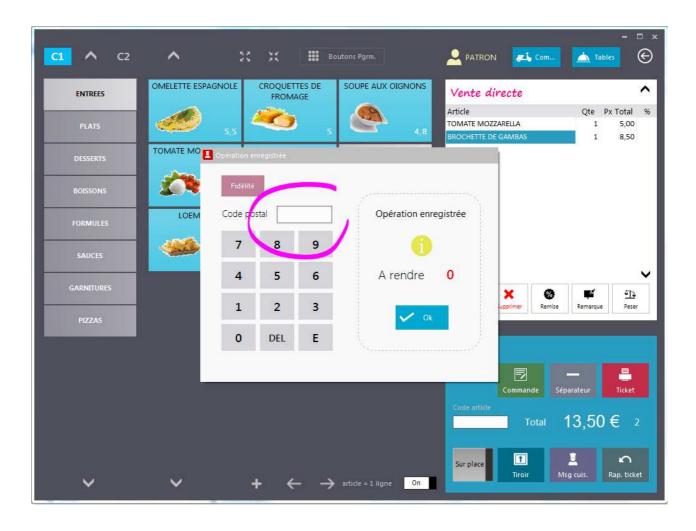
Provenance des clients



Lorsque l'option « Fidélité » est activée dans le **Module : Paramètres > Financier** La possibilité de spécifier la provenance des clients est aussi activée.

Après chaque encaissement, il sera de manière optionnelle, possible d'entrer le code postal du client. Cela permettra par la suite de savoir d'où proviennent vos clients afin de mieux cibler vos investissements publicitaires.





Pointages



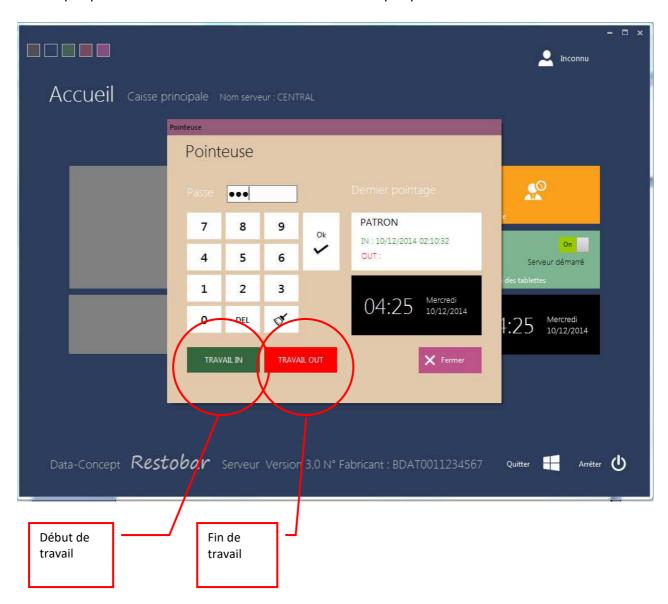
Dans la version belge de Restobar uniquement

Tous les employés de votre établissement ont l'obligation de pointer lorsqu'ils

- Commence le travail
- Termine le travail

Ces informations seront enregistrées dans le module fiscal.

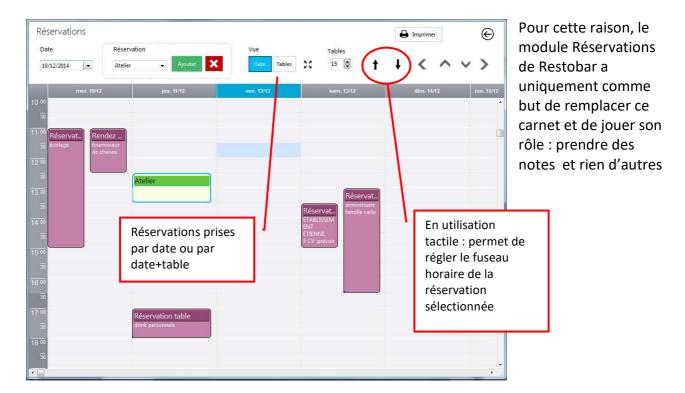
Il n'est pas possible d'utiliser Restobar si l'utilisateur n'a pas pointé.



Le dossier garde une trace de tous les pointages effectués, pour consultation si nécessaire

Réservations

Dans la pratique, rares sont les établissements qui utilisent le système de réservation lié directement aux tables du logiciel qu'il possède car c'est toujours trop lourd d'utilisation. La préférence va très souvent à la méthode traditionnelle : le carnet des réservations.

