

TABLO.

CAISSE INTELLIGENTE · RESTAURATION
INTELLIGENTE

Manuel complet d'utilisation

Votre restaurant, bar, café ou fast-food

Table des matières

1. Présentation de TABLO
2. Comprendre TABLO
3. Connexion à TABLO
4. Déverrouillage par Face ID / empreinte
5. Fonctionnement hors connexion internet
6. Les profils utilisateurs
7. Tableau de bord
8. Gestion de la salle
9. Prendre une commande
10. Envoyer une commande
11. Cuisine
12. Bar
13. Suivi de commande
14. Commande prête
15. Gestion d'une table occupée
16. Ajouter des articles
17. Plusieurs additions et additions mixtes
18. Encaissement
19. Moyens de paiement — comment encaisser
20. Pourboires — comment ça marche
21. Wallet du restaurant
22. Wallet de chaque employé
23. Relation entre les wallets
24. Paiement des employés
25. Avance sur salaire
26. Prime
27. Remboursement
28. Historique du wallet

29. Gestion du personnel

30. Services du restaurant

31. Pointage — comment ça marche

32. Statut du personnel

33. Pause

34. Retards et avances

35. Planning

36. Absences et congés

37. Rôles et permissions

38. Sécurité des opérations financières

39. Menu

40. Catégories

41. Produit indisponible

42. Stock

43. Stock faible

44. Rupture

45. Fournisseurs

46. Dépenses

47. Inventaire

48. Réservations

49. Livraisons

50. Historique des commandes

51. Historique des paiements

52. Traçabilité

53. Annulation

54. Remises

55. Rapports

56. Statistiques

57. Paramètres du restaurant

58. Personnalisation

59. Abonnement

60. Ouverture du restaurant

61. Pendant le service

62. Fin de service

63. Clôture de caisse

64. Bonnes pratiques

65. FAQ et problèmes courants

66. Lexique TABLO

67. Le cycle complet d'une commande

68. Cycle du personnel

69. Cycle financier de TABLO

70. TABLO en une seule vue

71. Les 5 questions du patron

72. Conclusion

1 Présentation de TABLO

TABLO est une solution de gestion destinée aux restaurants, bars, cafés, hôtels et établissements de restauration.

TABLO centralise les opérations du restaurant dans une seule application :

- gestion des tables
- prise de commandes
- gestion des additions
- communication avec la cuisine
- communication avec le bar
- encaissement
- paiements mobiles
- gestion du stock
- gestion du personnel
- planning
- pointage
- gestion des pourboires
- Wallet du restaurant
- Wallet individuel des employés
- paiements des employés
- réservations
- livraisons
- historique
- rapports et statistiques

Le principe de TABLO

Client → Serveur → Commande → Cuisine / Bar → Service → Paiement → Pourboire →
Wallet → Rapport

2 Comprendre TABLO

TABLO fonctionne autour de plusieurs modules.

Salle

Permet de visualiser les tables et leur état.

Commandes

Permet de créer, modifier et suivre les commandes.

Cuisine

Reçoit les plats à préparer.

Bar

Reçoit les boissons et produits destinés au bar.

Caisse

Permet d'effectuer les encaissements.

Menu

Permet de gérer les produits vendus.

Stock

Permet de suivre les produits et ingrédients.

Personnel

Permet de gérer les employés, leurs rôles, horaires et présences.

Wallets

Permet de gérer les flux financiers du restaurant et des employés.

Rapports

Permet au responsable de suivre l'activité du restaurant.

3 Connexion à TABLO

Entrer son numéro

1. Saisir le numéro de téléphone enregistré.
2. Vérifier le numéro.
3. Appuyer sur le bouton permettant de recevoir le code.

Code de vérification

Le code reçu doit être saisi dans l'écran prévu. Après validation, l'utilisateur accède à son compte.

Code PIN

Selon la configuration du restaurant, l'utilisateur peut ensuite utiliser son PIN personnel. Chaque employé doit utiliser son propre accès.

Important

Il est déconseillé de partager un compte entre plusieurs employés. Un compte individuel permet à TABLO de savoir : QUI a fait QUOI, et QUAND.

4 Déverrouillage par Face ID / empreinte

Sur un appareil qui le permet, TABLO propose un déverrouillage rapide par biométrie (Face ID ou empreinte digitale) plutôt que de ressaisir le code à chaque ouverture.

Activer la biométrie

1. Depuis Profil, activer l'interrupteur Face ID / empreinte.
2. Confirmer avec le capteur biométrique de l'appareil (visage ou empreinte).
3. La biométrie est maintenant active pour déverrouiller l'app sur CET appareil.

Utilisation quotidienne

À la réouverture de l'app, un écran de déverrouillage biométrique apparaît au lieu de redemander le code complet. En cas d'échec ou d'indisponibilité du capteur, le lien « Utiliser mon téléphone et mon code à la place » reste toujours accessible.

