

Restauration et réservation

KWISATZ distingue le service à table, piloté par le plan de salle et les impressions cuisine, du ticket de réservation utilisé pour une commande différée, un retrait ou une livraison avec acompte éventuel.

Fiche : RES-GEN-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

KWISATZ couvre deux circuits distincts. Le **mode restauration à table** gère le plan de salle, les tables ouvertes, les couverts, les niveaux de service, les menus et les impressions cuisine. Le **ticket de réservation** gère une commande différée avec client, date et heure de mise à disposition, acompte éventuel, retrait ou livraison. Utilisez les fonctions **170 à 190** pour le service restaurant et les fonctions **147, 148, 149 et 195** pour les réservations.

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. Licence et disponibilité
3. Protection des données
4. Deux usages à ne pas confondre
5. Périmètre et licence

6. Tablettes et PAD
7. Configurer le mode Table
8. Options principales des tables
9. Créer le plan de salle
10. Couleurs et suivi des tables
11. Parcours standard d'une table
12. Fonctions de gestion des tables
13. Déverrouiller une table bloquée
14. Couverts
15. Menus et niveaux de service
16. Cuissons, accompagnements, avec et sans
17. Commentaires
18. Impressions cuisine
19. Routage des articles en cuisine
20. Imprimer la note et encaisser
21. Partager une note
22. Tickets de réservation : principe
23. Fonctions de réservation
24. Créer une réservation avec -B et -E
25. Informations de mise à disposition
26. Acomptes de réservation
27. Corriger une réservation
28. Solder une réservation
29. Validation multiple avec -MMA
30. Réservations et produits pesables
31. Impression A4 des réservations
32. Journal des réservations
33. Commentaires dans le journal
34. Production, atelier et multi-boutiques
35. Réservation et tarification client
36. Réservation, fabrication et stock
37. Plan de test restauration
38. Plan de test réservation
39. Actions à éviter
40. Compatibilité documentée
41. Diagnostic rapide

42. Résultat attendu

43. 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. 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.

3. 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.

4. Deux usages à ne pas confondre

Usage	Objet KWISATZ	Finalité
Repas consommé sur place	Table et ticket ouvert.	Prendre la commande, envoyer les plats, imprimer la note et encaisser.
Commande à retirer ou livrer plus tard	Ticket de réservation.	Mémoriser les produits, la date, l'heure, le client et l'acompte.
Commande commerciale avec livraison et facture	BCV, BLV et FAV.	Gestion commerciale avec documents liés.
Fabrication globale	Journal des réservations ou état personnalisé.	Préparer les quantités par produit, magasin, client ou créneau.

Un ticket de réservation n'est ni une table réservée dans un planning de restaurant, ni un bon de livraison de gestion commerciale. C'est un ticket de Vente directe destiné à une vente différée.

5. Périmètre et licence

- Le module restauration doit être disponible dans la licence active.
- Le centre d'encaissement doit être configuré pour le mode Table.
- Les fonctions, claviers et imprimantes cuisine doivent être affectés.
- Les vendeurs doivent disposer des droits nécessaires.
- Les caisses et postes doivent partager des données cohérentes.

La gamme KWISATZ Start est documentée comme une offre d'encaissement allégée. Les besoins avancés de restauration doivent être validés par rapport à la sérialisation réelle.

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.

6. Tablettes et PAD

La base support fournie confirme les fonctions classiques de restauration, mais ne décrit pas d'application PAD embarquée native.

- Une tablette peut utiliser une session TSE ou Bureau à distance.
- Le poste distant doit accéder à KWISATZ et à moteur de données de manière stable.
- Le Wi-Fi doit être dimensionné et testé dans toute la salle.
- Les coupures réseau peuvent laisser une table marquée ouverte.

Ne promettez pas un fonctionnement hors ligne sur tablette lorsque le scénario repose sur TSE ou Bureau à distance.

Conseil technicien — Sauvegardez et relevez les chemins, droits, identifiants techniques et fréquences existants. Testez les échanges sur un périmètre limité et faites valider les changements d'interface par un technicien KWISATZ.

7. Configurer le mode Table

Dans les préférences de Vente directe, choisissez le fonctionnement **Table**.

Outils > Préférences > Divers > Vente directe

Dans ce mode, un début de ticket demande normalement la sélection ou la création d'une table. Une nouvelle vente ne peut pas commencer sans fermer la table ou encaisser le ticket en cours.