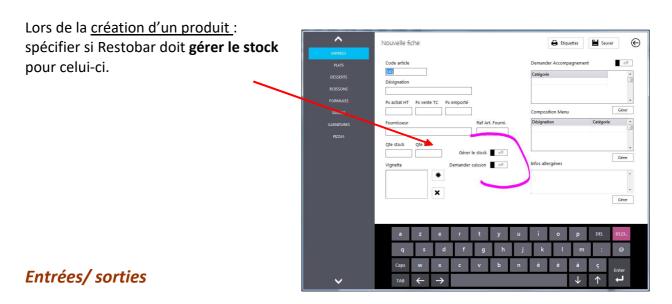


Gestion du stock

Module: Gestion du stock

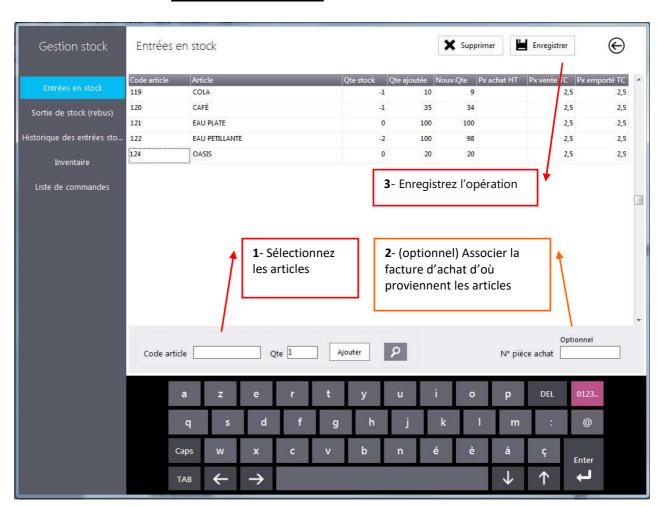
Le stock est géré de la manière suivante.

- A la création du produit : spécifier la quantité en stock initiale
- Pour chaque produit article, il est possible ou non de gérer le stock.
- Lors d'une vente ou d'une commande de table, la quantité vendue sera diminuée de la quantité en stock.
- Lors de l'établissement d'un bon de livraison, les quantités livrées seront diminuées du stock.
- Lors d'un réapprovisionnement, la quantité sera augmentée.
- Lors de l'annulation d'une vente, les articles sont remis en stock.
- Dans la fiche article, 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 apparaîtrons dans la « Liste de commande »
- L'inventaire valorise le stock



Module : Gestion du stock > Entrées : Réapprovisionnement

Pour le renouvellement d'articles déjà existants dans le fichier



Module: Gestion du stock > Sorties: Pertes, rebus

De la même sorte, utiliser le module « Sortie de stock »

Historique des Entrées/sorties

Module: Gestion du stock > Historique...

Affiche une liste de toute les entrées/sorties par période et éventuellement par produit

Inventaire

Module: Gestion du stock > Inventaire

Ce module produit un listing reprenant les articles et leur quantité en stock, une case permettant de noter les quantités à vérifier est prévue lors de l'impression Les articles pris en compte lors de l'inventaire sont ceux dont le stock est géré et les dont les quantités en stock sont supérieures à zéro.

Liste de commande

Module: Gestion du stock > Liste de commande

Ce module permet de visualiser tous les articles nécessitant d'être commandés. Sont pris en compte :

Les articles dont

- Le stock est géré
- La quantité en stock est inférieure à la quantité minimum.

Paramètres

Une explication du module Paramètres à déjà été donnée reportez-vous aux rubriques

- « Configurer le logiciel et renseigner vos coordonnées »
- « Fidélité »

Module: Paramètres > Numérotation

Il est possible à tout moment de réinitialiser les compteurs de ticket, factures et pro format



Il est également possible de numéroter les tickets de fabrication, ceci est intéressant lorsque vous imprimer deux tickets de fabrication, 1 pour le client et l'autre pour la cuisine, il sera alors possible d'avertir le client que son plat est prêt

Module : Paramètres > Compte d'envoie Mail

Lors de la clôture de caisse, il est possible de la recevoir par mail, pour cela Restobar utilise le votre compte SMTP à renseigner dans ce module

Gestion des droits utilisateurs

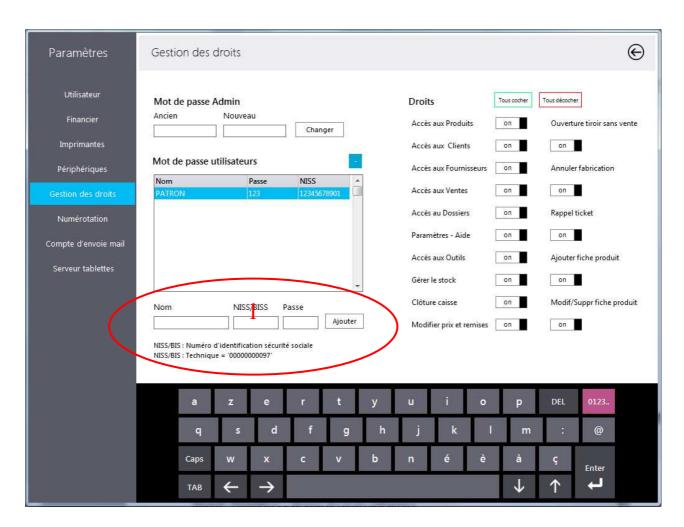
Module: Paramètres > Gestion des droits utilisateurs

