

Gérer les menus, formules, suppléments et cuissons

Les menus de restauration combinent un produit principal, des niveaux de sélection, des claviers contextuels et un routage cuisine. Les options gratuites et les suppléments tarifés doivent rester clairement distincts.

Fiche : RES-MNU-001 **Public :** restaurateurs, responsables de caisse, production et techniciens

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

Mise à jour : 6 août 2026

Réponse directe

Dans la fiche produit, utilisez l'onglet **Infos resto**. Créez le menu avec le type **Menu**, définissez jusqu'à neuf niveaux, le clavier de chaque niveau et le nombre de plats autorisés. Configurez les plats avec leur niveau, leurs claviers de cuisson et d'accompagnements, puis programmez les fonctions **175 à 185** et **190**. Pour un supplément payant, utilisez un produit réel avec prix et TVA ; un simple commentaire cuisine ne constitue pas automatiquement une ligne tarifée.

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. Licence et disponibilité
2. Protection des données
3. Les quatre objets à distinguer
4. Prérequis

5. Onglet Infos resto
6. Créer les produits du menu
7. Créer le produit Menu ou Formule
8. Niveaux du menu
9. Saisie immédiate
10. Saisie obligatoire
11. Saisie ultérieure avec la fonction 179
12. Quantité de menus identiques
13. Fonction 175 — Cuisson
14. Fonction 176 — Accompagnements
15. Fonctions 177 et 178 — Avec et Sans
16. Suppléments gratuits et payants
17. Configurer les claviers automatiques
18. Fonction 180 — À suivre
19. Fonctions 184 et 185 — Déplacer un plat
20. Fonction 183 obsolète
21. Fonction 190 — Détection automatique des menus
22. Recherche automatique depuis Total
23. Fonction 190 et formules déjà saisies
24. Prix et TVA
25. Routage cuisine
26. Envoyer la suite
27. Réédition cuisine
28. Exemple de formule
29. Plan de test
30. Actions à éviter
31. Compatibilité documentée
32. Diagnostic rapide
33. Résultat attendu
34. Sources documentaires

1. Licence et disponibilité

La dépendance de licence mentionnée dans ce document provient des sources. Sa disponibilité peut varier selon la version, la sérialisation, le partenaire ou l'installation ; faites-la valider techniquement avant de modifier l'environnement.

Conseil technicien — Vérifiez la disponibilité selon la version, la sérialisation, le partenaire et l'installation. Relevez la licence actuelle et faites valider toute évolution avant déploiement.

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. Les quatre objets à distinguer

Objet	Rôle	Exemple
Menu ou formule	Prix global et choix organisés par niveaux.	Entrée + plat + dessert.
Plat normal	Produit vendu seul ou sélectionné dans un menu.	Steak, poisson, dessert.
Commentaire	Information envoyée à la cuisine, sans prix propre documenté.	Saignant, sans sel, sauce à part.
Supplément tarifé	Produit supplémentaire avec prix, TVA et éventuellement stock.	Supplément fromage, garniture premium.

Ne créez pas un supplément payant comme simple commentaire si vous devez le facturer, le taxer, le comptabiliser ou l'analyser en statistiques.

4. Prérequis

- Module restauration actif dans la licence.
- Articles, TVA et prix créés.
- Claviers tactiles disponibles.
- Niveaux de service définis.
- Imprimantes cuisine configurées.
- Responsable désigné pour la recette tarifaire.
- Sauvegarde avant modification en masse.

Conseil technicien — Vérifiez la disponibilité selon la version, la sérialisation, le partenaire et l'installation. Relevez la licence actuelle et faites valider toute évolution avant déploiement.

5. Onglet Infos resto

La zone **Type d'article** détermine le comportement.

Type	Usage
Commentaire	Cuisson, avec, sans, consigne ou texte envoyé en cuisine.
Normal	Plat, boisson, dessert, accompagnement ou supplément vendu.
Menu	Formule organisée en niveaux et claviers de sélection.

Les zones affichées changent selon le type sélectionné.

6. Créer les produits du menu

1. Créez chaque entrée, plat, dessert, boisson et supplément.
2. Renseignez le prix lorsqu'il peut être vendu seul.
3. Renseignez la TVA correcte.
4. Dans **Infos resto**, sélectionnez le type Normal.
5. Définissez le niveau habituel du produit.
6. Affectez les imprimantes cuisine.

7. Configurez les claviers contextuels utiles.

Un plat vendu seul et un plat inclus dans une formule peuvent nécessiter des règles tarifaires différentes. Testez le prix hors menu et dans le menu.

