

Envoyer les préparations vers les imprimantes cuisine

Le routage cuisine combine les périphériques déclarés sur le poste, les destinations définies dans chaque article, les niveaux de service et les fonctions d'envoi, de rappel et de réédition.

Fiche : RES-IMP-001 **Public :** restaurateurs, responsables de production, caissiers et techniciens

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

Mise à jour : 6 août 2026

Réponse directe

Installez d'abord chaque imprimante dans Windows, puis affectez-la dans **Démarrage > Périphériques utilisés** comme imprimante production n°1 à n°5 ou imprimante production maître. Dans chaque fiche produit, ouvrez **Infos resto** et renseignez les imprimantes principales, de rappel et maître. En service, utilisez **171 — Resto – Ferme table** pour envoyer les nouvelles préparations, **181 — Resto – Envoyer la suite** pour le rappel du niveau suivant et **182 — Resto – Réédition cuisines** uniquement lorsqu'un duplicata est réellement nécessaire.

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. Protection des données
2. Architecture des impressions cuisine
3. Préparer le plan de routage

4. Installer les imprimantes dans Windows
5. Affecter les imprimantes de production
6. Nommer les imprimantes
7. Configurer le ticket de cuisine
8. Configurer le routage dans Infos resto
9. Imprimantes principales
10. Imprimantes de rappel
11. Imprimante maître
12. Fonction 171 — Envoyer la commande initiale
13. Nouvelles lignes et lignes déjà envoyées
14. Fonction 181 — Envoyer la suite
15. Fonction 182 — Réédition cuisines
16. Fonctions 187 et 188 — Commentaires
17. Niveaux et séparateurs
18. Articles avec cuisson et accompagnements
19. Transferts et fusions de tables
20. Panne d'une imprimante cuisine
21. Imprimante hors ligne ou mauvais routage
22. Modifier le nombre d'exemplaires
23. Plan de test complet
24. Checklist quotidienne
25. Actions à éviter
26. Compatibilité documentée
27. Diagnostic rapide
28. Résultat attendu
29. Sources documentaires

1. 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.

2. Architecture des impressions cuisine

Niveau	Rôle	Exemple
Imprimante production n°1 à n°5	Périphériques physiques déclarés sur le poste.	Cuisine chaude, froid, bar, desserts, grill.
Imprimante principale n°1 à n°3	Destinations initiales d'un article.	Un plat peut sortir au grill et au passe.
Imprimante de rappel n°1 à n°8	Destinations des rappels lors de l'envoi de la suite.	Rappel au poste chaud et au chef.
Imprimante maître	Vue centrale destinée au chef ou au passe.	Synthèse globale de la table.

Ne confondez pas le numéro du périphérique de production avec la position principale n°1, n°2 ou n°3 dans la fiche article. Les positions contiennent les numéros des imprimantes de production ciblées.

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.

3. Préparer le plan de routage

Famille	Principale	Rappel	Maître
Boissons	Bar.	Bar si rappel utile.	Selon organisation.
Entrées froides	Froid.	Froid.	Passe.
Viandes	Grill / chaud.	Grill / chaud.	Passe.
Desserts	Desserts.	Desserts.	Passe.
Suppléments préparés	Même poste que le plat ou poste dédié.	Selon service.	Si le chef doit les voir.

Ce tableau est un exemple d'organisation. Le routage réel doit suivre les postes de production de l'établissement.

4. Installer les imprimantes dans Windows

1. Installez le pilote constructeur.
2. Attribuez un nom explicite, par exemple `CUISINE_CHAUD`.
3. Configurez le port USB, série ou réseau.
4. Définissez la largeur papier.
5. Imprimez une page de test Windows.
6. Contrôlez les accents, l'avance et la coupe.
7. Relancez KWISATZ après installation.

Tant que la page de test Windows échoue, ne modifiez ni les articles ni les fonctions de caisse pour tenter de corriger l'impression.

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.

5. Affecter les imprimantes de production

Démarrage > Périphériques utilisés

La fenêtre documente :

- Imprimante production maître ;
- Imprimante production n°1 ;

1. Sélectionnez le périphérique.
2. Activez-le.
3. Choisissez l'imprimante Windows ou le port prévu.
4. Validez.
5. Répétez pour chaque poste de production.

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.

6. Nommer les imprimantes

Utilisez des noms compréhensibles dans Windows et dans la documentation interne.

Numéro KWISATZ	Nom Windows	Poste
1	CUISINE_CHAUD	Fourneaux.
2	CUISINE_FROID	Entrées.
3	BAR	Boissons.
4	DESSERTS	Pâtisserie.
5	PASSE	Chef.

