

BC RESTO

Version 849

Manuel d'utilisation

Ce document contient des informations importantes concernant le logiciel **BC Resto**.
Si vous avez des questions supplémentaires concernant le produit, n'hésitez pas à nous
contacter.

Business Computing
6 av des Citronniers
MC 98000 – Monaco
T : +377 93 25 60 20
W : www.bmonaco.com
E : bcresto@bmonaco.com

ATTENTION : Le code d'administration par défaut est « DEMO ».

BC RESTO

Version 849

Sommaire

BC RESTO

Version 849

Introduction



Lors du premier lancement du programme vous arrivez devant l'écran principal contenant la barre de navigation. Elle vous permet de vous diriger vers les différentes parties de BC Resto.

Icônes



Bascule vers la fiche



Bascule vers la liste



Permet de revenir en arrière. Le plus souvent pour modifier une addition.



Bouton d'impression



Permet de naviguer dans une liste de produits. Le bouton central rouge permet d'afficher la totalité des fiches.



Verrou permettant de faire une modification sur une fiche



Bouton permettant d'ajouter un élément



Bouton de recherche généralement en haut à gauche de l'écran. Il bascule l'affichage en mode recherche. Dans ce mode les rubriques s'effacent et sont transformés en critères de recherche. Le bouton "entrée" permet de valider la recherche.

BC RESTO

Version 849

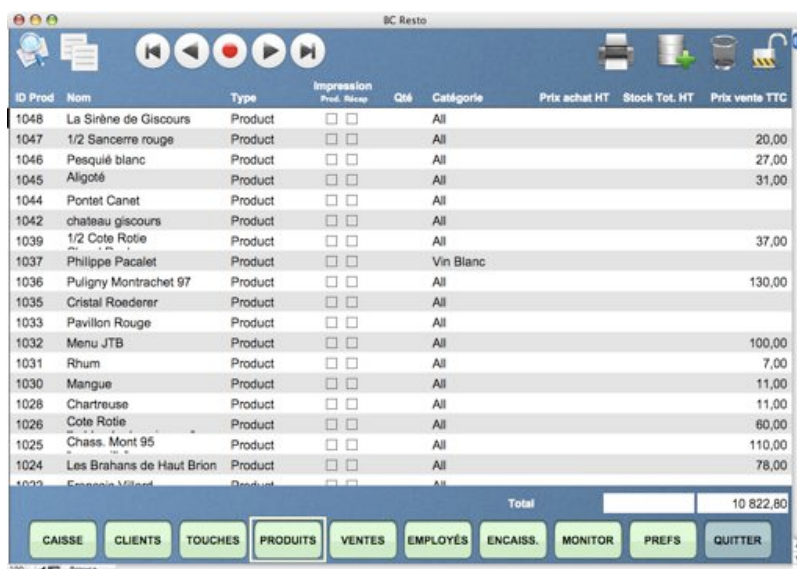
BC RESTO

Version 849

Produits

Afin d'ajouter/modifier des produits il faut choisir « **Produits** » dans la barre de navigation. Les **Produits** représentent tous les articles vendus par l'établissement.

Ex : Dans la catégorie « **Cafés** », on retrouvera les produits comme : espresso, double espresso, décaféiné...



ID Prod	Nom	Type	Impression Prod. Name	Qté	Catégorie	Prix achat HT	Stock Tot. HT	Prix vente TTC
1048	La Sirène de Giscours	Product	<input type="checkbox"/>		All			
1047	1/2 Sancerre rouge	Product	<input type="checkbox"/>		All			20,00
1046	Pesquié blanc	Product	<input type="checkbox"/>		All			27,00
1045	Aligoté	Product	<input type="checkbox"/>		All			31,00
1044	Pontet Canet	Product	<input type="checkbox"/>		All			
1042	chateau giscours	Product	<input type="checkbox"/>		All			
1039	1/2 Cote Rotie	Product	<input type="checkbox"/>		All			37,00
1037	Philippe Pacalet	Product	<input type="checkbox"/>		Vin Blanc			
1036	Puligny Montrachet 97	Product	<input type="checkbox"/>		All			130,00
1035	Cristal Roederer	Product	<input type="checkbox"/>		All			
1033	Pavillon Rouge	Product	<input type="checkbox"/>		All			
1032	Menu JTB	Product	<input type="checkbox"/>		All			100,00
1031	Rhum	Product	<input type="checkbox"/>		All			7,00
1030	Mangue	Product	<input type="checkbox"/>		All			11,00
1028	Chartreuse	Product	<input type="checkbox"/>		All			11,00
1026	Cote Rotie	Product	<input type="checkbox"/>		All			60,00
1025	Chass. Mont 95	Product	<input type="checkbox"/>		All			110,00
1024	Les Brahans de Haut Brion	Product	<input type="checkbox"/>		All			78,00
1023	Ercegoin Miland	Product	<input type="checkbox"/>		All			