7. Créer le produit Menu ou Formule

1. Créez une nouvelle fiche produit.
2. Saisissez le code et le libellé commercial.
3. Renseignez le prix TTC et la TVA du menu selon le paramétrage fiscal retenu.
4. Ouvrez **Infos resto**.
5. Sélectionnez le type **Menu**.
6. Choisissez la saisie immédiate ou différée.
7. Activez la saisie obligatoire si tous les niveaux doivent être complétés.
8. Configurez les niveaux 1 à 9.
9. Enregistrez puis testez la vente.

8. Niveaux du menu

Un menu peut contenir jusqu'à **neuf niveaux**.

Niveau	Exemple	Réglages
1	Entrée ou Direct.	Clavier des entrées, quantité autorisée.
2	Plat.	Clavier des plats.
3	Dessert.	Clavier des desserts.
4	Boisson ou vin.	Clavier des boissons.
5 à 9	Options complémentaires.	Selon l'organisation du restaurant.

Pour chaque niveau, renseignez :

- **Bloc utilisé** : code du clavier tactile ;
- **Nb plats autorisés** : nombre de choix à effectuer dans ce niveau.

9. Saisie immédiate

Lorsque **Saisie immédiate** est cochée, les claviers des niveaux apparaissent successivement dès que le menu est ajouté au ticket.

1. Appuyez sur le bouton du menu.
2. Sélectionnez le produit du premier niveau.
3. Sélectionnez ensuite les niveaux suivants.
4. Validez ou utilisez Continuer lorsque cela est autorisé.
5. Contrôlez l'arborescence dans le ticket.

Ce mode convient aux formules saisies entièrement dès la prise de commande.

10. Saisie obligatoire

Lorsque **Saisie obligatoire** est activée, un produit doit être choisi dans chaque clavier de niveau avant de passer au suivant.

N'activez pas ce réglage si certains niveaux sont réellement facultatifs, sauf si vous prévoyez un bouton explicite du type « Aucun dessert » ou une autre solution validée.

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.

11. Saisie ultérieure avec la fonction 179

Lorsque la saisie immédiate est désactivée, le menu est ajouté au ticket sans ouvrir tous ses claviers.

1. Ajoutez le menu au ticket.
2. Sélectionnez sa ligne.
3. Appuyez sur **179 — Resto – Saisie plats menu**.
4. Choisissez les plats proposés.
5. Pour compléter plus tard, sélectionnez à nouveau le menu puis rappelez 179.

La fonction 179 ne propose que les niveaux encore non traités.

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.

12. Quantité de menus identiques

Lorsque plusieurs clients choisissent la même formule, utilisez la fonction **002 — Saisie Quantité** sur le menu avant de sélectionner les niveaux.

Contrôlez que chaque clavier de niveau demande bien le nombre de produits correspondant à la quantité du menu.

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.

13. Fonction 175 — Cuisson

La fonction **175 — Resto – Cuisson** affecte une cuisson au plat sélectionné.

Priorité	Clavier utilisé
1	Bloc des cuissons défini dans la fiche du plat.
2	Clavier des cuissons défini dans les préférences.

1. Créez un clavier de commentaires : Bleu, Saignant, À point, Bien cuit.
2. Associez ces boutons à des produits de type Commentaire.
3. Renseignez ce clavier dans la fiche du plat.
4. Sélectionnez le plat puis appelez 175, ou testez l'ouverture automatique.
5. Vérifiez l'impression 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.

14. Fonction 176 — Accompagnements

La fonction **176 — Resto – Accompagnements** affecte un ou plusieurs accompagnements au plat sélectionné.

- Le clavier du produit est prioritaire.
- Le paramètre `-CTC[code clavier]` peut imposer un clavier précis.
- **Nb Accompagnements max** limite le nombre de choix.
- Une zone vide signifie un nombre illimité.

La documentation emploie parfois par erreur le terme clavier des cuissons dans la description de la fonction 176. Utilisez bien le bloc des accompagnements du produit.

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.

15. Fonctions 177 et 178 — Avec et Sans

Fonction	But
177 — Avec	Ajoute une demande ou option « avec » au plat sélectionné.
178 — Sans	Ajoute une suppression ou consigne « sans ».

Le clavier **Avec/Sans** est configuré dans les préférences ou dans la fiche du produit selon le comportement documenté.

« Avec fromage » peut être une information gratuite ou un supplément payant. Utilisez des boutons distincts et un paramétrage tarifaire explicite.

16. Suppléments gratuits et payants

Besoin	Paramétrage recommandé
Consigne sans incidence tarifaire	Produit de type Commentaire dans un clavier Cuisson, Avec/Sans ou Commentaires.
Accompagnement inclus	Produit ou commentaire du clavier d'accompagnements, avec limite de sélection.
Supplément payant	Article Normal avec prix, TVA et routage cuisine, placé sur le clavier approprié.
Supplément compris dans certains menus seulement	Clavier de niveau ou accompagnement spécifique au menu/plat, testé avec la tarification.