L'entête du ticket cuisine peut intégrer la balise [NOMIMP] pour imprimer le nom de l'imprimante de production concernée.

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.

7. Configurer le ticket de cuisine

Dans le centre d'encaissement, contrôlez les paramètres documentés :

- **Exemplaires — Ticket de cuisine** ;
- **Largeur du ticket de production** en nombre de caractères ;
- heure et nom du vendeur ;
- catégorie du ticket ;
- informations client utiles ;
- code et libellé des articles ;
- entête avec éventuellement [NOMIMP] .

N'augmentez pas le nombre d'exemplaires pour compenser une imprimante instable. Vous risqueriez de doubler toutes les préparations lorsque le matériel fonctionne à nouveau.

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.

8. Configurer le routage dans Infos resto

Produits > Fiche produit > Infos resto

Pour chaque plat, boisson ou supplément préparé, renseignez :

- **Imprimante principale n°1 à n°3** ;
- **Imprimante de rappel n°1 à n°8** ;
- **Imprimante maître** ;
- le niveau du produit ;
- les claviers de cuisson, accompagnements et avec/sans.

Un article sans imprimante principale peut être vendu sans produire de bon cuisine. Un supplément tarifé doit aussi recevoir son routage lorsqu'il nécessite une préparation.

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.

9. Imprimantes principales

Les trois zones principales permettent d'envoyer le même article vers plusieurs postes lors de l'envoi initial.

Article	Principale 1	Principale 2	Principale 3
Steak frites	Grill.	Passe.	Vide.
Menu complet	Selon les lignes de plats.	Selon les articles.	Selon besoin.
Cocktail	Bar.	Vide.	Vide.

Évitez d'affecter inutilement plusieurs principales. Chaque destination produit un bon ou une ligne de préparation selon le paramétrage.

10. Imprimantes de rappel

Les huit zones de rappel déterminent où sont imprimées les informations lors de la fonction **181 — Envoyer la suite**.

- Renseignez seulement les postes qui doivent recevoir le rappel.
- Testez chaque niveau de service.
- Vérifiez si le poste doit recevoir le détail des plats.
- Utilisez le paramètre **-SD** lorsque le rappel sans détail correspond à la procédure.

Une imprimante principale n'est pas automatiquement une imprimante de rappel. Renseignez les deux circuits lorsqu'ils sont nécessaires.

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.

11. Imprimante maître

L'imprimante maître reçoit les informations destinées au chef ou au poste central.

- Utilisez-la pour obtenir une vue consolidée.
- Placez-la au passe ou au poste de coordination.
- Évitez qu'elle duplique un poste opérationnel sans nécessité.
- Testez les tables contenant plusieurs familles de plats.

Le périphérique **Imprimante production maître** est distinct des imprimantes de production n°1 à n°5.

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.

12. Fonction 171 — Envoyer la commande initiale

Dans le parcours restauration documenté, le bouton **VALIDER TABLE** associé à la fonction **171 — Resto – Ferme table** :

- imprime les produits en cuisine ;
- ferme la table à l'écran ;
- affiche la liste des tables ou le plan de salle.

1. Saisissez tous les plats du premier envoi.
2. Contrôlez cuissons, accompagnements et commentaires.
3. Appuyez sur 171.
4. Vérifiez la sortie sur chaque imprimante.
5. Rouvrez la table pour la suite du service.

La fermeture de table n'est pas l'encaissement. La table reste commercialement ouverte jusqu'au règlement final.

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.

13. Nouvelles lignes et lignes déjà envoyées

La procédure de service doit distinguer les préparations nouvelles des préparations déjà imprimées.

- Ajoutez les nouvelles lignes après réouverture de la table.
- Contrôlez leur niveau.
- Fermez à nouveau la table pour l'envoi prévu.
- N'utilisez pas 182 comme envoi normal.

La documentation ne doit pas être interprétée comme une garantie que toute fermeture réimprime systématiquement toutes les lignes. Testez le comportement exact de la version et conservez une procédure pour identifier les duplicata.

14. Fonction 181 — Envoyer la suite

La fonction **181 — Resto – Envoyer la suite** imprime le rappel des plats à envoyer.

Paramètre	Effet
Aucun	Le rappel contient le détail des plats selon le modèle.
-SD	Le ticket de rappel ne contient plus le détail des plats.

1. Ouvrez la table.
2. Vérifiez le niveau de service courant.
3. Appuyez sur 181.
4. Contrôlez les imprimantes de rappel.
5. Vérifiez que la cuisine identifie clairement la suite à envoyer.