1- Tous les utilisateurs du logiciel seront inscrits dans ce module

L'inscription consiste à Ajouter un utilisateur

- en renseignant son nom
- en lui attribuant un mot de passe
- dans la version belge de Restobar : en renseignant son numéro de sécurité sociale (ce numéro se apparaît sur la carte SIS)

De plus, dans la version belge, les employés de l'établissement devront aussi être inscrits afin de pouvoir pointer



Pour chaque utilisateur inscris, attribuez lui des droits sur l'utilisation du logiciel (ce qu'il pourra ou ne pourra pas faire)

Le mot de passe **ADMIN** est par défaut 12345 : changez-le.

ADMIN n'est pas un utilisateur comme un autre, il ne peut pas utiliser le logiciel mais uniquement le paramétrer.





Gestion & utilisation des tablettes

Voir plus bas

Utilisation des tablettes



Restobar <u>intègre un serveur de tablette</u> spécifiquement conçu pour fonctionner en WIFI ou dans un réseau difficile.

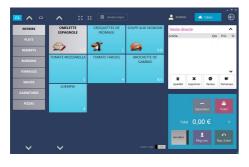
Le serveur TCP de Restobar communique avec les postes clients, ceux-ci pourront-être des PC, TPV en seconde caisse ou des tablettes de prise de commande.

Tout autre logiciel s'appuie sur une technologie différente à savoir du multiposte dans un réseau local, cette technologie pose problème en WIFI sujet à de nombreuses micros coupures perturbant sérieusement le fonctionnement et aussi incapable d'afficher et de rafraichir un plan de salle graphique.

..ou du RDP ceci ne permet que de travailler sur un poste à la fois sauf si vous avez une couteuse installation en Windows Serveur. Dans ce cas une session Windows s'ouvre sur la tablette et l'affichage sera minuscule étant pas adapté à celle-ci.

Avec Restobar tablette

- Un paramétrage extrêmement simple ne nécessitant aucune connaissance technique
- Vous retrouverez sur la tablette le même confort d'utilisation que sur le poste principal
- Une <u>coupure de communication n'affecte pas le</u> fonctionnement de la tablette.
- Le plan de salle s'affiche aussi bien sur la tablette et est parfaitement synchronisé avec le poste principal.
- Restobar tablette peut rediriger les impressions tickets et addition sur la tablette ou autre poste ainsi vous pourrez utiliser une imprimante portable WIFI
- L'affichage est spécifiquement étudier pour une utilisation tablette
- Restobar tablette est « Responsive design » cet a dire que son affichage s'adaptera automatiquement au retournement de la tablette





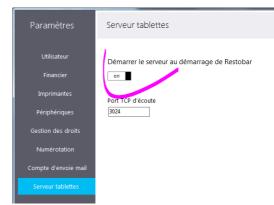


Pour utiliser une ou plusieurs tablettes il faudra simplement

Sur le poste principal

Activer le serveur de tablettes dans le module
Paramètres : Serveur tablette de Restobar
Lors de cette manipulation le pare feux de Windows
demandera votre autorisation : acceptez pour tous les

A partir de Windows **activer la découverte réseau** (en réseau public activer le partage des fichiers)



Sur la tablette

1- Installer le logiciel « Restobar Tablette » fourni

Dans le module Paramètres > Connexion au serveur : Entrez le nom du serveur ou son adresse IP

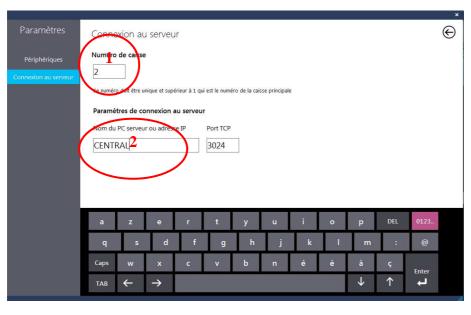
Où trouvez le nom du serveur? ici

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

2- Attribuer un numéro



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

Et c'est tout

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

Outils



Outils de maintenance

Ceci est votre service après ventes intégré à Restobar, la majorité des problèmes liés aux fichiers seront réglés par cet outil.