La documentation ne confirme pas un mécanisme universel qui ajoute automatiquement un prix à un commentaire. Un supplément payant doit apparaître comme une ligne tarifée contrôlable.

17. Configurer les claviers automatiques

Dans le centre d'encaissement, la zone **Claviers automatiques (menus, accompagnements, etc)** propose :

- **Surgissant ;**
- **Aligné sur clavier tactile n° 1 ;**

Ce réglage concerne les claviers ouverts automatiquement pour les menus, cuissons, accompagnements et commentaires.

Choisissez le même comportement sur toutes les caisses afin de réduire les erreurs de saisie.

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.

18. Fonction 180 — À suivre

La fonction **180 — Resto – À suivre** crée un nouveau niveau dans le ticket.

- Utilisez-la pour séparer les envois par étape.
- Contrôlez la position des plats après insertion.
- Fermez la table pour transmettre les lignes prévues.

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. Fonctions 184 et 185 — Déplacer un plat

Fonction	Effet
184 — Niveau précédent	Déplace le produit sélectionné vers le niveau précédent.
185 — Niveau suivant	Déplace le produit sélectionné vers le niveau suivant.

Déplacer une ligne après son impression cuisine peut créer une différence entre le ticket et le bon déjà reçu. Informez la production si nécessaire.

20. Fonction 183 obsolète

183 — Resto – Forcer plat menu est documentée comme obsolète. Ne construisez pas une nouvelle procédure autour de cette fonction.

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.

21. Fonction 190 — Détection automatique des menus

KWISATZ peut rechercher dans le ticket des lignes pouvant être regroupées en menu.

1. Activez **Détection automatique des menus**.
2. Renseignez le niveau de chaque produit susceptible d'entrer dans une formule.
3. Programmez la fonction **190 — Resto – Recherche menu**.
4. Appuyez sur la touche Menu auto.
5. Sélectionnez le menu proposé.
6. Contrôlez le remplacement des lignes et le total.

Le menu choisi remplace les lignes concernées. Vérifiez toujours les quantités, prix, TVA et commentaires avant encaissement.

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.

22. Recherche automatique depuis Total

Paramètre	Usage documenté
- CMA	Cherche les menus automatiquement depuis la touche Total.
- CMSA	Recherche avec sélection automatique selon le comportement prévu.

Testez ces paramètres sur tous les cas ambigus. Plusieurs menus peuvent correspondre aux mêmes lignes.

23. Fonction 190 et formules déjà saisies

La fonction 190 analyse les lignes déjà présentes et propose les menus correspondants.

Elle convient aux établissements qui saisissent rapidement les produits à la carte puis regroupent la combinaison en formule avant le règlement.

Tous les produits associés aux menus doivent avoir leur niveau renseigné, sinon la détection peut échouer ou rester incomplète.

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. Prix et TVA

- Contrôlez le prix global du menu.
- Contrôlez le prix des produits vendus seuls.
- Contrôlez le prix de chaque supplément.
- Vérifiez la TVA de chaque ligne et du menu selon le paramétrage retenu.
- Testez une formule avec plusieurs taux lorsque l'établissement en utilise.
- Comparez ticket écran, ticket imprimé et statistiques.

La répartition fiscale exacte d'une formule dépend du paramétrage des articles et des règles appliquées dans l'installation. Faites valider les cas multi-TVA par le responsable comptable.

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.

25. Routage cuisine

Chaque plat ou supplément préparé doit avoir son routage dans **Infos resto** :

- Imprimantes principales n°1 à n°3 ;
- Imprimantes de rappel n°1 à n°8 ;
- Imprimante maître ;
- Niveau de service ;

- Commentaires et options associés.

Un commentaire doit être imprimé avec le bon plat. Un supplément de cuisine sans imprimante peut être facturé sans être préparé.

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.

26. Envoyer la suite

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

- Le paramètre **-SD** produit un rappel sans détail des plats.
- Contrôlez les imprimantes de rappel.
- Définissez la procédure entre salle et 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. Réédition cuisine

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

Une réédition doit être identifiée par l'équipe afin d'éviter une double fabrication. Elle ne corrige pas le paramétrage initial d'un plat mal routé.

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.

28. Exemple de formule

Élément	Paramétrage
Menu Déjeuner	Type Menu, prix 24 €, saisie immédiate.
Niveau 1	Clavier Entrées, un choix autorisé.
Niveau 2	Clavier Plats, un choix autorisé.
Niveau 3	Clavier Desserts, un choix autorisé.
Steak	Bloc cuisson, bloc accompagnements, niveau Plat.
Frites incluses	Accompagnement sans prix supplémentaire selon la configuration.
Supplément fromage	Article Normal tarifé, TVA et cuisine configurées.

Les prix sont illustratifs. Utilisez les tarifs réels de l'établissement.

