

Option - Point de vente pour restaurateur·ice·s

La gestion de tables

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

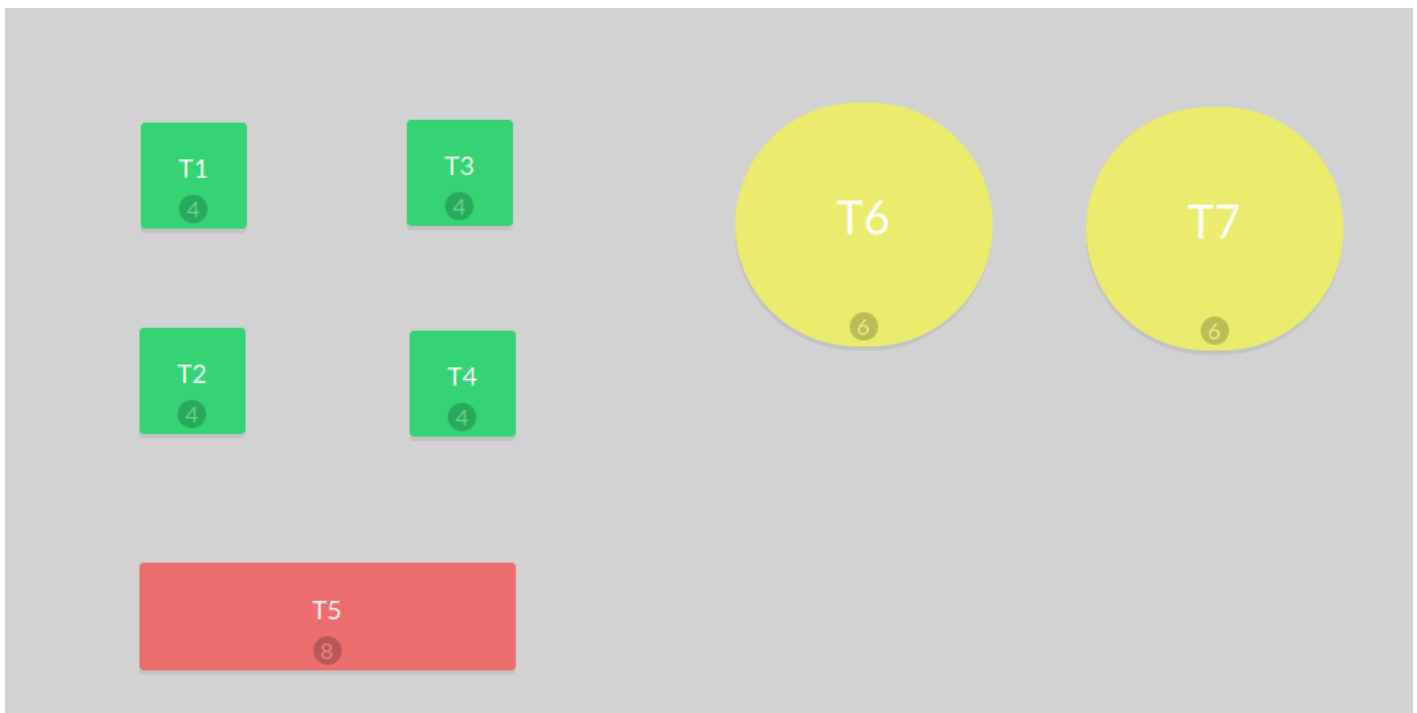
La création et la gestion de tables dans le point de vente requiert une intervention préalable du [pôle informatique](#). Il faudra indiquer dans votre demande si vous souhaitez gérer plusieurs étages ou un seul.

L'écran d'accueil du Point de vente est désormais votre plan de tables.

Lors de la 1ère connexion, il vous faudra le dessiner :

	Ajouter une table
	Indiquer le nombre de sièges
	1 clic pour passer d'un modèle de table angulaire à une forme arrondie (le sens inverse sera ensuite possible)
	Choisir la couleur de la table
	Dupliquer la table sélectionnée
	Nommer la table
	Supprimer la table

On peut également en maintenant la souris appuyée jouer sur la taille et la forme (carrée ou rectangulaire, ronde ou ovale) de la table.