Il faut noter que "produit" est compris ici au sens large : sont également considérés comme produit les notes, ingrédients ou groupes de produits, mais nous verrons cela en détail ultérieurement.

Après avoir cliqué sur l'icône fiche (à droite de la loupe en haut à gauche de l'écran) et déverrouillé le cadena (mot de passe DEMO par défaut), on peut renseigner les rubriques qui sont en « clair » sans vous soucier pour l'instant de la partie « Recette ».



1321 Verre de Maury 1 Au verre

Verre de Maury

Recette

ID	Nom	Qté	Unité	Type	Cash

Enchainements

ID	Nom

Prix

Type	Prix
Normal	10,00

Quelques remarques

Un produit peut avoir 3 noms : un nom tel qu'il s'imprime sur l'imprimante en cuisine, sur l'addition et sur les touches de saisie.

Un produit peut-être de 3 types différents :

- *produit simple*, comme par exemple "café" ou "coca-light"
- *note*, comme par exemple "saignant" ou "voir serveur"
- *groupe*, que l'on doit considérer comme un dossier contenant d'autres produits ou notes.

Un produit peut avoir plusieurs prix en fonction de son contexte global (c'est à dire en fonction que l'on est en livraisons, emporter, ventes au comptoir), et de son contexte local (s'il fait partie d'un menu par exemple). Pour faire varier le prix en fonction du contexte il suffit d'en créer plusieurs et de les nommer conformément aux préférences pour le contexte

BC RESTO

Version 849

global, et/ou du nom du menu pour le cas où le produit est également proposé dans un "menu".

Ex :

Café en prix "normal" = 2 euro

Café en prix "emporter" = 1,8 euro (indépendamment de la TVA utilisée)

Café en prix "menu midi" = 0 euro (inclus dans le prix du menu)

Le choix d'un produit peut entraîner un "enchaînement", c'est à dire l'affichage du contenu d'un groupe.

Ex :

Supposons que vous ayez créé un "groupe" appelé "Cuissons" qui contient 3 notes : "Saignant", "A point" et "Bien cuit" (chacune ayant sa fiche avec pour type "note")

Vous pouvez maintenant créer la fiche "Filet de Boeuf" avec comme "enchaînement" le groupe "Cuissons".

Ceci aura pour effet (une fois que vous avez créé le bouton "Filet de Boeuf" grâce à la partie créations de Touches que nous allons voir plus bas) de demander automatiquement la cuisson du filet de boeuf s'il est choisi.

Nous pouvons ajouter également dans l'enchaînement un groupe "accompagnements" etc...

Les Catégories représentent les différentes familles de produits établies au préalable pour l'établissement (Elles sont indépendantes des Catégories de touches)

Ex : Dans la catégorie « **Caves** », tous les vins blancs, rouges et rosés.

Dans la catégorie « **Alcools** », tous les apéritifs et cocktails.

Cette classification est utilisée pour faciliter une étude statistique des ventes.

Un produit peut être imprimé dans n'importe quelle imprimante de l'établissement, que ce soit en "production" ou sur des tickets récapitulatifs (en salle ou en cuisine).

Astuces

Pour aller directement à la fiche du produit à partir de la fenêtre de la prise de commande (afin de faire une modification urgente), il suffit d'appuyer sur CTRL – ALT (CTRL – Option sur Macintosh) et cliquer sur le bouton du produit correspondant.

Pour afficher la liste des produits créés, cliquer le le bouton "rond" rouge entre les flèches de navigation. Cela affichera la liste de tous les produits.

Gestion du stocks

La gestion des stocks vous permettra de savoir à tous moments le nombre exact de produits en stock et aussi de gérer vos commandes.

