

Pour plus de contenu, connectez-vous !

3 - Fonctionnement du point de vente tactile

Le tuto vidéo : <https://tube.grap.coop/w/eGQDLZxth2kt5BgJE7YHqg>

Pas forcément tout à jour mais qui permet de voir les grandes fonctionnalités !

Lancement du point de vente

- Aller sur "**Point de Vente**" / "**Tableau de bord**" / "**Nouveau**" (ou "Reprendre" si la dernière session n'a pas été fermée).

The screenshot shows a web interface for 'Magasin MAG - Caisse 1'. At the top left, there is a blue button labeled 'Contrôle de fermeture'. Below it, the text '| Magasin général |' is displayed. In the center, there are two buttons: a purple 'Nouvelle session' button and a white 'Fermer' button. To the right, there is a table with two rows of data:

Dernière date de clôture	22/09/2020
Solde de trésorerie	250,41 €

Si besoin, cliquer sur "**Réglez le solde d'ouverture**" pour saisir votre fond de caisse (voir fiche "[Ouverture et fermeture de caisse](#)"). Puis cliquer sur "Ouvrir la session" et "Continuer la vente".

Un écran noir de chargement apparaît alors, et le point de vente va charger dans la mémoire de votre navigateur, toutes les informations nécessaires au fonctionnement de la caisse. Cette opération prend un peu de temps (de 10 à 30 secondes). elle permet à la caisse de continuer à fonctionner même si vous avez des coupures d'Internet.

Chargement ... pricelist.partnerinfo

- Le point de vente tactile s'affiche une fois le chargement terminé.

The screenshot displays the Odoo POS interface. On the left, a receipt is visible with items like 'Cannelle en poudre VRAC Arcadie' and a total of 23,91 €. Below the receipt is a 'Ticket en cours' button. The main area features a 'Moteur de recherche' (search engine) at the top right. Below it is a 'Catégories' (categories) section with icons for various product types. The bottom section is titled 'Liste des produits' (product list) and shows a grid of products with their names, prices, and images. A 'Paielement' (payment) button is located at the bottom left of the interface.

Nous vous encourageons vraiment à utiliser l'écran tactile même s'il n'est parfois pas très intuitif dans un premier temps : cela vous fera gagner un temps certain une fois le coup de main pris.

Sélection des produits

vous avez 3 façons de sélectionner un produit :

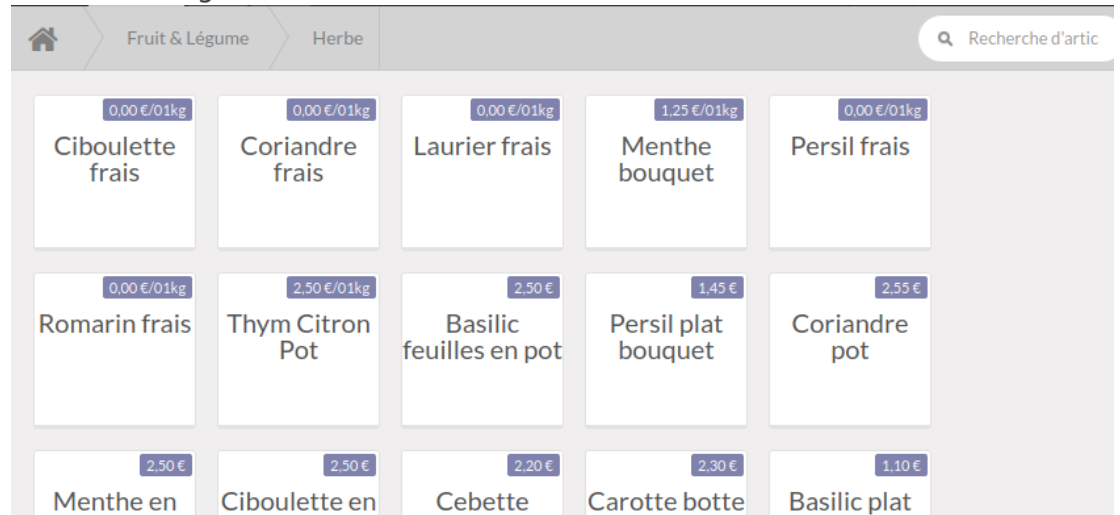
Scan du code barre

Si votre produit n'est pas reconnu dans la base d'Odoo, un message d'erreur s'affichera.