Appareil partagé entre plusieurs employés

Chaque personne gère sa propre activation biométrique, indépendamment des autres utilisateurs du même appareil. Si un collègue a activé la biométrie sur une tablette partagée, cela n'active rien pour vous — vous devez l'activer vous-même depuis votre propre compte, et son empreinte à lui ne déverrouillera jamais votre session.

5 Fonctionnement hors connexion internet

TABLO continue de fonctionner en grande partie même sans connexion internet — les informations sont d'abord enregistrées sur l'appareil, puis envoyées au serveur dès que la connexion revient.

Fonctionne normalement sans internet

- Créer une commande, ajouter des articles
- Envoyer une commande à la Cuisine ou au Bar — si le même appareil gère les deux écrans
- Marquer une commande en préparation, prête, servie
- Pointage (arrivée, départ, pause)
- Paiement en espèces
- Paiement par carte bancaire (terminal physique du restaurant, indépendant de TABLO)
- Impression de tickets

Nécessite une connexion internet

- Paiement par Wave, Orange Money (Max it), Mixx by YAS ou Djamo — ces moyens passent par une facture en ligne avec code QR
- Voir en temps réel, sur un AUTRE appareil, une commande envoyée depuis un premier appareil (ex. la cuisine ne verra la commande de la salle qu'au retour de la connexion, sur les deux appareils)
- Recevoir des notifications (article indisponible, commande annulée, etc.)

Deux appareils séparés (téléphone du serveur, tablette de la cuisine)

Si l'un des deux appareils — ou les deux — est hors-ligne, la commande créée sur l'un ne peut pas apparaître sur l'autre tant que la connexion n'est pas revenue sur les deux. Chaque appareil continue de fonctionner normalement de son côté ; c'est seulement la communication ENTRE les appareils qui est mise en pause. En cas de coupure prolongée, prévenir la cuisine verbalement reste la solution la plus fiable en attendant.

Au retour de la connexion

Tout ce qui a été fait hors-ligne est automatiquement envoyé au serveur, sans action nécessaire. Un indicateur dans l'en-tête de l'application (« Hors-ligne » ou « Sync ») montre en permanence l'état de la connexion et le nombre d'éléments en attente d'envoi.

Sur l'écran de paiement

Si l'appareil est hors-ligne au moment d'encaisser, Wave, Mixx, Max it et Djamo apparaissent grisés avec la mention « hors-ligne » — Espèces, Carte bancaire et Crédit restent disponibles normalement.

6 Les profils utilisateurs

TABLO est utilisé par plusieurs catégories de personnel.

Propriétaire

Le propriétaire dispose des droits les plus importants. Il gère :

- restaurant
- employés
- menu
- stock
- caisse
- Wallet
- paiements

- rapports
- paramètres

Manager

Le manager supervise le fonctionnement quotidien. Il gère notamment :

- salle
- commandes
- personnel
- planning
- stock selon ses permissions
- encaissements selon ses permissions

Serveur

Le serveur peut :

- consulter les tables
- prendre une commande
- ajouter des articles
- envoyer la commande
- suivre son état
- consulter ses additions
- suivre les commandes qui lui sont attribuées

Caissier

Le caissier peut :

- consulter les commandes à encaisser
- enregistrer les paiements
- gérer les additions
- éditer les tickets
- clôturer les commandes selon ses permissions

Cuisine

Le personnel de cuisine reçoit les articles à préparer.

Bar

Le personnel du bar reçoit les boissons et produits à préparer.

Magasinier

Le magasinier gère :

- stock

- entrées
- sorties
- inventaire
- fournisseurs

Livreur

Le livreur gère les commandes qui lui sont affectées et leur livraison.

7 Tableau de bord

Le tableau de bord donne au responsable une vision rapide de l'activité.

CA aujourd'hui

Montant des ventes enregistrées pendant la journée.

Commandes en cours

Nombre de commandes réelles non terminées — une table avec un ticket cuisine et un ticket bar liés compte pour une seule commande.

Tables occupées

Nombre de tables actuellement utilisées.

8 / 12

signifie que 8 tables sur 12 sont occupées.

Stock alerte

Nombre de produits nécessitant une attention.

Top plats

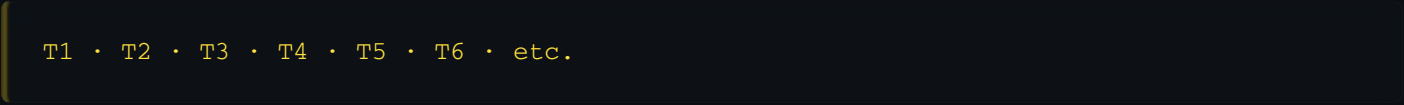
Permet d'identifier les produits les plus vendus.

