

# Plan de formation



## RESTAURANT, PDV & BRASSERIE

Objectif :	Faire de l'utilisateur un manipulateur autonome du logiciel
Moyens pédagogiques :	Ordinateur, Téléphone, Tablette ou Pos
Pré-requis:	Savoir utiliser un ordinateur et un téléphone
Sanction de la formation :	Attestation de présence
Durée de la formation :	à définir après évaluation.

### FACTURATION

(JOUR 2)

- Tactile / portable & codes barres
- Suivi interactif des services
- Envois en cuisine
- Caisses Serveurs
- Gestion des menus composés
- Plans de salles
- Paiements, X de caisse
- Transferts Hôtel (*avec Morphée*)

### GESTION

(JOUR 3)

- Cardex Clients et sociétés
- Gestion et suivi des débiteurs
- Journaux de vente
- Devis pro forma et duplicatas
- Suivi des encaissements
- Fichier de réservations
- Offerts & bons cadeaux
- Cave du jour / ventes du jour
- Stocks / Inventaire & Fournisseurs
- Code barres

### PARAMÉTRAGES, STATISTIQUES & ÉDITIONS

(JOUR 1)

- Synthèse périodiques
- Comparatifs C.A
- Calculs des services
- Plan de salle
- Tableau de bord
- Rapport automatiques
- Saisie des paramétrages de bases
- Savoir analyser le hit parade des ventes

### QUIZZ ET MANIPULATIONS

(JOUR 3)

- Création de prestations
- Créations des familles de produits
- Création des libellés journaux
- Création d'un menu
- Ouverture d'une table
- Saisir des commandes et des services
- Envoi en cuisine
- Création des factures, impression ticket de caisse
- Saisir un paiement
- Diviser une facture