La gestion du stock se fait en ajoutant de la quantité de produit par l'onglet "achats". Notez que La quantité de produit à vendre est automatiquement calculée dans le cas d'un produit composé (c'est à dire un produit pour lequel vous aurez spécifié une recette).

BC RESTO

Version 849

Exemple :

“Coca-light” est un produit dont le stock se calcule en direct. Si vous achetez 10 canettes de coca-light, la quantité de Coca-light passe à 10.

“Cocktail rhum coca” est un produit composé de 1/2 canette de coca et 20 cl de rhum, donc en fonction du stock de coca, la quantité de ce cocktail va se calculer automatiquement.

L’onglet “recette” vous permet donc de définir la composition exacte de chaque produit.

Exemple. : « Un Gin Tonic » est constitué de :

- 1 dose de gin (4cl)
- 1 btl. de tonic (33cl)
- 1 rondelle de citron

Vous serez donc capable de connaître le prix de revient exact de ce produit, et aussi le nombre possible de gin tonic disponible à la vente.

Notez qu’un produit peut être utilisé comme élément constitutif de la recette d’un autre produit.

Il est également possible de créer des **associations d’unités** (en cliquant sur le bouton “Unites”) afin de faciliter la conversion entre les unités de produits utilisées pour l’achat, et celles utilisés lors de la vente du produit.

Exemple :

“Pack de 12” = 12 “cannetes”

BC RESTO

Version 849

Touches

Création des différents groupes de produits dans le restaurant

Une fois que vous avez créé les produits

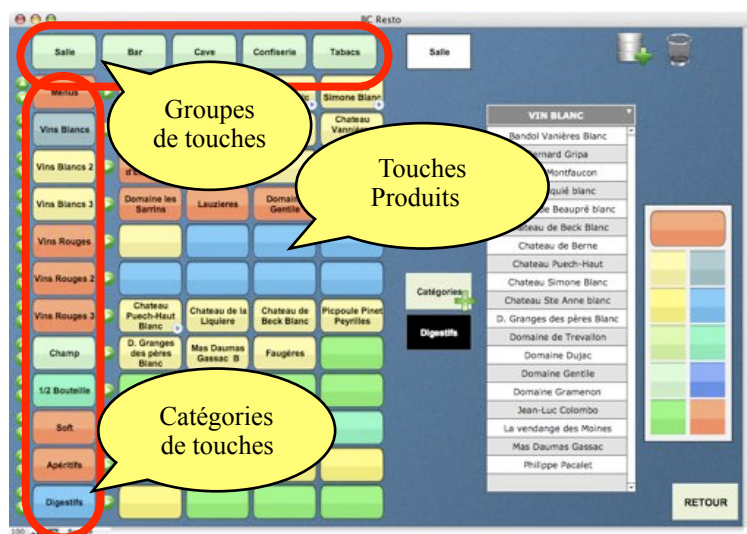
Choisissez « **Touches** » depuis la barre de navigation en bas de l'écran principal pour personnaliser l'écran de saisie.

La première ligne de touches (vertes) contient le nom des **Groupes**.

La première colonne verticale contient les différentes **Catégories** de produits.

Sous les groupes et à droite des catégories sont situés les **Produits**.

Pour ajouter un **Groupe** il suffit de cliquer ici et spécifier le nom du groupe.



Groupes > Catégories > Produits

Les groupes contiennent les catégories de produits. Les catégories contiennent les produits existants dans le restaurant.

Ex : Bar, Carte Midi, Carte Soir

Chaque groupe aura ses propres catégories pouvant contenir les mêmes produits.

Un même produit peut se retrouver dans différents groupes/catégories.

Création des différentes catégories de touches

La première colonne contient le nom de toutes les **catégories** de produits du groupe sélectionné. Vous pouvez choisir 12 catégories par groupe.



La création d'une catégorie se fait en 3 étapes :

- 1) Nommer la catégorie à créer dans la cadre noir.
- 2) Cliquer sur le bouton « Catégorie + »
- 3) Cliquer sur une case disponible sur la colonne des catégories pour la placer.

Notez qu'au début, la colonne « produits » est vide car vous n'avez pas encore entré de produits (correspondant à la catégorie et au

groupe) dans la base.