NB : les tickets restaurant peuvent également être scannés.

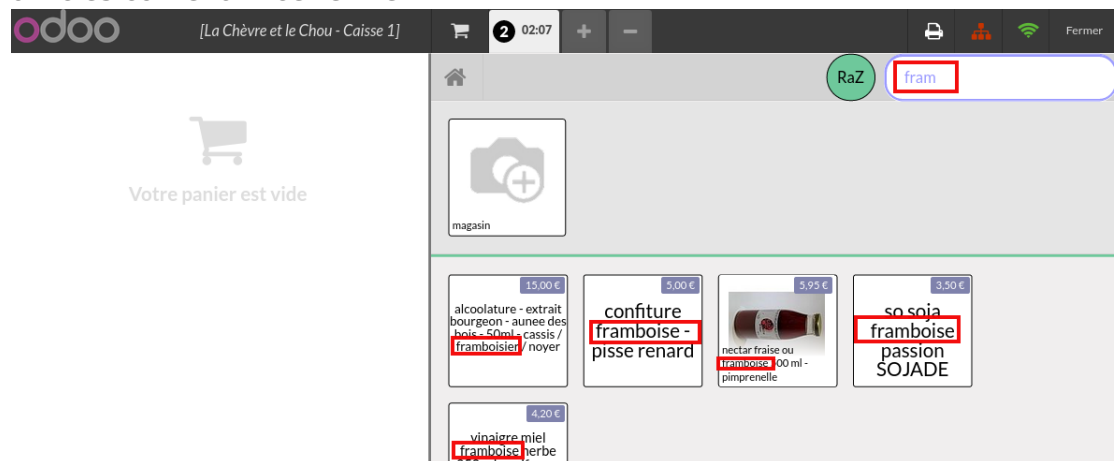
Recherche par catégories et sous-catégories

En cliquant sur les catégories de produits, vous n'afficherez que les produits de cette catégorie :



Recherche par nom de produit

Taper dans la barre de recherche un mot-clé permettant de filtrer sur les articles contenant ce terme :



Le bouton  permet de réinitialiser la recherche pour passer au mot-clé suivant.

Produit à peser

Si votre produit est marqué comme "à peser" sur sa fiche, un écran supplémentaire s'affiche, qui permet de saisir le **poids brut**, et éventuellement une tare. Odoo calcule alors le **poids net** et indique le prix total.

« Retour

Poire BIOTIFUL

0.000

Poid Brut01kg

0.000

Tare01kg

0.000 01kg

2,85 €/01kg0,00 €

Commande»

Création d'un ticket

Sélectionner les produits un par un. Vous pouvez intervenir sur :

- **la quantité** : en cliquant plusieurs fois sur l'article, ou en cliquant sur "**Qté**" puis en indiquant le nombre sur le pavé numérique.

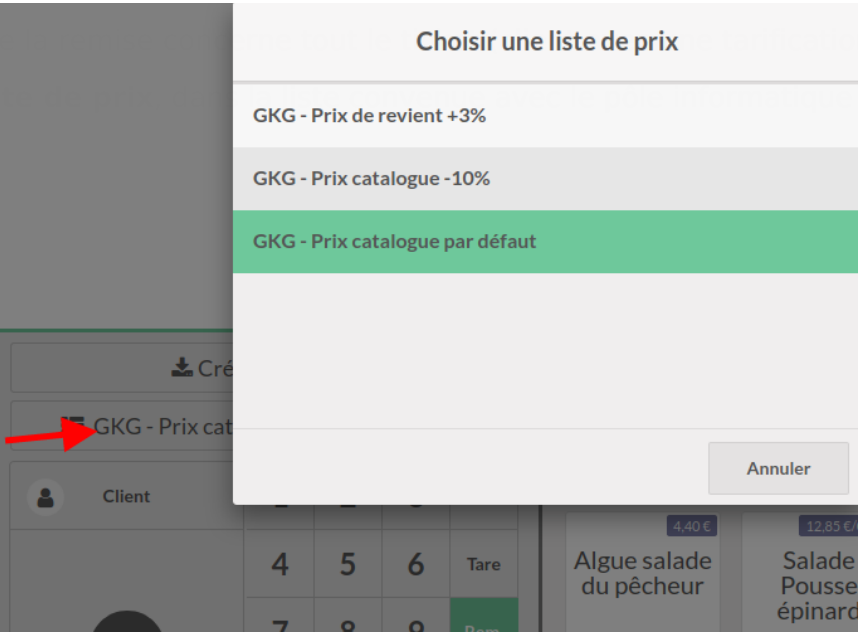
Dans le cadre d'un retour, cliquer sur **+/-** pour mettre une quantité négative.