8. Options principales des tables

Option	Effet
Ouvrir les tables avec le plan de salle	Affiche le plan graphique à chaque début de table.
Autoriser ticket dans table	Permet un ticket sans table, utile pour le bar ou la vente comptoir.
Saisie nb. couverts automatique	Reprend le nombre prévu dans le plan de salle.
Empêcher l'ouverture d'une table déjà ouverte	Évite l'ouverture simultanée de la même table par plusieurs postes.
Délai d'inactivité	Signale une table sans intervention depuis trop longtemps.

L'option d'interdiction de double ouverture est fortement recommandée en réseau. La fonction 194 ne doit servir qu'à débloquer des indicateurs restés actifs après un incident.

Conseil technicien — Sauvegardez et relevez les chemins, droits, identifiants techniques et fréquences existants. Testez les échanges sur un périmètre limité et faites valider les changements d'interface par un technicien KWISATZ.

9. Créer le plan de salle

WKW_PLAN_DE_SALLE.EXE

1. Fermez les ventes ou travaillez sur une copie de configuration.
2. Créez les salles : intérieur, terrasse, étage ou autres zones.
3. Ajoutez les tables et attribuez un numéro unique.
4. Définissez leur position et leur capacité en couverts.
5. Enregistrez le fichier de plan.
6. Sélectionnez ce plan dans les préférences de Vente directe.
7. Activez **Ouvrir les tables avec le plan de salle**.
8. Testez depuis chaque caisse et chaque résolution d'écran.

Sans plan configuré, KWISATZ peut proposer la sélection des tables sous forme de liste.

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.

10. Couleurs et suivi des tables

Les versions documentées permettent de colorer les tables selon le niveau d'avancement, ainsi que d'identifier les tables libres et celles en attente de paiement.

- Table libre.
- Table ouverte avec niveau de service en cours.
- Table dont la note a été imprimée.
- Table inactive depuis un délai défini.
- Heure d'ouverture et temps écoulé dans la liste des tables.

Le système récent de suivi par niveau a remplacé l'ancien changement de couleur basé uniquement sur le délai écoulé depuis la dernière intervention.

11. Parcours standard d'une table

1. Sélectionnez le vendeur.
2. Sélectionnez la table dans la liste ou le plan de salle.
3. Contrôlez ou modifiez le nombre de couverts.
4. Saisissez les produits, menus et options.
5. Fermez la table pour envoyer les informations en cuisine.
6. Rouvrez-la pour ajouter des consommations ou envoyer la suite.
7. Imprimez la note.
8. Utilisez Total puis les moyens de paiement.
9. Validez le ticket définitif.

12. Fonctions de gestion des tables

Fonction	Libellé	Usage
170	Resto — Ouvre table	Affiche la liste ou le plan ; la table courante est automatiquement fermée.
171	Resto — Ferme table	Ferme la table, imprime les envois cuisine nécessaires et revient au choix des tables.
172	Resto — Transfère ticket	Transfère un ticket en attente vers le ticket ou la table courante.
173	Resto — Transfère table	Inclut une table dans la table courante.
174	Resto — Affecte couverts	Saisit, incrémente avec + ou décrémente avec - le nombre de couverts.
186	Plan de salle	Affiche directement le plan graphique.
194	Resto — RAZ des flags d'ouverture	Déverrouillage exceptionnel après coupure ou fermeture anormale.

13. Déverrouiller une table bloquée

Lorsque l'interdiction de double ouverture est active, une table ouverte est verrouillée par son utilisateur. Une coupure réseau ou électrique peut empêcher le retrait normal de ce verrou.

Avant la fonction **194**, vérifiez qu'aucun poste ou PAD n'utilise réellement la table. Une remise à zéro pendant une saisie active peut autoriser deux ouvertures concurrentes.

1. Interrogez les serveurs et postes.
2. Fermez la session interrompue si elle existe.
3. Contrôlez le contenu de la table.
4. Utilisez 194 avec un profil responsable.
5. Rouvrez et vérifiez le ticket.

Conseil technicien — Sauvegardez et relevez les chemins, droits, identifiants techniques et fréquences existants. Testez les échanges sur un périmètre limité et faites valider les changements d'interface par un technicien KWISATZ.

14. Couverts

La fonction **174 — Resto — Affecte couverts** permet de modifier le nombre de personnes de la table.