BC RESTO

Version 849

Pour changer la couleur d'une touche, il suffit de cliquer sur la couleur choisie sur la palette à droite de l'écran, et ensuite cliquer sur la touche à modifier.

Pour supprimer une touche, il suffit de cliquer sur la corbeille et ensuite cliquer sur le bouton à supprimer.

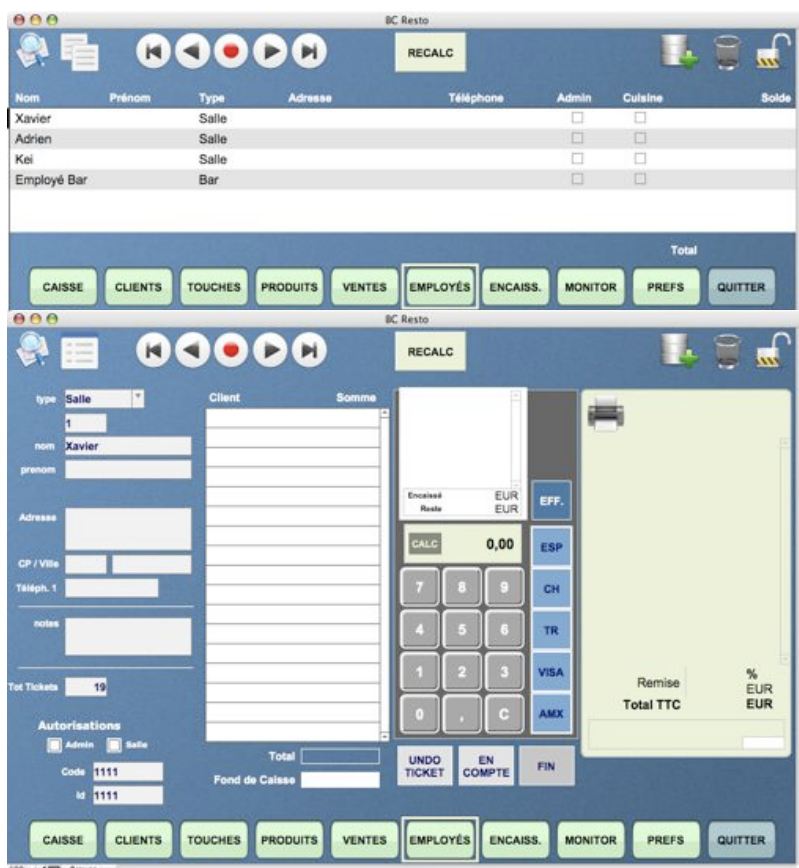
Astuce : Il est possible de "copier-coller" une touche en cliquant dessus tout en gardant appuyé la touche "alt" sur le clavier.

Important : les catégories de produits sont INDÉPENDANTES des catégories de touches. Elles ne sont utilisées que pour faciliter la recherche des produits et permettre une gestion statistique plus pertinente.

Pour retourner au menu principal, il faut cliquer sur RETOUR.

Création des employés

Choisissez « **Employés** » depuis le menu principal « **Admin.** » pour créer les serveurs, barmen et livreurs de l'établissement.



Après vous être authentifié en cliquant sur le verrou en haut à droite (le mot de passe initial est «**DEMO par défaut**»), la fiche de l'employé apparaît.

Par défaut, s'il y a qu'un seul employé dans sa catégorie (au bar, en salle ou en livraison), le choix de l'employé n'est pas proposé lors de l'ouverture d'une table.

C'est également dans la fiche de l'employé que vous pouvez solder les comptes des livreurs.

Vous pouvez ajouter les serveurs et livreurs du restaurant dans cette fenêtre.

Chaque employé peut avoir un **code** personnel qui lui est attribué par l'administrateur. Ce

code sera utilisé lors de modifications d'une note par exemple.

« **Le solde** » est le montant d'addition non fermé pour les tables ouvertes par le serveur.

« **Fact.** » est le nombre de factures encore ouvertes par le serveur.

BC RESTO

Version 849

Analyse des ventes

Depuis la barre de navigation, cliquer sur « **Ventes** ».

Cet écran liste les RAZ (remises à zero), c'est à dire les caisses qui ont été ouvertes. Lors d'une journée, le responsable de l'établissement peut ouvrir plusieurs caisses par jour s'il le souhaite : matin, midi, après midi, soir etc...