Surveillance live

Détail des commandes actives, réparties précisément par service : Reçues, Cuisine, Bar, Prêtes, En route.

8 Gestion de la salle

L'écran Salle représente le restaurant sous forme de plan de tables.



T1 · T2 · T3 · T4 · T5 · T6 · etc.

Chaque table possède un état :

Table libre

La table peut accueillir un nouveau client.

Table occupée

Une commande est associée à la table.

Table avec commande en préparation

La commande a été envoyée à la cuisine ou au bar.

Table avec commande prête

Les produits sont prêts à être servis.

Table à encaisser

Le client a terminé et doit régler.

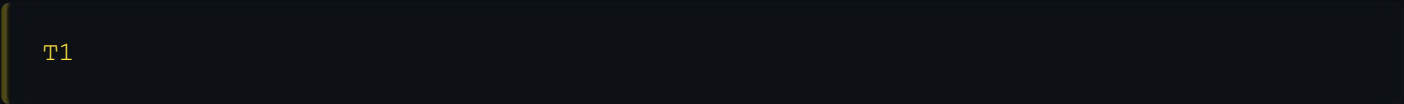
Table réservée

Une réservation existe pour cette table plus tard dans la journée — affichée directement sur le plan de salle.

9 Prendre une commande

Étape 1 — Choisir la table

Sélectionner la table concernée.



T1

Étape 2 — Nouvelle commande

Appuyer sur : Nouvelle commande

Étape 3 — Sélectionner les produits

Le menu présente les catégories disponibles.

- Entrées
- Soupes
- Plats principaux

- Grillades
- Desserts
- Boissons
- Bar

Étape 4 — Modifier la quantité

Utiliser – pour diminuer, + pour augmenter.

```
Salade du Chef × 2
```

Étape 5 — Verre ou Bouteille (Bar)

Pour un article bar proposant les deux (vins, spiritueux...), TABLO demande de choisir avant d'ajouter l'article à la commande :

```
Vin Rouge  
Verre — 2 500 F  
Bouteille — 7 000 F
```

Étape 6 — Vérifier

Avant d'envoyer la commande, vérifier :

- table
- serveur
- articles
- quantités
- prix
- total

10 Envoyer une commande

TABLO oriente automatiquement les produits vers le bon service.

```
Commande :  
Salade du Chef → Cuisine  
Crevette → Cuisine  
Jus de Bouye → Bar  
Orangina → Bar
```

Lorsque le serveur choisit Envoyer Cuisine + Bar, TABLO transmet les articles concernés aux deux services en créant deux tickets liés, qui restent facturés ensemble comme une seule addition.

11 Cuisine

La cuisine dispose de son propre flux de commandes. Une nouvelle commande apparaît lorsqu'elle est envoyée par la salle.

Statuts possibles

Nouvelle

Commande reçue.

En préparation

La cuisine commence le travail.

Prête

Les plats sont terminés.

Servie

Les plats ont été remis au client.

Article indisponible

Si un article commandé n'est plus disponible, la cuisine appuie sur Indispo. L'article est retiré immédiatement du ticket et de l'addition, sans délai. Le serveur, le manager et le caissier sont automatiquement notifiés. Si c'était le seul article de la commande, celle-ci est annulée automatiquement. Pour proposer un remplacement au client, le serveur utilise simplement Ajouter items sur la commande.

12 Bar

Le bar fonctionne selon le même principe que la cuisine. Le barman voit uniquement les produits qui lui sont destinés.

```
CMD-0002
Table T1
Jus de Bouye
Orangina
Cocktail
```

Le barman prépare les produits puis indique leur état, et peut signaler un article indisponible de la même façon que la cuisine (voir section 9).

13 Suivi de commande

Une commande suit le cycle :

```
Créée
↓
Envoyée
↓
En préparation
↓
Prête
↓
Servie
↓
À encaisser
↓
Encaissée
```

14 Commande prête

Lorsque la cuisine ou le bar termine une commande, le serveur reçoit une notification.

```
Commande prête
```

Le serveur peut alors retourner à la table pour servir le client.

15 Gestion d'une table occupée

Lorsqu'une table est occupée, TABLO affiche les informations associées.

```
T1
4 personnes
17 000 F
1 addition
```

Le serveur peut : Voir / Encaisser, ou Ajouter des articles.

16 Ajouter des articles

Si le client commande encore :

1. Ouvrir la table.
2. Ouvrir l'addition.
3. Appuyer sur Ajouter items.
4. Sélectionner les nouveaux produits.
5. Envoyer les nouveaux articles au service concerné.

Le nouveau montant est automatiquement calculé.

17 Plusieurs additions et additions mixtes

Une table peut avoir plusieurs additions séparées.

```
Addition 1  
Mame  
17 000 F  
  
Addition 2  
Aïssatou  
12 000 F
```

Utile lorsque plusieurs clients souhaitent payer individuellement.