- Sans paramètre, une fenêtre demande la nouvelle valeur.
- Avec **+**, chaque appui ajoute un couvert.
- Avec **-**, chaque appui retire un couvert.
- La saisie automatique peut reprendre la capacité indiquée dans le plan.

La capacité de la table est une valeur initiale ; elle ne remplace pas le nombre réel de clients servis.

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. Menus et niveaux de service

Les menus restauration sont organisés par niveaux. Selon le paramétrage d'un produit, KWISATZ peut le placer automatiquement dans Direct, Plats, Desserts ou un autre niveau.

Fonction	Usage
179 — Saisie plats menu	Affiche les claviers associés aux niveaux encore non renseignés.
180 — À suivre	Crée un nouveau niveau dans le ticket.
184 — Niveau précédent	Déplace le produit sélectionné vers le niveau précédent.
185 — Niveau suivant	Déplace le produit vers le niveau suivant.
190 — Recherche menu	Recherche un menu pouvant remplacer des lignes déjà saisies.

La fonction 183 — Forcer plat menu est documentée comme obsolète.

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.

16. Cuissons, accompagnements, avec et sans

Fonction	Comportement
175 — Cuisson	Appelle en priorité le clavier défini dans la fiche du plat, sinon celui des préférences.
176 — Accompagnements	Affecte un ou plusieurs accompagnements ; le paramètre <code>-CTC[clavier]</code> peut imposer un clavier.
177 — Avec	Ajoute les compléments « avec » depuis le clavier configuré.
178 — Sans	Ajoute les demandes « sans » depuis le clavier configuré.

La logique agit sur le plat sélectionné, pas sur le menu entier. Testez chaque produit contenant un clavier contextuel propre.

17. Commentaires

Fonction	Destination
187 — Commentaire article	Commentaire rattaché au produit ; <code>-LI</code> ouvre une saisie libre.
188 — Commentaire cuisine	Message envoyé à la production cuisine.

Utilisez un commentaire article pour une précision sur un plat et un commentaire cuisine pour une consigne générale. Vérifiez leur impression sur les bons de production.

18. Impressions cuisine

Fonction	Effet
171 — Ferme table	Envoie les nouvelles lignes aux imprimantes prévues puis libère l'écran.
181 — Envoyer la suite	Imprime le rappel des plats à envoyer ; - SD retire le détail des plats du rappel.
182 — Réédition cuisines	Réimprime les produits du ticket en cuisine.

Une réédition cuisine doit être identifiable par l'équipe afin d'éviter une double préparation. Définissez une procédure en cas de papier perdu ou d'imprimante en panne.

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.

19. Routage des articles en cuisine

Dans l'onglet **Infos resto** de la fiche produit, contrôlez :

- les imprimantes principales de production ;
- les imprimantes de rappel ;
- l'imprimante maître ou chef ;
- le niveau du plat ;
- les claviers de cuisson et accompagnement ;
- les commentaires et informations à imprimer.

Un article mal routé peut être vendu sans qu'aucun bon ne sorte au bon poste de 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.

20. Imprimer la note et encaisser

- Utilisez la fonction **073 — Imprime ticket/note en cours** pour remettre une note au client.
- L'impression de la note peut faire passer la table à l'état attente de paiement selon la configuration.
- Utilisez **033 — Total ticket** pour accéder aux règlements.
- Choisissez les fonctions de règlements prévues.
- Validez et contrôlez l'impression du ticket final.

Une note non soldée n'est pas le ticket définitif encaissé. Ne la traitez pas comme une preuve de règlement.

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. Partager une note

La fonction **189 — Resto — Partage de note** permet de sélectionner les produits qu'un client doit régler.

1. Appelez 189, idéalement avec le paramètre **-V2** si la version le prévoit.
2. Sélectionnez les lignes à facturer.
3. Réappuyez sur la touche.
4. Imprimez et saisissez le règlement du sous-ensemble.
5. Répétez pour les autres convives.
6. Contrôlez que le solde du ticket est nul avant la validation finale.

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. Tickets de réservation : principe

Une réservation mémorise une commande avant sa réalisation définitive.

- Le ticket est enregistré avec un type spécifique de réservation.
- La date et l'heure prévues sont distinctes de la date et de l'heure de saisie.
- Un acompte peut être encaissé.
- Le ticket de réservation ne touche pas le stock selon le comportement documenté.
- Les lignes réservées ne constituent pas encore le chiffre d'affaires du jour.
- L'acompte est pris en compte dans le financier selon le traitement prévu par la version.