Date	Nom	Livraisons	Couverts	Salaire	Total	Livraisons TTC	Salaire TTC	Total TTC
		8			8		274,00	274,00
			4				297,00	297,00

Après avoir sélectionné une RAZ, on peut cliquer sur :

- **Ticket** pour avoir le détail des additions de cette période
- **Caisse** pour avoir la liste des encaissements de cette période
- **Produits** pour avoir le contenu des additions pour cette période.

En plus de l'icône recherche traditionnelle, il y a un "assistant de recherche" permettant rapidement de chercher une RAZ par sa date.

Recherche

Veuillez spécifier la période de recherche

DATE DÉBUT: 05/2007

DATE FIN: 31/05/2007

RECH. ANNULER

BC RESTO

Version 849

Ouverture et gestion d'une table

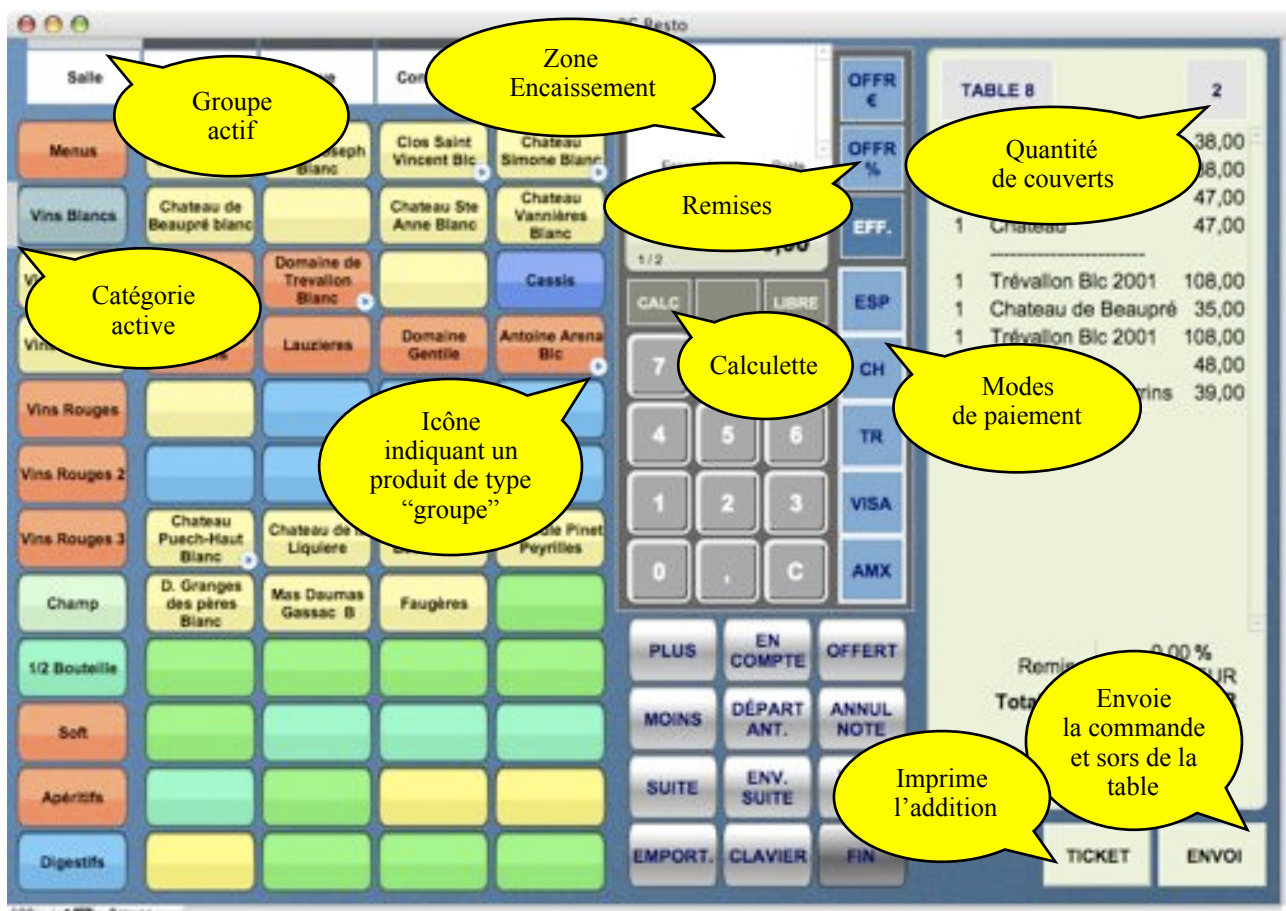
Depuis le menu « principal », cliquez sur « Caisse » »



C'est ici que l'on ouvre les tables et que l'on démarre une livraison (si l'option livraison a été choisie). Il suffit de rentrer le numéro de la table à ouvrir à partir de la "calculette" et cliquer sur le bouton correspondant au dessus.