Addition mixte cuisine + bar

Quand une même addition contient à la fois des plats et des boissons, TABLO suit séparément l'état de chaque service (« Statut par service » sur le ticket : Cuisine et Bar affichés à part), mais présente et encaisse toujours le TOUT comme un montant unique. Le bouton Encaisser reste grisé, avec la raison affichée, tant que les deux services ne sont pas au statut Servie.

18 Encaissement

Lorsque le client souhaite payer :

1. Ouvrir la commande.
2. Vérifier le total — il inclut automatiquement tous les tickets liés (cuisine + bar).
3. Choisir le moyen de paiement.
4. Enregistrer le paiement.
5. Vérifier que le montant restant est zéro.
6. Clôturer l'addition.

19 Moyens de paiement — comment encaisser

TABLO gère les moyens de paiement suivants :

- Espèces
- Wave
- Orange Money
- Mixx by YAS
- Djamo
- Carte bancaire

Payer en espèces

1. Ouvrir l'addition et appuyer sur Encaisser.
2. Choisir Espèces.
3. Saisir le montant reçu du client — TABLO calcule automatiquement la monnaie à rendre.
4. Valider. L'addition est marquée Encaissée.

Payer par Wave, Orange Money, Mixx, Djamo ou Carte

1. Ouvrir l'addition et appuyer sur Encaisser.
2. Choisir le moyen souhaité (Wave, Orange Money, Mixx by YAS, Djamo ou Carte bancaire).
3. TABLO prépare le paiement — un court écran « Préparation du paiement » s'affiche.
4. Un code QR apparaît : le client le scanne avec une application de scan (l'appareil photo de son téléphone, par exemple) — pas besoin d'ouvrir Wave ou Orange

Money en premier.

5. Le scan ouvre la page de paiement PayDunya, où le client confirme le paiement du montant exact avec le moyen choisi.
6. TABLO détecte automatiquement la confirmation et marque l'addition comme Encaissée — aucune action supplémentaire n'est nécessaire côté restaurant.
7. Si la confirmation tarde, l'écran indique une attente en cours ; le paiement reste vérifiable manuellement si besoin.

Addition mixte cuisine + bar

Le montant proposé au paiement, quel que soit le moyen choisi, correspond toujours au total combiné de tous les tickets liés à l'addition — jamais à un seul service pris isolément.

Paie ment mixte

Une même addition peut être réglée avec plusieurs moyens à la fois.

```
Total : 17 000 F
Espèces : 7 000 F
Wave : 10 000 F
Total payé : 17 000 F
```

20 Pourboires — comment ça marche

Lors du paiement, le client peut ajouter un pourboire.

```
Addition : 20 000 F
Pourboire :
Aucun
1 000 F
2 000 F
5 000 F
montant personnalisé
```

Le pourboire est toujours attribué en entier au serveur qui a pris et encaissé la commande.

Pourboire en espèces

Remis directement, physiquement, au serveur au moment du paiement. Il n'apparaît pas dans son Wallet numérique — c'est normal, l'argent est déjà dans sa main.

Pourboire par Wave, Orange Money, Mixx, Djamo ou Carte

Crédité automatiquement au Wallet numérique du serveur, puisque l'argent est resté dans le système au lieu d'être remis en main propre.

Le ticket indique toujours le mode utilisé pour le pourboire : « + Pourboire (Espèces) », « + Pourboire (Wave) », etc. — pour que ce soit clair pour tout le monde, à tout moment.

21 Wallet du restaurant

Le restaurant dispose de son propre Wallet numérique, alimenté par les paiements passés par Wave, Orange Money, Mixx, Djamo et carte. Il permet de gérer :

- fonds disponibles
- paiements
- salaires
- primes
- remboursements
- transferts autorisés
- historique des transactions

À savoir

L'argent en espèces reste physiquement dans la caisse du restaurant — il n'entre jamais dans ce solde numérique. Seul l'argent réellement collecté via Wave/Orange Money/Mixx/Djamo/Carte y figure.

22 Wallet de chaque employé

Chaque employé dispose de son propre Wallet.

```
Mame Less
Serveuse
Solde : 125 000 F

Historique :
Salaire : +100 000 F
Pourboire (Wave) : +15 000 F
Prime : +10 000 F
```

Le journal du wallet peut être filtré par période : Jour, Semaine, Mois, Année, ou Tout.

23 Relation entre les wallets

Wallet Restaurant → Wallet Employé

Le restaurant crédite le wallet d'un employé pour : salaire, avance, prime, remboursement, ou pourboire numérique.

24 Paiement des employés

Le responsable sélectionne : Personnel → Salaires, et consulte les montants à payer.

Salaire fixe (mensuel)

Le montant configuré pour l'employé est versé tel quel chaque mois.

Taux horaire

Le montant versé est calculé à partir des heures réellement pointées sur le mois (entrée/sortie, pauses déduites).