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.

15. Fonction 182 — Réédition cuisines

La fonction **182 — Resto – Réédition cuisines** réimprime les produits du ticket en cuisine.

182 est une fonction de réédition, pas une fonction d'envoi normal. Elle peut provoquer une double fabrication si le premier bon a déjà été reçu.

Réservez-la aux cas suivants :

- papier perdu ou illisible ;
- imprimante bloquée puis rétablie ;
- demande explicite de la cuisine ;
- contrôle sous la responsabilité d'un superviseur.

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.

16. Fonctions 187 et 188 — Commentaires

Fonction	Usage
187 — Commentaire article	Associe un commentaire au produit sélectionné ; -LI ouvre une saisie libre.
188 — Commentaire cuisine	Envoie un commentaire général à la cuisine via une fenêtre de saisie.

Sélectionnez le bon plat avant 187. Pour une consigne générale à toute la table, utilisez 188 selon la procédure de l'établissement.

17. Niveaux et séparateurs

Les tickets cuisine peuvent afficher les niveaux du service. Le signe » est documenté comme repère du niveau en cours.

- Vérifiez Direct, Entrées, Plats, Desserts et autres niveaux.

- Contrôlez l'ordre après les fonctions 184 et 185.
- Utilisez 180 pour créer un niveau À suivre.
- Testez les séparateurs sur la version installée.

Un ancien défaut faisait apparaître le signe du niveau courant sur tous les séparateurs ; utilisez une version corrigée si ce symptôme apparaît.

18. Articles avec cuisson et accompagnements

Avant l'envoi, contrôlez que les options sont attachées au bon article :

- 175 pour la cuisson ;
- 176 pour les accompagnements ;
- 177 pour les « avec » ;
- 178 pour les « sans » ;
- 187 pour un commentaire propre au plat.

Une option saisie après l'envoi initial peut nécessiter une information complémentaire à la cuisine. Ne supposez pas qu'elle sera automatiquement ajoutée au bon déjà imprimé.

19. Transferts et fusions de tables

Lorsqu'un ticket ou une table est transféré :

- identifiez les lignes déjà imprimées ;
- évitez une réédition automatique après fusion ;
- informez la cuisine du changement de table si nécessaire ;
- contrôlez le vendeur et le niveau courant.

Le transfert d'une table ne signifie pas que toutes les préparations doivent ressortir en cuisine.

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.

20. Panne d'une imprimante cuisine

1. Prévenez immédiatement le poste concerné.
2. Contrôlez alimentation, papier et capot.
3. Contrôlez la file Windows.
4. Testez une page Windows.
5. Ne multipliez pas les appels à 171 ou 182.
6. Conservez une liste des tables concernées.
7. Après rétablissement, rééditez seulement les bons nécessaires.
8. Identifiez clairement les duplicata pour la production.

Si plusieurs bons sont restés dans le spooler, ils peuvent sortir tous ensemble au redémarrage. Vérifiez la file avant toute réédition manuelle.

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.

21. Imprimante hors ligne ou mauvais routage

Symptôme	Cause probable
Aucun bon ne sort	Périphérique non activé, pilote, port ou spooler.
Un seul article manque	Routage absent dans Infos resto.
Tout sort au même poste	Mêmes numéros affectés à toutes les fiches.
Le chef ne reçoit rien	Imprimante maître ou périphérique maître non configuré.
La suite n'est pas rappelée	Imprimantes de rappel absentes ou fonction 181 non utilisée.
Deux bons identiques sortent	Deux exemplaires, deux destinations identiques ou réédition.

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.

22. Modifier le nombre d'exemplaires

Le centre d'encaissement propose **Exemplaires** — **Ticket de cuisine**.

Avant de choisir deux exemplaires, vérifiez que l'article n'est pas déjà envoyé à deux imprimantes physiques ou à l'imprimante maître. Deux exemplaires doivent correspondre à un besoin opérationnel explicite.

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.

23. Plan de test complet

Scénario	Résultat attendu
Boisson seule	Sortie au bar uniquement.
Entrée + plat	Chaque article sur la bonne principale.
Plat avec cuisson	Cuisson imprimée sous le bon plat.
Supplément payant	Ligne tarifée et imprimée au bon poste.
Menu multi-niveaux	Séparateurs et niveaux lisibles.
Imprimante maître	Vue consolidée reçue au passe.
Fonction 181	Rappel sur les destinations prévues.
Fonction 181 - SD	Rappel sans détail.
Fonction 182	Réédition clairement identifiée par la procédure.
Commentaire 188	Message lisible en cuisine.
Panne simulée	File contrôlée et aucun doublon.