Une réservation ne constitue pas une réservation physique de stock documentée. Contrôlez séparément la disponibilité et l'organisation de production.

23. Fonctions de réservation

Fonction	Usage
147 — Ticket de réservation — Créer	Crée ou enregistre une réservation ; paramètres -B et -E .
148 — Ticket de réservation — Solder	Recherche par code-barres ou liste et rappelle la réservation pour validation.
149 — Ticket de réservation — Corriger	Rappelle la réservation, permet des modifications et réimprime un nouveau ticket de réservation.
195 — Journal des réservations	Imprime les réservations selon les critères et leur état de traitement.

24. Créer une réservation avec -B et -E

Le paramètre **-B** de la fonction 147 fonctionne comme une bascule entre le mode normal et le mode réservation.

1. Appuyez sur **147 -B**.
2. Sélectionnez le client si aucun client n'est actif.
3. Saisissez les produits réservés.

4. Utilisez Total et les règlements nécessaires pour enregistrer un acompte ou le paiement prévu.
5. Saisissez date, heure et informations de livraison.
6. Validez l'enregistrement et l'impression.

Avec le mode **-B** , prévoyez obligatoirement une deuxième touche **147 -E** pour terminer et enregistrer la réservation.

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. Informations de mise à disposition

Zone	Contenu
Date et heure	Moment prévu pour la mise à disposition ou la livraison.
Sur place	Le client récupère la commande sur place.
Retrait en magasin	La commande est retirée dans le magasin indiqué.
Livraison à domicile	La commande est remise à l'adresse du client.
Livreur	Disponible pour le mode livraison à domicile selon la configuration.

La fonction 168 — Saisie des informations de livraison peut également être utilisée dans les circuits adaptés.

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.

26. Acomptes de réservation

Les versions récentes documentent un traitement spécifique aux acomptes de réservation :

- type de règlement réservé aux acomptes de réservation ;
- opération financière `ACR` ;
- suivi dans `SOLDE_VD_RESA` ;
- total d'acomptes dans `RESA_ACOMPTE` ;
- date, heure et caisse réelles du nouvel acompte ajouté lors d'une correction.

Ne réaffectez pas manuellement un acompte de réservation comme s'il s'agissait d'un versement client ordinaire. Utilisez les fonctions 148 ou 149 pour conserver la chaîne prévue.

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. Corriger une réservation

1. Appelez **149**.
2. Scannez le code-barres, saisissez-le ou ouvrez la liste.
3. Sélectionnez la réservation.
4. Ajoutez ou supprimez les produits autorisés.
5. Ajoutez un nouvel acompte si nécessaire.
6. Appuyez à nouveau sur la touche 149.
7. Contrôlez la date, l'heure et le mode de retrait.
8. Validez et remettez le nouveau ticket au client.

Les annulations de lignes de ventes issues d'une réservation sont tracées. Les annulations de lignes de règlement de réservation sont documentées comme refusées afin de préserver le financier.

28. Solder une réservation

1. Appelez **148 — Solder**.
2. Scannez le code-barres ou ouvrez les réservations en cours.

3. Sélectionnez le ticket.
4. Contrôlez visuellement le contenu, même s'il a été payé intégralement.
5. Modifiez les quantités réellement livrées si nécessaire.
6. Encaissez le reste à payer.
7. Validez avec le moyen de règlement prévu.
8. Contrôlez le ticket définitif.

Lorsqu'une réservation est rappelée, elle peut être considérée comme utilisée même si le nouveau ticket n'est pas encore enregistré. Évitez les abandons improvisés et contrôlez l'état du ticket avant de recommencer.

29. Validation multiple avec -MMA

Depuis les versions documentées de 2025, la fonction 148 admet le paramètre `-MMA` pour un mode multiple et automatique.

- Plusieurs réservations de clients différents peuvent être sélectionnées.
- Les tickets de caisse correspondants sont créés automatiquement.
- Les acomptes sont réaffectés aux tickets générés.
- Le reste à payer est soldé par mise en compte dans le comportement documenté.

Le mode `-MMA` ne doit être utilisé qu'après validation comptable de la mise en compte automatique et test des clients, acomptes, droits et impressions.

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.