- **le prix unitaire** : en cliquant sur "**Prix**" et en modifiant le prix.
- **la tare** : même procédé

ou appliquer une **remise** (ex. -20% sur fruit abîmé).

Salade Pousse épinard 0,500 01kg à 10,28 € / 01kg Avec un(e) 20% remise (Gross Weight: 0,550 01kg - Tare: 0,050 01kg)	5,14 €
--	--------

Lorsqu'une liste de prix particulière (c'est lui qui les crée pour vous) :

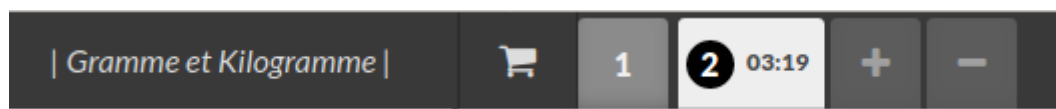


Pour supprimer une ligne du ticket, il faut la sélectionner, et cliquer 2 fois sur .

Situations rencontrées en caisse :

Mettre en attente

Si un client tarde à vous payer (doit aller retirer de l'argent, etc...), et que vous souhaitez commencer à saisir un nouveau ticket, vous pouvez laisser le ticket en attente, en cliquant sur le bouton "+" pour créer une nouvelle note.



Annuler une vente

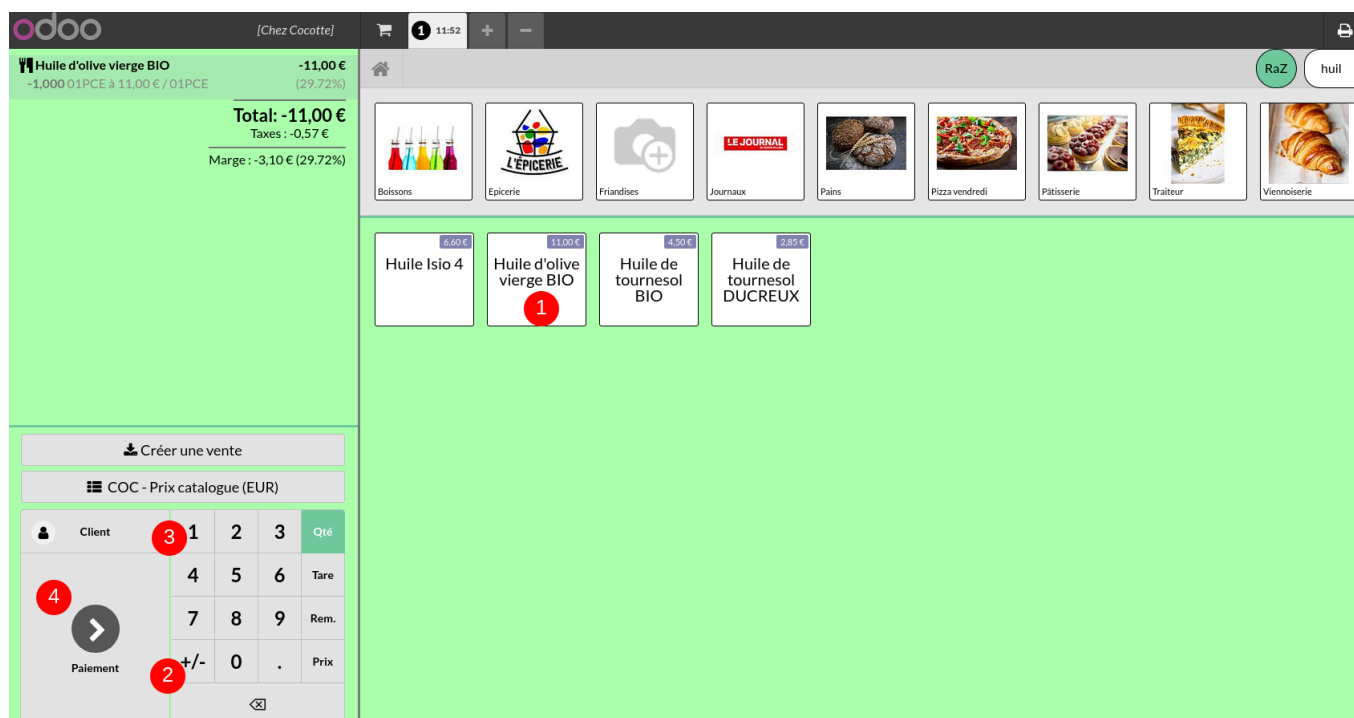
Si le client ne souhaite plus confirmer la vente, vous avez la possibilité de supprimer la vente en cours en cliquant sur le bouton "-". Il faudra confirmer la suppression à l'affichage du