Salaire horaire Août 2026
 $32.5h \times 1\,000 \text{ F/h} = 32\,500 \text{ F}$

25 Avance sur salaire

L'employé peut demander une avance.

Salaire : 150 000 F
Avance demandée : 30 000 F

Le responsable peut Approuver ou Refuser. Si l'avance est approuvée, le montant est crédité dans le Wallet de l'employé et enregistré dans son historique.

26 Prime

Le responsable peut verser une prime.

```
Prime performance : 25 000 F
Transaction : +25 000 F
```

27 Remboursement

Un employé ayant payé une dépense pour le restaurant peut demander un remboursement.

```
Fournitures : 15 000 F
Après validation : +15 000 F — Remboursement
```

28 Historique du wallet

Chaque Wallet possède un historique filtrable par période.

```
WALLET MAME LESS
Salaire : +150 000 F
Pourboires (Wave/OM) : +12 000 F
Prime : +25 000 F
Avance : +30 000 F
Remboursement : +15 000 F
```

Le solde est automatiquement recalculé.

29 Gestion du personnel

Le module Personnel permet au responsable de gérer toute l'équipe.

- nom, prénom, téléphone, photo
- fonction, service, statut
- date d'entrée
- compte utilisateur, rôle, permissions
- historique d'activité

30 Services du restaurant

- Direction
- Salle
- Caisse
- Cuisine
- Bar
- Stock
- Entretien
- Livraison
- Sécurité

31 Pointage — comment ça marche

Le personnel enregistre son arrivée et son départ.

```
08:57 — Mame Less — Présente
18:06 — Mame Less — Départ
```

TABLO conserve l'historique des horaires et compare chaque pointage au planning du jour pour cet employé.

Mode strict

Bloque le pointage si l'employé n'est pas planifié aujourd'hui, s'il est marqué congé/maladie/repos, ou s'il pointe plus d'1h avant l'heure prévue de son shift. Le patron est notifié de chaque tentative refusée.

Mode libre

Dans les mêmes situations, une confirmation est demandée à l'employé plutôt qu'un blocage strict, et le patron est notifié du pointage inhabituel.

Le planning reste la référence

Ces contrôles comparent toujours le pointage au planning actuel de l'employé. Si un horaire change réellement, il suffit de mettre à jour le planning avant que l'employé pointe.

32 Statut du personnel

Présent

Employé actuellement en service.

Absent

Employé non présent.

En pause

Employé temporairement sorti de son poste.

En congé

Employé programmé en congé.

33 Pause

L'employé peut commencer une pause (« Commencer ma pause »), puis reprendre le travail. TABLO conserve la durée de la pause.

34 Retards et avances

Si un employé est prévu à 08h00 mais pointe à 08h25 :

Retard : 25 minutes

Un retard de plus de 5 minutes est signalé (notification au patron) mais n'empêche jamais de pointer.

À l'inverse, pointer plus d'1 heure avant l'heure prévue déclenche une vérification du même type — voir section 29.

35 Planning

Le manager organise les horaires par jour, semaine ou mois.

Employé	Service	Horaire
Mame Less	Salle	08h-17h
Abdou	Cuisine	10h-19h
Alioune	Bar	14h-23h

Le bouton Revenir à aujourd'hui n'apparaît que lorsque la semaine affichée n'est pas la semaine en cours.

36 Absences et congés

- absence
- absence justifiée
- absence non justifiée
- congé
- repos
- permission
- maladie selon la politique du restaurant

37 Rôles et permissions

Le patron détermine les opérations autorisées pour chaque rôle.

- Créer commande
- Modifier commande
- Annuler commande
- Encaisser
- Appliquer remise
- Voir rapports
- Modifier menu
- Modifier stock
- Gérer personnel
- Gérer Wallet

38 Sécurité des opérations financières

Les opérations sensibles sont limitées aux utilisateurs autorisés :

- paiement d'un salaire
- transfert du Wallet Restaurant
- remboursement
- remise importante
- annulation importante

TABLO conserve l'identité de l'utilisateur ayant effectué chaque opération.

39 Menu

Le module Menu permet de gérer les produits vendus. Chaque produit contient :

- nom
- catégorie
- prix
- service de préparation
- disponibilité
- informations complémentaires

Vente au verre et à la bouteille (Bar)

Un article bar peut être vendu au verre uniquement, à la bouteille uniquement, ou aux deux, via un interrupteur dédié dans sa fiche : « Vendre aussi à la bouteille ». Quand les deux prix sont renseignés, le choix est demandé à chaque ajout à la commande.

40 Catégories

- Soupes
- Entrées
- Plats principaux
- Grillades
- Desserts
- Boissons
- Bar

Les catégories du Bar : Cocktails, Mocktails, Bière, Vin, Whisky, Vodka, Gin, Rhum, Tequila, Cognac, Liqueurs, Soft Drinks, Jus, Eau, Boissons chaudes, Boissons énergisantes, Mixers.