29. Plan de test

Scénario	Résultat attendu
Menu immédiat complet	Tous les niveaux s'enchaînent dans le bon ordre.
Menu avec niveau facultatif	Continuer reste disponible si la saisie obligatoire est désactivée.
Menu différé	179 propose uniquement les niveaux manquants.
Deux menus identiques	La quantité de choix demandée est correcte.
Cuisson spécifique	Le clavier du plat est prioritaire.
Accompagnements limités	La limite maximale est respectée.
Supplément payant	Prix, TVA et impression cuisine sont corrects.
Menu automatique	190 remplace les bonnes lignes par le bon menu.
Niveau déplacé	184/185 modifient la bonne ligne.
Réédition cuisine	Le duplicata est identifié et maîtrisé.

30. Actions à éviter

- Créer un supplément payant comme commentaire gratuit.
- Oublier le niveau des produits d'une formule.
- Activer la saisie obligatoire pour un niveau réellement facultatif.
- Laisser **Nb Accompagnements max** vide si un plafond est nécessaire.
- Utiliser la fonction 183 obsolète.
- Déplacer un plat déjà imprimé sans prévenir la cuisine.
- Activer **-CMSA** sans tester les menus ambigus.
- Rééditer tous les bons pour corriger une simple erreur de ligne.
- Valider un menu sans contrôler prix et TVA.

31. Compatibilité documentée

Fonction	Repère	Condition
Infos resto	Fiche produit	Type Commentaire, Normal ou Menu
Niveaux de menu	1 à 9	Clavier et nombre de plats autorisés
Cuisson	Fonction 175	Clavier produit prioritaire
Accompagnements	Fonction 176 - CTC	Limite dans la fiche produit
Avec / Sans	Fonctions 177 / 178	Clavier configuré
Plats de menu	Fonction 179	Niveaux manquants uniquement
À suivre	Fonction 180	Nouveau niveau du ticket
Déplacement niveaux	Fonctions 184 / 185	Ligne sélectionnée
Détection menu	Fonction 190, -CMA , -CMSA	Niveaux produits renseignés
Claviers automatiques	Centre d'encaissement	Surgissant ou aligné sur une dalle

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.

32. Diagnostic rapide

Le menu n'ouvre aucun clavier

Contrôlez Saisie immédiate, les niveaux, le Bloc utilisé et la présence des claviers.

Le bouton Continuer est grisé

La saisie obligatoire est probablement active pour le niveau.

La fonction 179 ne propose pas le premier niveau

Ce niveau est peut-être déjà considéré comme traité. Contrôlez les lignes du menu.

Le clavier de cuisson générique s'affiche

Le Bloc des cuissons du plat est vide ou invalide ; KWISATZ utilise alors celui des préférences.

Trop d'accompagnements peuvent être choisis

Renseignez Nb Accompagnements max dans la fiche du plat.

Un supplément est imprimé mais non facturé

Il a probablement été créé comme commentaire. Utilisez un article tarifé.

Un supplément est facturé mais non imprimé en cuisine

Contrôlez son type Normal et ses imprimantes dans Infos resto.

La détection automatique ne trouve aucun menu

Vérifiez l'option, les niveaux de tous les produits et la fonction 190.

Le mauvais menu est proposé

Plusieurs formules correspondent aux lignes. Utilisez une sélection manuelle et revoyez les niveaux.

Le total change après la fonction 190

Contrôlez le prix du menu qui remplace les articles à la carte et les suppléments restants.

La cuisine reçoit deux fois le plat

Une réédition ou un nouvel envoi a été déclenché. Contrôlez 171, 181 et 182.

Les claviers automatiques masquent l'écran

Choisissez un affichage aligné sur une dalle plutôt que Surgissant dans le centre d'encaissement.

33. Résultat attendu

Chaque menu propose les bons niveaux, dans le bon ordre et avec le bon nombre de choix. Les cuissons, accompagnements, avec/sans et commentaires sont rattachés au plat concerné. Les suppléments payants apparaissent comme lignes tarifées avec TVA et routage cuisine, tandis que les impressions correspondent exactement aux choix du ticket.

34. Sources documentaires

- MENUS KWISATZ — onglet **Infos resto**, types d'article, cuissons, accompagnements, niveaux et menus.
- Fonctions de caisse — fonctions **175 à 185** et **190**.
- Tutoriel restauration — menus à saisie immédiate, saisie ultérieure, niveaux obligatoires et quantité de menus.
- Suivi de développement — affichage Surgissant ou aligné des claviers automatiques.
- Manuel KWISATZ — détection automatique des menus avec **-CMA** et **-CMSA**.

Documentation KWISATZ. Testez chaque menu avec ses niveaux, prix, TVA, suppléments et impressions cuisine avant sa mise en vente.

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