message de validation.

Faire un retour / échange

Retour : si le client rapporte un ou plusieurs articles, il faut faire un ticket négatif comme suit :

1. Sélection de l'article à retourner
2. Clic sur +/-
3. Sélection de la quantité à retourner
4. Clic sur Paiement
5. Choix Espèces et rendu de monnaie



Erreur sur le produit : si vous vous êtes trompé-e sur une sélection de produit, et qu'un client fait une réclamation, vous pouvez réaliser un ticket correctif pour corriger la vente précédente.

Si par exemple, vous aviez sélectionné la gourde d'1L au lieu de son équivalent en 500mL :

- créer un nouveau ticket
- Sélectionner le bon produit à vendre
- Sélectionner ensuite le produit indûment vendu, et affectez-y une quantité négative
- Valider la vente, et rendez éventuellement le différent en espèce.

Gourde Sporty 1L	-29,90 €
-1,000 01PCE à 29,90 € / 01PCE	(41.41%)
Gourde Sporty 500 mL	18,90 €
1,000 01PCE à 18,90 € / 01PCE	(40.63%)
Total: -11,00 €	
Taxes : -1,83 €	
Marge : -3,92 € (42.75%)	

Cette opération aura pour avantage de :

- corriger l'état des stocks dans Odoo
- corriger la ventilation des ventes, dans le cas où les produits étaient des produits de dépôts vendeurs.

Faire une vente livrée (vente avec paiement différé)

Créer le ticket, choisir le client (voir explication plus bas) puis cliquer sur "Créer une vente" :

Blonde Bière La Valentinoise	6,50 €
1,000 01PCE à 6,50 € / 01PCE	
American Bière La Valentinoise	6,50 €
1,000 01PCE à 6,50 € / 01PCE	
Expresso Bière La Valentinoise	6,50 €
1,000 01PCE à 6,50 € / 01PCE	
Ambrée Bière La Valentinoise	6,50 €
1,000 01PCE à 6,50 € / 01PCE	
Total: 26,00 €	
Taxes : 4,32 €	
(Titre restaurant : 0,00 €)	
 Créer une vente	

Sélectionner "Créer une vente livrée" et confirmer dans la fenêtre qui s'ouvre ensuite.

Créer un devis

Créer une vente livrée

Un bon de commande client est créé dans le menu "Ventes" d'Odoo.

Les articles vendus sont sortis du stock, pour autant aucun paiement associé n'est enregistré sur le moment.

On ne peut pas faire de vente livrée avec des quantités négatives (ex. retour de consigne)

Lorsque le client vient payer son dû (à une date ultérieure en principe), il ne faut pas le considérer comme une recette lié à cette session du point de vente, il faut le compter à part, sous peine d'avoir une erreur de caisse.