Noter que le **bar** est considéré comme la table 0 (zero), donc si rien n'a été tapé au clavier, c'est le bar qui s'ouvre par défaut.

L'écran suivant permet de choisir le serveur en salle responsable de la table (si des serveur ont été défini préalablement), et ensuite le nombre de couverts.



BC RESTO

Version 849

La calculette centrale est "multi-usage". Elle permet de changer de table, de couverts, de quantité de produits, d'encaisser, ou même faire une réduction.

Pour spécifier 4 couverts à une table, il suffit par exemple de cliquer sur "4" et ensuite cliquer sur la case couverts en haut à droite de l'écran.

Changer de table s'opère de la même façon etc...

Encaissements

1. Encaissements, Astuce

Il n'est pas toujours nécessaire d'entrer la somme exacte à encaisser.

Par exemple si le solde restant est entièrement payé en espèces, il suffit de cliquer directement sur « ESP », et le montant est entré automatiquement.

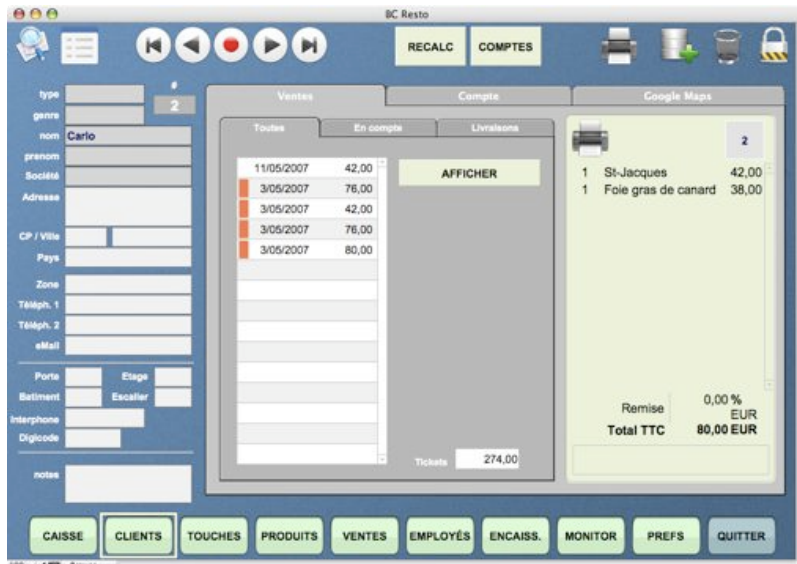
En cas d'erreur, il suffit de sélectionner la ligne de l'encaissement à supprimer et cliquer sur «eff.».

BC RESTO

Version 849

Fiche du client

Depuis la barre de navigation cliquer sur « **Clients** »



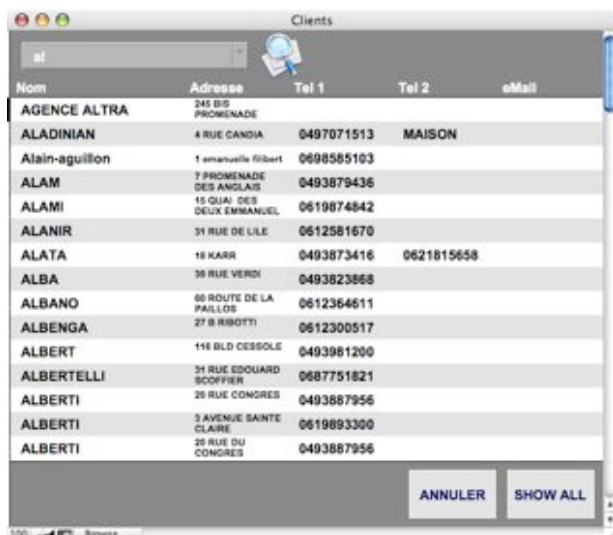
BC RESTO

Version 849

Livraisons

La fonction « **livraisons** » s'effectue à partir de la fenêtre « **Caisse** », après avoir appuyé ensuite sur le bouton « **livraisons** ».