41 Produit indisponible

Un produit peut être marqué Indisponible depuis sa fiche — le personnel évite alors de le proposer, et le responsable peut le réactiver plus tard.

Pendant le service, si un article déjà commandé n'est plus disponible, la cuisine ou le bar utilise le bouton Indispo (voir section 9) — retrait immédiat de la commande en cours.

TABLO suit les stocks du restaurant, en deux catégories :

Cuisine

- riz
- viande
- poisson
- légumes
- huile
- épices
- etc.

Bar

- bouteilles
- boissons
- jus
- consommables

Chaque écran de stock peut être filtré : Tous / Stock bas / Rupture pour les ingrédients et bouteilles, et par période pour les dépenses.

Suivi des bouteilles au verre

Pour chaque bouteille : le volume de la bouteille (ml) et la dose standard servie au verre (ml). TABLO calcule le nombre de verres par bouteille, décrémente une dose à chaque vente au verre, et bascule automatiquement sur une nouvelle bouteille une fois la précédente épuisée. Une vente à la bouteille entière décrémente directement tout le contenu restant de la bouteille en cours.

Lorsqu'un produit atteint son seuil minimum : Stock faible. Le responsable peut prévoir un réapprovisionnement.

44 Rupture

Lorsqu'un produit n'est plus disponible : Rupture. Il doit être marqué comme indisponible afin d'éviter de nouvelles commandes.

45 Fournisseurs

TABLO conserve les informations des fournisseurs : nom, téléphone, produits fournis, historique des achats. Le bouton Ajouter un fournisseur permet d'enregistrer un nouveau fournisseur.

46 Dépenses

Le module Dépenses permet d'enregistrer les dépenses du restaurant.

- achat de riz
- boissons
- fournitures
- transport
- entretien
- matériel

Chaque dépense contient : montant, date, catégorie, fournisseur, motif, justificatif si disponible. La liste peut être filtrée par période.

47 Inventaire

L'inventaire permet de comparer le stock théorique au stock réellement constaté.

```
Stock système : 20 bouteilles  
Stock compté : 18 bouteilles  
Écart : -2
```

Le responsable peut ensuite rechercher la cause de l'écart.

48 Réservations

Le module Réservations permet d'enregistrer les réservations des clients : client, téléphone, date, heure, nombre de personnes, table, remarque.

Consultables par aujourd'hui / demain / semaine / toutes. Les réservations du jour apparaissent aussi directement sur le plan de salle.

49 Livraisons

Le module Livraison permet de suivre les commandes destinées à être livrées : commande, client, adresse, livreur, statut, montant, paiement, livraison terminée.

50 Historique des commandes

Recherche possible par numéro de commande, client, téléphone, serveur, période, statut.

51 Historique des paiements

Filtres possibles : jour, semaine, mois, année, moyen de paiement.

52 Traçabilité

TABLO permet de retrouver les actions importantes.

```
19:02 — Mame Less — Création de commande.  
19:03 — Mame Less — Envoi Cuisine.  
19:03 — Mame Less — Envoi Bar.  
19:15 — Cuisine — Commande prête.  
19:16 — Bar — Commande prête.  
19:20 — Caissier — Paiement reçu.
```

Pour un article retiré suite à une rupture, le ticket conserve une trace visible — article barré, horodaté — même s'il n'entre plus dans le total facturé.

53 Annulation

Une commande annulée reste identifiable dans l'historique, avec un motif :

- erreur de saisie
- client a changé d'avis
- produit indisponible
- erreur de commande
- autre

L'utilisateur, la date et l'heure sont conservés. Le bouton Annuler reste visible mais grisé, avec la raison affichée, une fois qu'une commande atteint un statut où l'annulation n'a plus de sens.

Toute annulation — d'une ligne ou d'une commande entière — notifie automatiquement le serveur, le manager, le caissier, et la cuisine ou le bar si la préparation était déjà en cours.

Si le dernier article actif d'un ticket est retiré, le ticket entier est annulé automatiquement.

54 Remises

Une remise peut être appliquée uniquement par les utilisateurs autorisés.

```
Sous-total : 20 000 F
Remise : 10 %
Montant remise : 2 000 F
Total : 18 000 F
```

La remise est visible dans l'historique.

Ventes

- chiffre d'affaires
- nombre de commandes
- panier moyen
- produits vendus

Paielements

- espèces
- mobile money
- carte
- autres moyens

Personnel

- heures (pointage réel)
- présence
- ventes attribuées
- activité

Stock

- stock faible
- ruptures
- mouvements
- inventaires

Pourboires

- total
- montants crédités aux employés
- montants remis en espèces

56 Statistiques

Chiffre d'affaires

Montant total des ventes.

