

Créer une réservation client et la transformer en table

La réservation mémorise une commande différée avec son client et son acompte ; la table gère le service en salle. Leur raccordement doit être testé sur la version installée, car aucune conversion automatique universelle n'est explicitement documentée.

Fiche : RES-RSV-002 **Public :** responsables de salle, réception, caisse et techniciens

Risque : critique **Catégorie :** Restauration — Tables, réservations et cuisine

Mise à jour : 6 août 2026

Réponse directe

Créez la réservation avec **147 -B**, sélectionnez le client, saisissez les produits et l'acompte éventuel, puis enregistrez avec **147 -E**. À l'arrivée du client, ouvrez d'abord la table cible avec **170 — Resto – Ouvre table** ou le plan de salle. La documentation ne confirme toutefois aucune fonction standard « réservation → table » en un clic. La reprise de la réservation avec **148 — Ticket de réservation – Solder** depuis une table ouverte doit donc être testée sur la version installée : la table doit rester active, les lignes doivent être reprises sans validation immédiate et l'acompte ne doit être compté qu'une fois.

Conseil technicien général

Conseil technicien — Avant toute modification, créez une sauvegarde exploitable, relevez les réglages existants et testez sur un dossier ou une caisse de recette. Modifiez un seul réglage à la fois, consignez le résultat et faites valider les changements sensibles par un technicien KWISATZ.

Sommaire

1. Nature des fonctions KWISATZ citées
2. Protection des données

3. Limitation importante
4. Réservation de commande ou réservation de table ?
5. Prérequis
6. Programmer les touches
7. Créer la fiche client
8. Créer la réservation avec 147 -B
9. Autre méthode de création
10. Date, heure et retrait
11. Acompte de réservation
12. Corriger avec 149
13. Préparer l'arrivée
14. Procédure de test pour reprendre sur une table
15. Critères d'acceptation du test
16. Risque : réservation considérée comme utilisée
17. Si le test fonctionne
18. Si le test ne fonctionne pas
19. Réservation sans précommande
20. Réservation avec plats précommandés
21. Impressions cuisine
22. Encaisser la table
23. Journal des réservations
24. Plan de test complet
25. Actions à éviter
26. Compatibilité documentée
27. Diagnostic rapide
28. Résultat attendu
29. Sources documentaires

1. Nature des fonctions KWISATZ citées

Une fonction de consultation, de correction, financière, de périphérique ou de sélection n'a pas le même effet. Les fonctions citées ci-dessous restent limitées au comportement documenté.

Fonction	Nature	Effet documenté et limite
033	Fonction sensible de caisse	Avec le paramètre -FF, elle doit être protégée et utilisée uniquement dans le cadre documenté.

Conseil technicien — Relevez le modèle, le raccordement et les réglages actuels. Testez le périphérique sur une caisse de recette, un changement à la fois, puis faites valider le retour en production.

2. Protection des données

Protection des données — Limitez les données exportées au strict nécessaire, protégez les fichiers et restreignez les accès. Supprimez les copies devenues inutiles, respectez les oppositions et désabonnements, et n'imprimez pas de données sensibles sans nécessité opérationnelle. Une carte, un code-barres ou un identifiant visible ne constitue pas à lui seul une preuve d'identité forte.

3. Limitation importante

Aucune transformation automatique universelle n'est explicitement documentée. La fonction 148 rappelle une réservation pour sa validation définitive, tandis que 170 ouvre une table. Leur enchaînement dans un même ticket de table dépend du comportement de la version, du centre d'encaissement et des contraintes vendeur.

Conseil technicien — Sauvegardez avant le traitement, conservez les paramètres et le fichier source, puis testez un échantillon sur un dossier de recette. Contrôlez les résultats avant de traiter l'ensemble.

4. Réservation de commande ou réservation de table ?

Besoin	Objet adapté
Précommander des plats, retrait ou livraison	Ticket de réservation 147–149.
Réserver seulement une place	Planning ou procédure séparée ; le ticket 147 n'est pas documenté comme agenda de tables.
Servir le client au restaurant	Table ouverte par 170 ou 186.
Précommande à servir à table	Scénario mixte à tester version par version.

Ne créez pas un ticket de réservation avec produits si le client réserve uniquement une table.

5. Prérequis

- Mode Table actif.
- Plan de salle ou liste configuré.
- Fonctions 147, 148, 149, 170, 171 et 174 programmées.
- Client identifié.
- Procédure d'acompte validée.
- Dossier ou caisse de recette.

Conseil technicien — Sauvegardez, relevez les réglages existants et testez cette modification sur un dossier ou une caisse de recette. Ne changez qu'un paramètre à la fois et faites valider les réglages sensibles par un technicien KWISATZ.

6. Programmer les touches

Touche	Fonction	Paramètre
Début réservation	147	- B
Enregistrer réservation	147	- E
Rappeler / solder	148	Aucun paramètre pour un traitement unitaire.
Corriger réservation	149	Aucun.
Ouvrir table	170	Plan ou liste.
Fermer table	171	Aucun.
Couverts	174	Aucun, + ou - .