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.

24. Checklist quotidienne

Contrôle	Chaud	Froid	Bar	Passe
Imprimante en ligne	☐	☐	☐	☐
Papier disponible	☐	☐	☐	☐
Page test ou bon de contrôle	☐	☐	☐	☐
Nom imprimante correct	☐	☐	☐	☐
Routage article de test	☐	☐	☐	☐
Rappel 181 vérifié	☐	☐	☐	☐

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.

25. Actions à éviter

- Utiliser 182 pour chaque envoi normal.
- Augmenter les exemplaires pour masquer une panne.
- Affecter le même numéro dans plusieurs principales sans raison.
- Oublier les imprimantes de rappel.
- Créer un supplément de cuisine sans routage.
- Réimprimer après une fusion sans vérifier les bons déjà sortis.
- Relancer plusieurs fois pendant que le spooler est bloqué.
- Modifier les routages pendant le service sans recette.
- Considérer l'imprimante maître comme remplacement automatique de toutes les principales.

26. Compatibilité documentée

Fonction	Repère	Condition
Périphériques cuisine	Production maître + n°1 à n°5	Installés et activés
Routage principal	Infos resto, principales 1 à 3	Article Normal ou préparé
Routage rappel	Infos resto, rappels 1 à 8	Fonction 181
Routage maître	Infos resto, Imprimante maître	Périphérique maître configuré
Envoi initial	Fonction 171	Ferme la table et imprime les produits
Envoyer la suite	Fonction 181, -SD	Imprimantes de rappel
Réédition	Fonction 182	Duplicata maîtrisé
Commentaire article	Fonction 187, -LI	Produit sélectionné
Commentaire cuisine	Fonction 188	Message général
Nom imprimante	[NOMIMP]	Entête ticket cuisine

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.

27. Diagnostic rapide

Aucune imprimante cuisine ne sort de bon

Contrôlez les périphériques activés, la page de test Windows, le spooler et la fonction 171.

Un produit précis ne sort pas

Ouvrez Infos resto et vérifiez ses imprimantes principales.

Le bon sort sur le mauvais poste

Contrôlez la correspondance entre le numéro renseigné dans l'article et le périphérique de production.

Le chef ne reçoit pas la synthèse

Vérifiez à la fois l'imprimante maître de l'article et le périphérique Imprimante production maître.

Envoyer la suite ne produit rien

Contrôlez les imprimantes de rappel et le niveau courant de la table.

Le rappel manque de détails

La touche 181 contient probablement le paramètre `-SD` .

Toutes les préparations sortent deux fois

Contrôlez Exemplaires — Ticket de cuisine, les destinations dupliquées et les appels à 182.

Les cuissons ne sont pas imprimées

Vérifiez le commentaire rattaché au plat avant la fonction 171 et le modèle cuisine.

Le nom de l'imprimante n'apparaît pas

Ajoutez ou contrôlez la balise `[NOMIMP]` dans l'entête du ticket de cuisine.

Après redémarrage, de nombreux bons sortent

La file Windows contenait des travaux bloqués. Arrêtez les rééditions et contrôlez les doublons.

Le séparateur de niveau est incohérent

Utilisez une version corrigée et vérifiez les niveaux 180, 184 et 185.

Une table transférée réimprime tout

Contrôlez la procédure utilisée et les lignes déjà envoyées ; n'appellez pas 182 automatiquement.

28. Résultat attendu

Chaque article est envoyé vers les bons postes, le chef reçoit la synthèse prévue et les rappels arrivent uniquement aux imprimantes configurées. Les cuissons, accompagnements et commentaires sont lisibles, les rééditions restent exceptionnelles afin d'éviter toute double préparation et la procédure de panne évite les doubles préparations.

29. Sources documentaires

- MENUS KWISATZ — Périphériques utilisés, imprimante production maître et imprimantes n°1 à n°5.
- MENUS KWISATZ — onglet Infos resto, principales n°1 à n°3, rappels n°1 à n°8 et maître.
- Fonctions de caisse — fonctions **171**, **181**, **182**, **187** et **188**.
- Manuel restauration — bouton VALIDER TABLE et envoi des produits en cuisine.
- Suivi de développement — balise `[NOMIMP]` , exemplaires et séparateurs de niveaux.

Documentation KWISATZ. Testez le routage de chaque famille et réservez la réédition cuisine aux duplicata réellement nécessaires.

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