Pour enregistrer le paiement, il faut aller sur le bon de commande dans "Ventes", cliquer sur "créer une facture" puis indiquer la date de facture, valider et enregistrer le paiement.

Réaliser un devis

Idem que pour une vente livrée, sauf que les articles ne sont pas sortis du stock, et dans "Ventes", c'est un devis brouillon (pas encore à l'état de bon de commande) que l'on trouve.

Opérations sur des tickets déjà validés

Ce petit pictogramme



donne accès aux anciens tickets. On peut les rechercher par client (si sélectionné lors de la vente) ou par référence de commande*.

Les 10 derniers sont affichés par défaut, mais l'on peut faire une recherche pour retrouver d'autres tickets plus anciens, y compris ceux de sessions clôturées.



A partir de là, on peut rééditer un ticket de caisse , le dupliquer (le ticket créé pourra être modifié) , ou faire un remboursement (là aussi, cela génère un ticket négatif qui peut être modifié).

Une fois la vente terminée, on ne peut plus générer de facture. Si un client en demande une après coup, il faudra retrouver le ticket et le rééditer, il fera office de facture.

*Retrouver la référence d'un ticket :



- Aller dans **Point de Vente** >> **Commandes** >> **Commandes**
- Supprimer le filtre  Aujourd'hui 
- Filtrer sur la date de vente = via 2 filtres qui vont "encadrer" le créneau de vente.

Par exemple, pour une vente qui aurait eu lieu le 17/03/2022 après-midi, on

▼ Ajouter un filtre personnalisé

Date de la commande	▼	
est après	▼	
17/03/2022 11:29:28	▼	

Appliquer  Ajouter une condition

ET

▼ Ajouter un filtre personnalisé

Date de la commande	▼
est avant	▼
17/03/2022 19:29:28	▼

Réf. Commande

Caisse/VEV1/22/94910

Caisse/VEV1/22/94909

Caisse/VEV1/22/94908

- La référence de commande est dans la 1ère colonne :

Dans le cas où des articles du ticket rapp

Produits inconnus

Impossible de charger certaines lignes de ticket car les produits ne sont pas disponible dans le point de vente
Veuillez vérifier les lignes suivantes :

* 25843;
*114918

vente,



Ok

alors contacter le pôle info pour qu'il retrouve les articles concernés (les codes du message d'erreur sont les identifiants informatiques des fiches articles), les remettre dans le point de vente le temps de rééditer le ticket, puis les décoche de nouveau ensuite.

Affecter un·e client·e à une vente

Cliquer sur "Client" :



Votre panier est vide

GKG - Prix catalogue par défaut (EUR)				
 Client	1	2	3	Qté
	4	5	6	Tare

Vous pouvez alors sélectionner un client existant ou en créer un nouveau 

« Annuler
Rechercher un client
Définir le client


grap

Adresse , ,
Courriel N/D
Téléphone N/D

Code
Barre N/D
N° TVA N/D
Liste de
prix GKG - Prix catalogue -10% (EUR)

DOUTRELEAU	, 26000 VALENCE,	06 77 35 38 28
Ekibio	Z.A La Boissonnette, 07340 PEAUGRES,	04 75 32 43 64
FOURNIL DES LACS	10 rue Pierre Curie, 26000 VALENCE,	06 52 51 12 32
Françoise	, ,	
grap	, ,	
Herbier du Diois	, 26410 CHATILLON-EN-DIOIS,	04 75 21 25 77

Il existe 3 situations pour lesquelles il est utile voire indispensable d'identifier le client :

- établir une facture (on ne peut pas faire de facture anonyme)
- faire une vente livrée ou un devis depuis le point de vente
- appliquer une tarification particulière / liste de prix (ex. -10% de remise sur l'ensemble du magasin), bien qu'il soit possible de définir la liste de prix même sans sélectionner le client.

Si le client a une tarification particulière, le montant du ticket en cours sera automatiquement recalculé.