Panier moyen

Montant moyen par commande.

Nombre de commandes

Nombre de commandes enregistrées.

Annulations

Nombre et montant des commandes annulées.

Pourboires

Montant total des pourboires.

Top produits

Produits les plus vendus.

57 Paramètres du restaurant

- nom du restaurant
- logo
- adresse
- téléphone
- informations administratives
- localisation
- informations fiscales selon la configuration
- paramètres de service

58 Personnalisation

TABLO propose plusieurs thèmes visuels : jaune classique, vert émeraude, orange, bleu, rouge, violet, gris, turquoise. Le restaurant sélectionne le thème correspondant à son identité.

59 Abonnement

Le restaurant peut consulter son statut d'abonnement : formule, date de début, date d'expiration, montant, statut.

60 Ouverture du restaurant

Étape 1

Les employés se connectent.

Étape 2

Ils effectuent leur pointage.

Étape 3

Le manager vérifie le planning.

Étape 4

Le responsable vérifie : stock, produits disponibles, tables, caisse, Wallet.

Étape 5

Le restaurant commence le service.

61 Pendant le service

1. accueille le client
2. sélectionne la table
3. crée la commande
4. ajoute les produits
5. envoie Cuisine / Bar
6. suit la préparation
7. sert le client
8. ajoute les commandes supplémentaires
9. présente l'addition
10. procède à l'encaissement

62 Fin de service

- commandes ouvertes
- commandes encaissées
- tables occupées
- caisse
- paiements électroniques
- dépenses
- stock
- personnel
- pourboires
- Wallet

63 Clôture de caisse

Le caissier ou responsable compare le montant théorique au montant réellement encaissé.

```
Espèces théoriques : 430 000 F  
Espèces comptées : 430 000 F  
Écart : 0 F
```

La session peut alors être clôturée.

Pour les serveurs

- Toujours vérifier la table avant d'envoyer une commande.
- Toujours vérifier les quantités.
- Ne jamais utiliser le compte d'un autre employé.
- Vérifier les articles supplémentaires avant validation.

Pour la cuisine

- Mettre à jour le statut de la commande.
- Signaler immédiatement les produits indisponibles avec Indispo.

Pour le bar

- Vérifier les quantités.
- Signaler les ruptures.
- Mettre à jour les commandes préparées.
- Bien choisir Verre ou Bouteille au moment de la vente.

Pour la caisse

- Vérifier le montant avant encaissement — il inclut déjà tous les tickets liés.
- Vérifier le moyen de paiement.
- Ne jamais clôturer une commande avant confirmation du paiement.

Pour le manager

- Vérifier régulièrement : caisse, commandes, stock, personnel, Wallet, rapports.
- Tenir le planning à jour.

65 FAQ et problèmes courants

Une table est occupée mais le client est parti.

Vérifier l'addition. Si elle est entièrement encaissée, clôturer la table.

Un client commande encore.

Ouvrir l'addition et utiliser Ajouter items.

Plusieurs clients veulent payer séparément.

Utiliser Nouvelle addition séparée.

Un produit n'est plus disponible en cours de commande.

Utiliser le bouton Indispo côté cuisine/bar — l'article est retiré immédiatement, tout le monde concerné est notifié automatiquement.

Une commande n'apparaît pas en cuisine.

Vérifier : que la commande a été envoyée, que l'article est bien affecté à Cuisine, la connexion, le statut de la commande.

Le bar ne reçoit pas une boisson.

Vérifier que le produit est affecté au service Bar.

Le paiement n'est pas complet.

Vérifier le montant restant avant de clôturer — pour une addition mixte cuisine+bar, le montant doit inclure les deux tickets.

Un employé veut une avance.

Il peut effectuer une demande depuis son espace si cette fonction est activée. Le manager ou patron valide selon les permissions.

Un client laisse un pourboire en espèces.

Le montant est remis directement à la personne — il n'apparaît pas dans son wallet numérique, c'est normal.

Le client scanne le QR mais rien ne se passe côté TABLO.

Vérifier que le client a bien confirmé le paiement dans son application (Wave/Orange Money...). Le statut se met à jour automatiquement dès la confirmation reçue.

66 Lexique TABLO

Addition

Ensemble des articles associés à un règlement.

Article

Produit vendu par le restaurant.

CA

Chiffre d'affaires.

Cuisine

Service chargé de préparer les plats.

Bar

Service chargé de préparer les boissons et produits associés.

Commande

Ensemble des produits demandés par un client.

CMD

Abréviation de commande.

Encaissement

Enregistrement d'un paiement.

Inventaire

Comptage réel des produits disponibles.

KDS

Écran utilisé par la cuisine pour suivre les commandes.

Menu

Catalogue des produits vendus.

Paielement mixte

Paielement utilisant plusieurs moyens.

Pourboire

Montant supplémentaire laissé par le client.