La case de recherche permet de chercher tout ou partie du nom, du prénom, d'un téléphone et même d'un email.



Nom	Adresse	Tel 1	Tel 2	eMail
AGENCE ALTRA	245 BIS PROMENADE			
ALADINIAN	4 RUE CANDIA	0497071513	MAISON	
Alain-aguilhon	1 emmanuel Ribert	0698585103		
ALAM	7 PROMENADE DES ANGLAIS	0493879436		
ALAMI	15 QUAI DES DEUX EMMANUEL	0619874842		
ALANIR	31 RUE DE LILE	0612581670		
ALATA	18 KARR	0493873416	0621815658	
ALBA	39 RUE VERDI	0493823868		
ALBANO	66 ROUTE DE LA PAGLLOS	0612364611		
ALBENGA	27 B RIBOTI	0612300517		
ALBERT	116 BLD CESSOLE	0493981200		
ALBERTELLI	31 RUE EDOUARD SCOFFER	0687751821		
ALBERTI	20 RUE CONGRES	0493887956		
ALBERTI	3 AVENUE SAINTE CLAIRE	0619893300		
ALBERTI	25 RUE DU CONGRES	0493887956		

Après avoir trouvé le client chez qui la livraison doit être effectuée, cliquer sur la ligne correspondant au client.

L'heure de livraison est modifiable en cliquant sur les chiffres correspondant à l'heure et aux minutes et en cliquant sur les signes + et -. Une période minimale de fabrication du produit peut-être spécifiée dans les préférences de BC RESTO.

La procédure de prise de commande est ensuite identique à une vente en salle. Vous pouvez retourner dans la fenêtre « **salle** »

pour prendre d'autres commandes.

Une fois que la commande a été préparée et est donc prête à être livrée, cliquer sur le client concerné dans la liste en haut à droite de la fenêtre « **livraisons** », et ensuite cliquer sur « **livrer** » pour choisir le livreur concerné. La fenêtre de choix du livreur n'apparaît que s'il y a plus de 2 livreurs déclarés comme employés.

2. Solder les livraisons

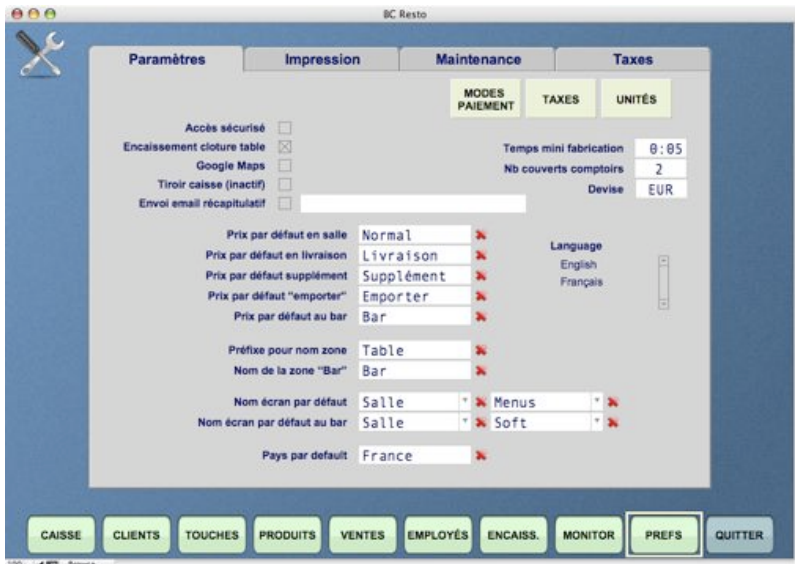
Une fois toutes les livraisons effectuées, le responsable du restaurant convoque les livreurs pour solder les livraisons effectuées durant la journée/soirée. Pour cela il suffit de cliquer sur le bouton "Employés" et sélectionner les employés avec un compte à solder. Chaque livreur a un compte et peut définir le mode de règlement des livraisons dont il s'est occupé.