N'utilisez pas 148 -MMA : ce mode génère automatiquement des tickets définitifs.

7. Créer la fiche client

1. Recherchez le client.
2. Contrôlez nom, téléphone et email.
3. Renseignez l'adresse si utile.
4. Contrôlez le compte et les messages Flash.
5. Enregistrez.

8. Créer la réservation avec 147 -B

1. Placez-vous sur un ticket vide.
2. Appuyez sur **147 -B**.
3. Sélectionnez le client.
4. Saisissez les produits, quantités et commentaires.
5. Contrôlez prix et TVA.
6. Saisissez l'acompte éventuel.

7. Renseignez date, heure et mode de mise à disposition.

8. Validez et imprimez.

En mode **-B** , une touche distincte **147 -E** est nécessaire pour enregistrer la réservation.

9. Autre méthode de création

La documentation décrit également une méthode normale : saisir le ticket, puis utiliser 147 avec **-E** pour le transformer en ticket de réservation.

10. Date, heure et retrait

Zone	Usage
Commande pour le	Date prévue.
À	Heure prévue.
Sur place	Mise à disposition sur place.
Retrait en magasin	Retrait au magasin.
Livraison à domicile	Livraison à l'adresse client.

« Sur place » n'affecte pas automatiquement la réservation à une table du plan.

11. Acompte de réservation

- **TYPE_REGLEMENT=2** dans le traitement documenté.
- **CODE_OPERATION=ACR** au lieu de **VER** .
- Impact sur **SOLDE_VD_RESA** .
- Reprise lors de la validation définitive.

Ne ressaisissez jamais l'acompte comme nouveau règlement sans contrôler sa reprise automatique.

12. Corriger avec 149

1. Appelez **149** — **Ticket de réservation – Corriger**.
2. Recherchez la réservation.
3. Modifiez produits, quantités, prix ou remises autorisés.
4. Réappuyez sur 149.
5. Confirmez date, heure et retrait.
6. Validez la nouvelle impression.

13. Préparer l'arrivée

Contrôle	Attendu
Client	Bonne fiche.
Date et heure	Créneau confirmé.
Produits	Précommande à jour.
Acompte	Montant contrôlé.
Table	Numéro disponible.
Couverts	Nombre confirmé.
Cuisine	Préparations déjà lancées identifiées.

14. Procédure de test pour reprendre sur une table

Procédure à valider sur la version installée. Elle est déduite de l'enchaînement des fonctions documentées.

1. Créez une réservation fictive sans paiement réel.
2. Ouvrez la table cible avec 170.
3. Contrôlez vendeur et couverts.
4. Appelez 148 depuis la table ouverte.
5. Recherchez la réservation.

6. Vérifiez que la table reste courante.
7. Vérifiez que les produits sont chargés une seule fois.
8. Vérifiez que la réservation n'est pas immédiatement validée.
9. Vérifiez l'acompte.
10. Ajoutez un article test.
11. Fermez avec 171.
12. Rouvrez et contrôlez le contenu.

15. Critères d'acceptation du test

Critère	Résultat obligatoire
Contexte table	La table reste active après 148.
Contenu	Lignes reprises une seule fois.
Client	Fiche conservée.
Acompte	Repris une seule fois.
Couverts	Contrôlables avec 174.
Cuisine	Aucune double impression.
Statut	Réservation non perdue avant validation.
Encaissement	Un seul ticket définitif.

16. Risque : réservation considérée comme utilisée

La documentation indique que lorsqu'un ticket de réservation est appelé, il peut être considéré comme utilisé même si le nouveau ticket n'est pas encore enregistré.

Ne réalisez jamais le premier essai sur une vraie réservation client.

17. Si le test fonctionne

1. Documentez la version.
2. Imposez l'ordre : ouvrir table, puis 148.
3. Interdisez -MMA .
4. Contrôlez l'acompte avant tout règlement.
5. Utilisez 174 pour les couverts.
6. Fermez avec 171.
7. Encaissez à la fin du service.

18. Si le test ne fonctionne pas

1. Conservez la réservation comme référence.
2. Ouvrez une table distincte.
3. Ne validez pas la réservation en parallèle.
4. Demandez une méthode spécifique au support.
5. Évitez toute ressaisie d'acompte.
6. Contrôlez le double chiffre d'affaires.

La fonction 172 transfère un ticket en attente vers une table, mais la documentation ne classe pas le ticket de réservation comme ticket en attente transférable. N'utilisez pas la fonction 172 comme contournement sans recette.

Conseil technicien — Sauvegardez, relevez les réglages existants et testez cette modification sur un dossier ou une caisse de recette. Ne changez qu'un paramètre à la fois et faites valider les réglages sensibles par un technicien KWISATZ.