Stock

Quantité de produits disponibles.

Table libre

Table disponible.

Table occupée

Table associée à une commande.

Wallet

Portefeuille électronique permettant de gérer un solde et des transactions.

Wallet Restaurant

Portefeuille numérique de l'établissement.

Wallet Employé

Portefeuille individuel associé à un employé.

Serveur

Employé responsable du service et de la prise de commande.

Session caisse

Période pendant laquelle un caissier utilise une caisse.

Pointage

Enregistrement de l'arrivée ou du départ d'un employé, comparé au planning.

Permission

Autorisation permettant d'effectuer une opération.

Réservation

Table ou service réservé à l'avance.

Rupture

Produit dont la quantité disponible est zéro ou insuffisante.

Indispo

Action cuisine/bar retirant immédiatement un article d'une commande en cours pour cause de rupture.

67 Le cycle complet d'une commande

```
CLIENT
↓
TABLE
↓
NOUVELLE COMMANDE
↓
MENU
↓
ARTICLES (verre/bouteille si applicable)
↓
VÉRIFICATION
↓
🔪 CUISINE          🍷 BAR
↓                  ↓
PRÉPARATION        PRÉPARATION
↓                  ↓
(Indispo → retrait immédiat, notif.)
└──────────┘
↓
COMMANDE PRÊTE (les 2 services)
↓
SERVICE
↓
ADDITION (total combiné)
↓
POURBOIRE (mode noté)
↓
PAIEMENT (QR pour Wave/OM/Mixx/Djamo/Carte)
↓
WALLET RESTAURANT    WALLET EMPLOYÉ
↓
ENCAISSEMENT
↓
TABLE LIBÉRÉE
↓
HISTORIQUE
↓
RAPPORT
```

EMPLOYÉ

↓

CONNEXION

↓

POINTAGE (comparé au planning)

↓

PRISE DE SERVICE

↓

COMMANDES / TRAVAIL

↓

PAUSE

↓

REPRISE

↓

FIN DE SERVICE

↓

POINTAGE DÉPART

↓

CALCUL DES HEURES (pointage réel)

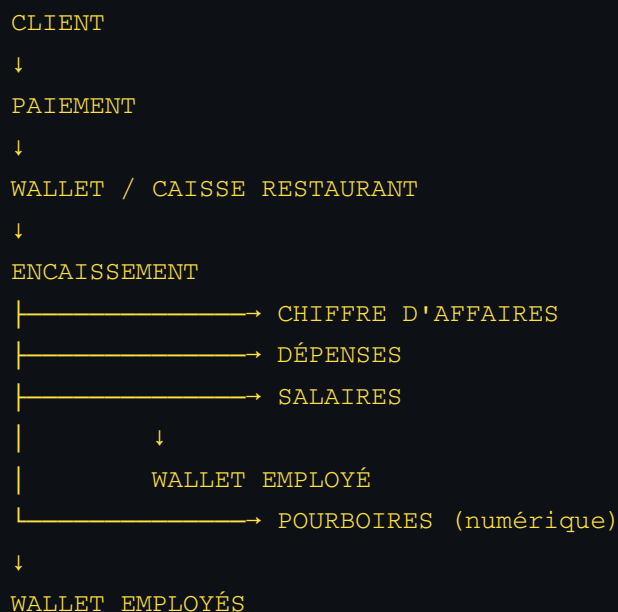
↓

SALAIRE / PRIME / AVANCE

↓

WALLET EMPLOYÉ

69 Cycle financier de TABLO



70 TABLO en une seule vue

OPÉRATIONS

Salle → Commandes → Cuisine → Bar → Service

FINANCES

Palements → Caisse → Wallet Restaurant → Dépenses

PERSONNEL

Employés → Pointage → Planning → Salaires → Wallets

CLIENT

Table → Commande → Addition → Paiement → Pourboire

GESTION

Stock → Fournisseurs → Inventaire → Rapports

71 Les 5 questions du patron

1. Combien avons-nous vendu ?

CA

2. Combien avons-nous encaissé ?

Caisse / Paiements

3. Où sont les commandes ?

Salle / Cuisine / Bar

4. Qui a effectué les opérations ?

Historique / Traçabilité

5. Combien chaque employé doit-il recevoir ?

Personnel / Wallet / Salaires / Pourboires

72 Conclusion

TABLO n'est pas uniquement une caisse. C'est une plateforme qui connecte :

- LA SALLE
- LA CUISINE
- LE BAR
- LA CAISSE
- LE STOCK
- LE PERSONNEL
- LES PAIEMENTS
- LES WALLETS
- LES POURBOIRES
- LES RAPPORTS

dans un même système.

Le principe fondamental

Une information saisie dans TABLO doit pouvoir circuler vers le bon service, être suivie, être contrôlée et rester traçable jusqu'à sa clôture.