30. Réservations et produits pesables

Une amélioration de 2024 permet, lors d'une correction ou d'une livraison de réservation, de scanner un ticket externe issu d'une balance et de choisir :

- **Ajouter au contenu du ticket de réservation ;**
- **Remplacer le contenu du ticket de réservation.**

Cette fonction est destinée aux écarts entre poids demandé et poids réellement préparé. Testez le réseau de balances, le code produit, la TVA et les quantités avant déploiement.

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.

31. Impression A4 des réservations

KWISATZ documente des modèles d'impression A4 avec les extensions :

- `.086` pour les modèles QuickReport historiques ;
- `.586` pour les modèles FastReport.

1. Créez ou dupliquez le modèle dans le générateur d'états.
2. Définissez dans les préférences le modèle, l'imprimante et le nombre d'exemplaires.
3. Activez le choix d'impression correspondant dans le centre d'encaissement.
4. Testez une création et une correction de réservation.

Lorsque l'option est active, l'état A4 peut être lancé automatiquement à chaque création ou correction.

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.

32. Journal des réservations

Fonction 195 ou **Vente directe > Impression > Journal des réservations**

Les critères documentés incluent :

- centre et caisse ;
- client et vendeur ;
- produit, rayon, famille, ligne, marque et fournisseur ;
- réservations non traitées, traitées ou toutes ;

- période et tranche horaire.

La période et la tranche horaire concernent la **date et l'heure de livraison**, pas la date et l'heure de saisie du ticket.

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.

33. Commentaires dans le journal

Le journal des réservations utilise une routine spécifique qui associe les commentaires aux articles puis génère des données temporaires pour l'état.

Un état SQL direct sur les lignes de ventes ne reproduit pas nécessairement cette logique. Pour conserver correctement les commentaires, partez du journal des réservations ou d'un modèle validé pour ce traitement.

34. Production, atelier et multi-boutiques

Le journal peut servir de base à des états de préparation :

- quantités globales par produit ;
- détail par client ;
- détail par magasin ou point de vente ;
- groupement par date et heure de livraison ;
- liste par tournée ou livreur ;
- fiche de fabrication personnalisée.

La forme exacte de la fiche de production relève souvent du générateur d'états et d'un cahier des charges spécifique.

Avant de centraliser plusieurs boutiques, vérifiez la remontée complète des réservations, des clients, des produits, des tarifs et des acomptes.

35. Réservation et tarification client

- Un client peut utiliser un code ou niveau de tarif.
- Des tarifs spéciaux client-produit peuvent répondre à un besoin plus fin.
- Le tarif doit être déterminé avant la saisie du ticket.
- La correction ultérieure doit conserver une tarification cohérente.

Ne lancez pas un état de production personnalisé avant d'avoir défini les prix, les unités, la préparation et la facturation attendues.

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.

36. Réservation, fabrication et stock

Étape	Conséquence
Ticket de réservation créé	Pas de mouvement de stock documenté et pas de chiffre d'affaires sur les lignes.
Préparation atelier	Peut nécessiter nomenclatures, compositions ou ordres de fabrication distincts.
Ticket soldé	Le ticket définitif produit les effets de vente et de règlement attendus.

Ne supposez pas que la réservation bloque physiquement le stock disponible. Mettez en place une procédure de contrôle des quantités à préparer.

37. Plan de test restauration

Scénario	Contrôle
Table simple	Ouverture, couverts, cuisine, note et encaissement.
Table multi-niveaux	Direct, plats, desserts et envoi de la suite.
Menu	Claviers de niveaux et recherche menu.
Plat personnalisé	Cuisson, accompagnement, avec, sans et commentaire.
Transfert	Ticket ou table transféré vers la bonne destination.
Partage de note	Plusieurs règlements et solde final nul.
Coupure simulée	Contrôle du verrou de table et procédure 194.

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.

38. Plan de test réservation

Scénario	Contrôle
Sans acompte	Date, heure, retrait et solde final.
Acompte partiel	Montant repris correctement lors du solde.
Paieement total anticipé	Contrôle visuel puis validation finale.
Correction	Produits, nouvel acompte et réimpression.
Livraison domicile	Client, adresse et livreur.
A4	Modèle, imprimante et nombre d'exemplaires.
Journal	Filtre sur date et heure de livraison.
Mode -MMA	Acomptes, mise en compte et tickets générés.