Opérations

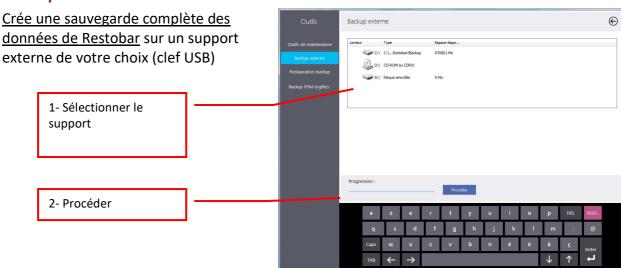
Réparer : répare tous les fichiers sélectionnés A utiliser en cas de message d'erreur sur un fichier.

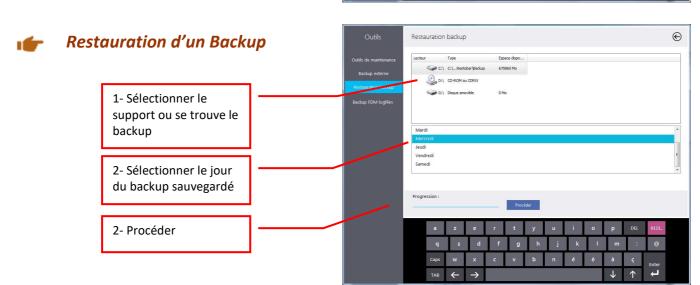
Il serait judicieux d'effectuer une réparation une fois par trimestre, même si aucun problème est constaté, ceci réorganisera et compactera vos fichiers et améliorera les performances du logiciel



Initialiser : initialise (donc Efface..Supprime) les fichiers sélectionnés *A utiliser avec précaution*

Backup externe







A la fermeture de Restobar, un backup interne est automatiquement effectué.



Backup FDM log files

Sur la version belge de Restobar uniquement



Vous avez la responsabilité et l'obligation de sauvegarder les données « log files » du module fiscal « boîte noire ».

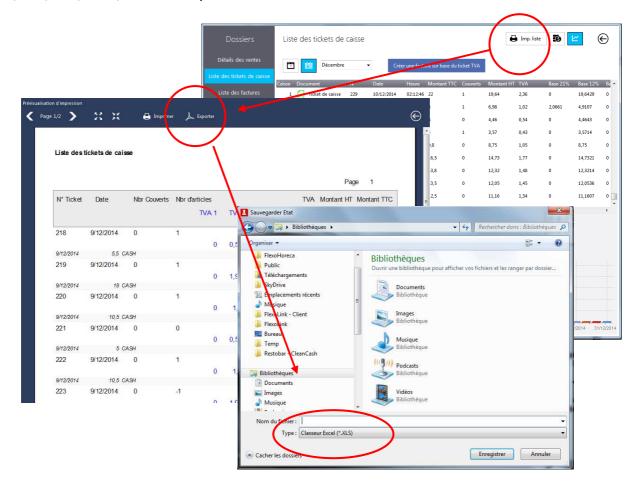
Les log files sont des duplicatas des données du FDM et doivent être sauvegardés sur un support externe.

Exécuter cette opération une fois par semaine

Exports

Comment exporter des données ?

Les « Export » s'effectuent <u>à partir des impressions</u>, le choix du format d'export est PDF, Excel, XML, TXT, CSV, HTM,..etc Exemple :



Aide

Mode formation

Le mode formation est destiné à l'écolage du personnel, cet à dire à l'utilisation de Restobar dans un but d'apprentissage.

Lorsque vous basculer en mode Formation, Restobar garde en mémoire une image de la base de données.

En mode formation, toutes les opérations seront possibles, lorsque vous reviendrez en mode Production, Restobar reprendra l'image de la base de données ainsi vous retrouverez le logiciel tel qu'il était avant de passer en mode formation, toutes les opérations effectuées en mode formation auront disparues



Vous ne pouvez pas quitter le logiciel Restobar lorsque vous êtes en mode Formation

<u>Restobar dispose d'une sécurité,</u> si une interruption de Restobar se produit pour une raison quelconque alors qu'il était en mode formation, au redémarrage de Restobar, la dernière image du mode production est automatiquement récupérée

Logs

La version Belge de Restobar maintient des logs de toutes les opérations effectuées. <u>La version standard ne les maintient pas par défaut</u>, mais il est possible de les maintenir, ceci permettra la vérification de toutes les opérations détaillées effectuées sur le logiciel.

Par mesure de précaution, ce guide ne montre pas comment activer ces logs

Contactez Data-Concept afin de savoir comment activer ces logs

Data-Concept vous remercie d'avoir choisi Restobar

Restobar fait partie des rares logiciels avec qui vous entretiendrez une relation particulière.