BC RESTO

Version 849

Préférence de l'utilisateur

Depuis le barre de navigation choisissez « **Prof.** »



Lorsque la case “**Accès sécurisé**” est cochée, BC Resto demande un mot de passe pour accéder aux préférences ainsi qu’aux ventes passées.

La case “**Encaissement Clôture Table**” permet de choisir si le responsable de l’établissement doit cliquer sur “Fin” pour clôturer une table ou si le simple fait de cliquer sur ESP par exemple la clôture.

“**Google Maps**” active ou pas la geolocalisation lors d’une livraison.

L’envoi d’email récapitulatif se fait à la fermeture d’une caisse (une RAZ). Ce qui est envoyé est un PDF contenant le résumé des ventes.

Ici vous pouvez choisir le nom du prix qui sera employé par défaut lors d’une vente en salle, en livraison, à emporter ou au bar.

Vous pouvez aussi choisir les écrans qui s’affichent en premier lors d’une vente au bar ou en salle.

Le “Pays par défaut” s’ajoute automatiquement à toute création de fiche de client. Cela est utile lors d’une utilisation en livraison de la fonction de localisation par Google Maps.

Vous pouvez également paramétrer les modes de paiement acceptés dans l’établissement, les différentes taxes, ainsi que les correspondances entre les unités utilisés pour les achats et ventes de produits (cette option est accessible également à partir de la fiche produit.)

BC RESTO

Version 849



Cet écran permet de personnaliser les impressions, que ce soit par le choix des imprimantes ou par l'édition des additions.

Pour pouvoir choisir les imprimantes, il faut **IMPÉRATIVEMENT** que vous ayez au préalable installé le "plug-in" de myFMButler appelé "Printer Switch". que vous trouverez à l'adresse suivante :
Version Mac :
<http://myfmbutler.com/download.lasso?id=123>

Version Windows :
<http://myfmbutler.com/download.lasso?id=124>

Une fois le plug-in installé (dans le dossier Extensions de l'application Filemaker Pro), vous pourrez installer les imprimantes dans le logiciel BC Resto et les attribuer à une tâche.

Chaque produit peut-être imprimé en "production" sur n'importe quelle imprimante et ce choix se fait dans la fiche du produit. Par exemple un cocktail s'imprimera au bar, alors qu'une "sole grillée" dans la zone poissons de la cuisine.

Il faudra déclarer autant d'imprimantes que de zones de l'établissement.

Vous pouvez également choisir que les rapports soient imprimés sur une imprimante de type A4, en mettant un nom dans la rubrique correspondante

En plus il est possible d'imprimer 2 types de récapitulatifs des commandes en salle et en cuisine.

L'option "**impression de ticket obligatoire**" force l'impression d'une addition lors du paiement de celle-ci.

La partie droite de l'écran permet de définir les additions lors d'une livraison ou d'une vente sur place.

BC RESTO

Version 849

Cet écran permet d'enregistrer BC Resto, d'effectuer des mises à jour vers une version plus récente, et de changer les codes d'accès.

BC Resto

Paramètres Impression Maintenance Taxes

DEMANDER NUM DE SÉRIE VÉRIF MAJ EXPORT IMPORT (MAJ)

Codes d'accès SALLE ADMIN

Enregistrement Keisuke Matsushima

Numéro de série 99ad082e5f4d

Expiration maintenance 01/05/2008

Version 849

Recalculer tout le stock lors de clôture RECALCUL

CAISSE CLIENTS TOUCHES PRODUITS VENTES EMPLOYÉS ENCAISS. MONITOR PREFS QUITTER

Cet écran permet de définir les différentes taxes utilisées dans l'établissement.

BC Resto

Paramètres Impression Maintenance Taxes

TAXES

Taxes

ID	Description	Pourcentage
1	TVA Emporter	5,50 %
2	TVA Sur place	19,60 %
3	luxe	33,33 %
4	perte	0,00 %
5	TPS	7,00 %
6	TVQ	7,50 %

Sur place TVA 2 19,6 %

Emporter TVA 1 5,5 %

Supplémentaire %

Les produits sont affichés HT

CAISSE CLIENTS TOUCHES PRODUITS VENTES EMPLOYÉS ENCAISS. MONITOR PREFS QUITTER

Félicitations ! Vous êtes prêt à servir votre premier client.