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.

39. Actions à éviter

- Confondre une table de restaurant et un ticket de réservation.
- Traiter une commande différée comme un BLV sans cadrage.
- Ouvrir la même table sur deux postes.
- Utiliser 194 sans vérifier les sessions actives.
- Rééditer en cuisine sans avertir la production.
- Supprimer une réservation pour corriger un acompte.
- Filtrer le journal sur la date de saisie au lieu de la livraison.
- Promettre une réservation automatique de stock non documentée.
- Utiliser un PAD TSE comme s'il fonctionnait hors ligne.
- Construire les états de commentaires par une requête générique non testée.

40. Compatibilité documentée

Fonction	Repère	Condition
Mode Table	Préférences Vente directe	Module restauration et centre configuré
Plan de salle	WKW_PLAN_DE_SALLE.EXE / fonction 186	Plan sélectionné dans les préférences
Ouverture / fermeture	170 / 171	Table ou liste active
Transferts	172 / 173	Tickets et tables cohérents
Couverts	174	Valeur, + ou -
Personnalisation plats	175 à 178	Claviers fiche produit ou préférences
Cuisine et niveaux	179 à 188	Routage article et imprimantes
Partage de note	189 -V2	Version compatible
Réservations	147, 148, 149 et 195	Vente directe et fonctions programmées
Validation multiple	148 -MMA	Versions documentées depuis 2025
Impression A4 réservation	.086 / .586	Préférences et centre d'encaissement

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.

41. Diagnostic rapide

Le plan de salle ne s'affiche pas

Contrôlez le fichier créé par `WKW_PLAN_DE_SALLE.EXE`, sa sélection dans les préférences et l'option d'ouverture avec le plan.

La caisse exige toujours une table au bar

Activez **Autoriser ticket dans table** si le processus comptoir doit fonctionner sans table.

Une table est déjà ouverte

Recherchez le poste ou vendeur qui l'utilise. N'appellez 194 qu'après avoir exclu une saisie active.

Le nombre de couverts est faux

Corrigez avec 174 et vérifiez la capacité définie dans le plan ainsi que l'option automatique.

Un plat ne sort pas en cuisine

Contrôlez l'onglet Infos resto de l'article, les imprimantes principales et l'appel de la fonction 171.

La cuisson ou l'accompagnement n'est pas proposé

Vérifiez le clavier défini dans la fiche du plat puis le clavier par défaut des préférences.

La note a été imprimée mais la table reste ouverte

C'est possible tant que le ticket n'est pas soldé. Utilisez Total puis le règlement ou revenez à la table pour poursuivre.

La réservation n'apparaît pas dans le journal

Contrôlez le statut traité/non traité et filtrez sur la date et l'heure de livraison.

L'acompte apparaît comme un versement client ordinaire

Contrôlez la version et le traitement spécifique **ACR** des acomptes de réservation.

Une réservation rappelée ne peut plus être retrouvée

Elle peut avoir été marquée utilisée lors du rappel. Contrôlez les tickets et l'état avant de relancer la procédure.

Les commentaires manquent dans un état personnalisé

Utilisez le journal des réservations ou un modèle reproduisant sa routine d'association, plutôt qu'une requête directe simple.

Le PAD se déconnecte en salle

Contrôlez le Wi-Fi, la session TSE, le serveur et les verrous de tables après reconnexion.

42. Résultat attendu

Le service à table utilise un plan de salle lisible, des tables protégées contre les doubles ouvertures, des couverts exacts et un routage cuisine fiable. Les réservations sont identifiées par client, date et heure de livraison, leurs acomptes sont repris correctement, les corrections restent traçables et le journal fournit les éditions nécessaires à la préparation et au suivi.

43. Sources documentaires

- MENUS KWISATZ — mode Table, plan de salle, couverts et options de Vente directe.
- Fonctions de caisse — fonctions restauration **170 à 195**.
- Tutoriels KWISATZ — création, correction, solde et journal des réservations.
- Suivi de développement — réservations, acomptes, **-MMA**, commentaires et produits pesables.
- Base support — distinction entre vente différée, réservation et gestion commerciale.
- Base support — périmètre restauration et utilisation sur tablette par TSE ou Bureau à distance.

Documentation KWISATZ. Séparez toujours le circuit des tables du circuit des réservations, puis testez cuisine, acomptes, règlements et droits avant ouverture au public.

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