Saisie des paiements

- cliquer sur "Paiement", puis sur le moyen de paiement utilisé par le client (il peut y en avoir plusieurs)

Dû	Reçu	Rendu	Méthode
58,75	19,00		Titre Restaurant (EUR)
39,75	39,75		Carte Bancaire (EUR)
			Démarrer la transaction

- Odoo indique éventuellement la monnaie à rendre

Dû	Reçu	Rendu	Méthode
58,75	60,00	1,25	Espèces (EUR)
-1,25			

Cashback

Voir [> ICI <](#)

Editer une facture

Avant de confirmer le paiement, bien penser à sélectionner le/la client.e et cliquer sur le bouton "Facture" et Valider :

[« Retour](#)

Espèces (EUR)

Carte Bancaire (EUR)

Chèques (EUR)

Dû

25,00

Reçu

25,00

Rendu

Méthode

Carte Bancaire (EUR)

1

2

3

4

5

6

7

8

9

C

0

,

Claire & Tom 1

Facture 2

Ouvrir la caisse

Valider 3

Dans le "back office", la commande a le statut "Facturé" et si l'on clique sur la facture, elle n'est pas notée comme payée : il faut attendre la clôture de caisse pour qu'elle soit bien considérée comme réglée.

Réf. Commande	Client	Date de la commande	Marge	Taux de marque (%)	Total	Statut	Session
Caisse/DRG1/26/5382	Claire & Tom	12/03/2026 10:52:53	20,94	100,00	25,00	Facturé	POS/12/03/2026/85195

Titres / tickets restaurant

Demande au pôle info de t'activer l'option sur Odoo après avoir vu avec le pôle compta comment ça fonctionnait !

L'éligibilité au titre restaurant est matérialisée par le pictogramme 

 Sardines au naturel au jus de citron	3,45 €
1,000 01PCE à 3,45 € / 01PCE	
 Tagliatelles Thaïes de riz demi-complet	26,00 €
5,000 01PCE à 5,20 € / 01PCE	
Bouteille lessive 2L vide	2,14 €
1,000 01PCE à 2,14 € / 01PCE	
Lessive fleur de savon vrac	5,85 €
1,500 01kg à 3,90 € / 01kg (Gross Weight: 2,000 01kg - Tare: 0,500 01kg)	
Total: 37,44 €	
Taxes : 2,87 €	
(Titre restaurant : 29,45 €)	

Lui-même vient de la coche "titre restaurant" de la fiche article, qui est héritée de la catégorie d'article :

Information

Description

Informations complémentaires

Composition alimentaire

Général

Unité de mesure

Type d'article

Est alimentaire

Catégorie d'article

Code Barre

01kg

Article stockable

☐

Revente / épicerie / fruits secs

3760159012398

Approvisionnement

Unité de mesure

d'achat

PdR HT

Catégorie fiscale

06kg

7,250

TVA 05,5% (Achat HT)

Vente TTC)

Vente

Catégorie de marge

Etat de la marge

Prix de vente HT

Prix de vente

Taux de marque Théorique (%)

Marge 0.33 %

Marge correcte

10,81

11,40

32,93

Point de Vente

Disponible dans le PdV

Titre restaurant

Catégorie du point de vente

À peser avec une balance

☒

☒

Fruits secs & Chocolat / Fruits secs

☒

Bien que le paramétrage de cette coche ne passe pas par vous (vous ne créez pas les catégories d'article), vous avez la main pour forcer cette coche.

Lors du paiement, un tableau récapitulatif permet de consulter rapidement le montant éligible aux titres restaurant, le montant maximum autorisé par la loi, et le montant saisi (ou bipé, si vous scannez le code barre du ticket restaurant). Si le montant éligible ou le montant maximum, ou les deux sont dépassés, une alerte se déclenche :

Titre restaurant		Titre restaurant	
Total éligible	29,45 € 	Total éligible	3,45 € 
Montant maximum	19,00 € 	Montant maximum	19,00 €
Total encaissé	37,44 €	Total encaissé	7,00 €

Titre restaurant	
Total éligible	13,80 €
Montant maximum	19,00 €
Total encaissé	7,00 €

Ces alertes n'empêchent pas le paiement : on peut tout de même valider.