19. Réservation sans précommande

Pour une simple réservation de place, séparez l'agenda du ticket de vente.

- Enregistrez client, date, heure et personnes dans le planning disponible ou une procédure interne.
- N'ajoutez pas de produits fictifs.
- À l'arrivée, ouvrez la table avec 170 ou 186.
- Saisissez les consommations réelles.

20. Réservation avec plats précommandés

- Utilisez 147 si les produits et acomptes doivent être mémorisés.
- Indiquez la table prévue dans un commentaire.
- Préparez la cuisine sans valider prématurément le chiffre d'affaires.
- Appliquez seulement le scénario validé.

21. Impressions cuisine

Situation	Précaution
Plats non préparés	Fermer la table avec 171 pour l'envoi normal.
Plats déjà préparés	Éviter un second envoi.
Modification après arrivée	Envoyer seulement les nouvelles lignes.
Réédition	Utiliser 182 uniquement comme duplicata.

22. Encaisser la table

1. Rouvrez la table.
2. Contrôlez réservation et ajouts.
3. Contrôlez l'acompte.
4. Imprimez la note si nécessaire.
5. Utilisez 033 — Total ticket.
6. Saisissez le reste à payer.
7. Validez.
8. Contrôlez que la table est libre et la réservation traitée.

23. Journal des réservations

Fonction 195 ou Vente directe > Impression > Journal des réservations

Contrôlez les réservations traitées et non traitées, le client, les produits et la date et l'heure de livraison.

Conseil technicien — Sauvegardez, relevez les réglages existants et testez cette modification sur un dossier ou une caisse de recette. Ne changez qu'un paramètre à la fois et faites valider les réglages sensibles par un technicien KWISATZ.

24. Plan de test complet

Scénario	Résultat attendu
Sans acompte	Lignes reprises une fois.
Acompte partiel	Reste exact.
Acompte total	Table contrôlable avant validation.
Commentaires	Commentaires conservés.
Couverts	174 fonctionne.
Article ajouté	Conservé après 171.
Plats préparés	Aucune double impression.
Encaissement	Un seul ticket et aucun double acompte.

25. Actions à éviter

- Présenter 147 comme planning automatique de tables.
- Promettre une conversion en un clic.
- Tester sur une vraie réservation.
- Appeler 148 avant d'ouvrir la table cible.
- Utiliser 148 -MMA .
- Ressaisir l'acompte.
- Utiliser 172 sans recette.
- Réimprimer les plats déjà préparés.

26. Compatibilité documentée

Fonction	Usage	Condition
147 -B	Mode réservation	Ticket vide
147 -E	Enregistrement	Date et heure saisies
148	Rappel pour validation	Réservation unitaire
148 -MMA	Validation multiple	À exclure pour table ouverte
149	Correction	Avant validation
170	Ouvrir table	Plan ou liste
171	Fermer table	Envoi cuisine
174	Couverts	Table courante
186	Plan de salle	Version récente
195	Journal	Filtres livraison

Conseil technicien — Sauvegardez, relevez les réglages existants et testez cette modification sur un dossier ou une caisse de recette. Ne changez qu'un paramètre à la fois et faites valider les réglages sensibles par un technicien KWISATZ.

27. Diagnostic rapide

148 valide immédiatement

Le scénario n'est pas compatible avec une table devant rester ouverte.

La table disparaît

Le contexte table n'est pas conservé. Ne poursuivez pas.

La réservation devient introuvable

Elle a pu être considérée comme utilisée dès son appel.

L'acompte apparaît deux fois

Contrôlez ACR, SOLDE_VD_RESA et les règlements.

Les plats sortent deux fois

Neutralisez le second envoi selon la procédure validée.

Les couverts sont faux

Corrigez avec 174.

La réservation est seulement une demande de place

Utilisez un planning séparé et ouvrez la table à l'arrivée.

MMA a créé des tickets définitifs

Contrôlez les tickets et règlements avant toute autre action.

28. Résultat attendu

La réservation identifie le client, les produits, la date, l'heure et l'acompte. Lorsqu'une reprise sur table est validée sur la version installée, la table cible reste active, les lignes sont chargées une seule fois, les couverts et la cuisine sont maîtrisés et le client ne règle que le reste dû. Sinon, les circuits réservation et table restent séparés.

29. Sources documentaires

- Fonctions de caisse — 147, 148 et 149.
- Tutoriel KWISATZ — création avec **-B** et **-E**, acompte et validation.
- Tutoriel KWISATZ — réservation considérée comme utilisée après rappel.
- MENUS KWISATZ — fonctions 170, 171, 174 et 186.

- Suivi de développement — validation définitive par 148 et évolutions des acomptes.
-

Documentation KWISATZ. Testez toujours le scénario sur une réservation fictive et contrôlez l'acompte, le statut de la réservation et le contexte table avant déploiement.

Catégorie : Restauration — Tables, réservations et cuisine · Mise à jour : 6 août 2026.