Ensuite, il suffit de cliquer sur une table pour retrouver l'écran du point de vente habituel, sachant que les tickets que vous ferez seront associés à la table en question :

Ci dessous, nous voyons que nous sommes sur le ticket 1 de la table "T1" de l'étage "RDC" :



Fonctionnalités qui vont avec la gestion de tables :

Plus...

puis

1 Invités

La possibilité de définir le nombre d'invités sur un ticket (à des fins statistiques principalement*)

La table se colore selon le nombre de tickets ou d'invités identifiés :

pour 1 ticket de 1 invité :

1

T1

4

pour 1 ticket de 3 invités :

1

T1

4

pour 4 tickets de 1 invité :

4

T3

4

Tableaux de bord >

*on retrouve les stats en question dans

Rapports SQL > PdV - Activité par date :

Nb de ventes

Nb de lignes de ventes

Nb de couverts

Total HT

Total TTC

Panier Moyen TTC

Couvert Moyen TTC

- Total

915

3 684,00

2 265

66 860,00

74 510,10

81,43

32,90

+ juin 2023

115

368,00

232

5 510,25

6 134,90

53,35

26,44

+ juillet 2023

400

1 626,00

951

29 252,22

32 599,80

81,50

34,28

+ août 2023

400

1 690,00

1 082

32 097,53

35 775,40

89,44

33,05

→ Transfert

Pour déplacer des personnes d'une table à l'autre (concerne le ticket en cours : si vous avez plusieurs tickets sur une même table, il faut répéter l'action "transfert" pour chaque ticket).

Autres fonctionnnalités qui peuvent fonctionner indépendamment :

Note

+

Commande

Un moyen de personnaliser la commande (note), à combiner avec la fonctionnalité d'envoi en cuisine (sur une 2è imprimante ticket) via le bouton "commande"

2 Repas

1,000 01PCE à 25,00 € / 01PCE

1 option végé

25,00 €

<div>Plus...</div> <p>puis</p> <div>Partager</div>	<p>Au moment du paiement, pour partager l'addition, cliquer sur les items autant de fois que la personne a besoin (ex. cliquer 2 fois si elle a pris 2 bières) puis faire "Paiement" :</p> <div> <div> <div>« Retour</div> <div>Partage d'addition</div> </div> <div> <table> <tr> <td>Demi Bière pression ambrée - La Fosse aux Loups 1 / 1,00Unités à 3,50 € / Unités</td><td>3,50 €</td></tr> <tr> <td>Planche apéro - falafels (vegan) 1 / 1,00Unités à 15,00 € / Unités</td><td>15,00 €</td></tr> <tr> <td>Planche apéro - charcuterie fromage 1,00Unités à 16,50 € / Unités</td><td>16,50 €</td></tr> </table> <div>18,50 €</div> <div>> Paiement</div> </div> </div> <p>une fois le paiement de cet.te invité.e réalisé, on retombe sur le ticket, on refait "plus" > "partager" pour voir ce qu'il reste à encaisser (autant de fois qu'il y a de personnes qui règlent).</p> <div> <p>NB : pour partager la note équitablement entre tous les invités (ex. 150 € divisés par 5 invités à parts égales, il suffirait d'aller sur paiement plutôt que plus > partage, et d'indiquer avec le pavé numérique tactile 30€ en espèces pour l'un.e, 30€ en CB pour l'autre etc. => il n'y a pas de calculatrice intégrée à Odoo pour donner le résultat de ticket total divisé par x invité.e.s).</p> </div>	Demi Bière pression ambrée - La Fosse aux Loups 1 / 1,00Unités à 3,50 € / Unités	3,50 €	Planche apéro - falafels (vegan) 1 / 1,00Unités à 15,00 € / Unités	15,00 €	Planche apéro - charcuterie fromage 1,00Unités à 16,50 € / Unités	16,50 €
Demi Bière pression ambrée - La Fosse aux Loups 1 / 1,00Unités à 3,50 € / Unités	3,50 €						
Planche apéro - falafels (vegan) 1 / 1,00Unités à 15,00 € / Unités	15,00 €						
Planche apéro - charcuterie fromage 1,00Unités à 16,50 € / Unités	16,50 €						
<div>Plus...</div> <p>puis</p> <div>Addition</div>	<p>Permet d'imprimer l'addition avant même l'encaissement.</p>						

Impression de commandes pour l'arrière cuisine, la tireuse etc.

On peut paramétrer une ou plusieurs imprimantes ticket de caisse classique (TMT20-III) pour imprimer des tickets destinées aux préparateur-ices de commandes (c'est à dire en cuisine, au bar etc.)

Installation technique : Pour cela, **pour chaque imprimante**, il faut avoir un ordi sur Linux Ubuntu, connecté au réseau local, sur lequel on installe pywebdriver. Ordi qui communique en USB avec l'imprimante ticket de caisse classique (TMT20-III).

Sachant que l'on peut bien sûr utiliser son imprimante ticket de caisse pour les tickets clients ET pour imprimer les commandes

Le reste est expliquer en vidéo ici

<https://tube.grap.coop/videos/embed/3e8b4623-cd67-41a4-ae68-0c13782b96ca>

Revision #2

Created 23 May 2024 06:57:41 by Sandie Favre

Updated 25 June 2024 12:57:22 by Sandie Favre