Validation des paiements

Cliquer sur Valider,

Paiement				Valider »
Dû	Reçu	Rendu	Méthode	
21,79	7,00		Titre Restaurant (EUR) 	
14,79	14,79		Chèques (EUR) 	

puis imprimer le ticket si le client le demande et passer à la commande suivante !

Rendu : 0,00 €

Commande suivante »

 Imprimer le ticket

22/10/2020 16:24:23 Commande
26633-001-0005

| Gramme et Kilogramme |
Téléphone : 09 50 74 51 94
Utilisateur : | Gramme et Kilogramme |

Sardines au naturel	4,000	13,80 €
au jus de citron		
Tagliatelles Thaïes	0,000	0,00 €
de riz demi-complet		
Bouteille lessive 2L	1,000	2,14 €
vide		
Lessive fleur de	1,500 01kg	5,85 €
savon vrac		
Gross Weight : 2,000 01kg		
Tare : 0,500 01kg		

Suivi de la marge dans le point de vente

La marge réalisée sur chaque article et la marge globale calculée sur le ticket (en tenant compte de la liste de prix appliquée) s'affichent directement dans le point de vente.

Cela permet surtout de repérer en temps réel les éventuelles erreurs de paramétrage (voir ci-dessous le chou vert) dans les fiches articles pour faire les correctifs et éviter de fausser la marge dans Odoo durablement.

 1 Oeuf Bio	3,60 €
12,000 01PCE à 0,30 € / 01PCE	(12.02%)
 chou vert pce	2,42 €
1,000 01PCE à 2,42 € / 01PCE	(-531.00%)
 Bière ambrée La Dunedu -75 cl	4,34 €
1,000 01PCE à 4,34 € / 01PCE	(19.06%)
 nectarine blanche bio france	3,42 €
0,540 01kg à 6,33 € / 01kg	(21.00%)
 Baguette graines petite 250g FnS	1,66 €
1,000 01PCE à 1,66 € / 01PCE	(17.20%)

Total: 15,44 €

Taxes : 1,31 €

Titre restaurant : 15,44 €

Marge : -10,11 € (-71.55%)

 Créer une vente

 Diviser

 CDA - Prix catalogue -15% (EUR)

Si cet affichage vous dérange vis-à-vis des clients qui visualisent votre écran de caisse par exemple, sachez qu'il est possible de le désactiver.

Éditer un "Z"

Le bouton  permet de sortir sur l'imprimante ticket de caisse un récapitulatif des ventes de la session, article par article (ne figurent que les articles passés en caisse), en ordre alpha, avec la quantité vendue pour chacun.

Éviter d'imprimer le "Z" en fin de journée quand on est une grosse épicerie avec plein d'articles : on peut rapidement être au bout du rouleau (de l'imprimante !).

Fonctionnement sans internet

Le point de vente continue à fonctionner si vous avez des coupures d'internet pendant la journée. Dans ce cas, les ventes vont être gardées sur votre navigateur, et seront envoyées quand vous aurez de nouveau une connexion. Un indicateur en haut à droite mentionne le nombre de tickets non transmis au serveur.



Avant de fermer votre caisse en fin de journée, assurez-vous que tous les tickets ont été transmis au serveur.

Dans le cas contraire, merci de ne pas fermer votre caisse, et de contacter le service informatique.

Pour accélérer la synchronisation, vous pouvez cliquer sur l'icône .

Quand vous récupérez une connexion :

- cliquer sur le nombre de tickets non transmis
- Attendre que les ventes se transmettent (cela peut prendre plusieurs minutes, s'il y a beaucoup de tickets non transmis).
- une fois que l'icône est de nouveau verte, vous pouvez fermer votre caisse



Si vous aviez des tickets non validés (pas de paiement) et qu'une coupure survenait, sachez qu'au redémarrage, vous pourriez retrouver vos tickets en l'état.

Visionner le [MOOC sur le Point de Vente](#).

Created 2020-07-30 14:27:31 UTC by Sandie Favre

Updated 2026-03-12 09:55:10 UTC by Sandie Favre