

Restauration, tables et cuisine

Le mode restauration organise la prise de commande autour des salles, tables, vendeurs, couverts et niveaux de service. Chaque plat peut être enrichi d'une cuisson, d'accompagnements et de commentaires, puis routé vers une ou plusieurs imprimantes de cuisine, de rappel et de supervision.

Fiche : RESTO-001 **Module :** Vente directe / Restauration

Public : intégrateur ou responsable restaurant **Risque :** élevé

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

Réponse directe

Repère de diagnostic : `WKW_PLAN_DE_SALLE` . Ce repère interne ne doit pas être modifié directement. Faites analyser et valider le réglage par un technicien KWISATZ après sauvegarde et relevé de la configuration.

Ne déverrouillez pas une table ou ne rééditez pas une commande cuisine sans vérifier son état sur les autres postes. Une double ouverture ou une réédition non signalée peut provoquer une double préparation.

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 fonctionnelle**

3. **Créer et configurer le plan de salle**
4. **Configurer le centre d'encaissement**
5. **Configurer les articles de restauration**
6. **Configurer les menus et niveaux**
7. **Installer les imprimantes de cuisine**
8. **Configurer le ticket cuisine**
9. **Déroulement d'une prise de commande**
10. **Gérer « À suivre » et la réclame**
11. **Transférer des tickets et des tables**
12. **Partager une note**
13. **Vendeurs, accès et verrouillage des tables**
14. **Indicateurs et statistiques**
15. **Recette avant mise en production**
16. **Diagnostic rapide**
17. **Actions à éviter**
18. **Liste de contrôle**
19. **Évolutions documentées**
20. **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 fonctionnelle

Élément	Rôle
Plan de salle	Représente les salles, terrasses et tables ; indique leur disponibilité et leur niveau de service.
Centre d'encaissement	Définit le mode tables, les couverts, les tickets cuisine, les claviers et les protections.
Fiche produit — Infos resto	Définit le type de plat, son niveau, ses commentaires et son routage vers la cuisine.
Claviers tactiles	Présentent les plats, cuissons, accompagnements, avec/sans, commentaires et niveaux de menus.
Imprimantes de production	Reçoivent les plats à préparer dans les postes concernés : bar, froid, chaud, grill, dessert, chef.
Table ou ticket en attente	Conserve une commande non encore encaissée et permet sa reprise sur un poste autorisé.

Une activité de bar peut travailler avec un ticket sans table lorsque le centre l'autorise. La restauration à table utilise de préférence une table, un vendeur et un nombre de couverts explicites.

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. Créer et configurer le plan de salle

1. Lancez l'utilitaire `WKW_PLAN_DE_SALLE.EXE`.
2. Créez un modèle distinct pour le restaurant.
3. Ajoutez les salles : intérieur, terrasse, étage ou autres zones.
4. Positionnez chaque table avec un numéro unique.
5. Renseignez le nombre de couverts prévu par table.
6. Enregistrez le modèle.

7. Ouvrez les préférences KWISATZ, section Vente directe / Plan de salle.
8. Sélectionnez le fichier modèle.
9. Définissez les couleurs de disponibilité et de niveaux.
10. Renseignez le délai d'alerte d'inactivité.

Couleurs documentées

État	Usage
Disponible	Table libre.
Niveaux 1 à 9	Indique l'avancement du service, par exemple entrée, plat ou dessert.
Éditée	Table dont une note a déjà été imprimée ou marquée comme éditée selon le fonctionnement de la version.
Alerte d'inactivité	Signale une table sans activité depuis la durée paramétrée.

Le numéro visible sur le plan doit rester stable. Le changer après exploitation peut perturber les habitudes, les codes-barres de rappel et les procédures de recherche.

Ne remplacez pas le modèle de plan pendant un service sans avoir fermé ou contrôlé toutes les tables ouvertes.

4. Configurer le centre d'encaissement

Options principales

- Ouvrir les tables avec le plan de salle ;
- Autoriser un ticket sans table, selon le libellé de la version ;
- Saisie nombre de couverts automatique ;
- Empêcher l'ouverture d'une table déjà ouverte ;
- Désactiver les tickets cuisines uniquement pour les caisses concernées ;
- Afficher le total uniquement aux superviseurs dans les listes ;
- règles d'accès aux tables ou tickets d'autres vendeurs ;

- impression ou non du ticket final pour les tables ;
- claviers tactiles initiaux et claviers automatiques ;
- fréquence de rafraîchissement des touches et indicateurs.

Claviers automatiques

Les claviers de cuissons, accompagnements, menus et commentaires peuvent être affichés :

- dans une fenêtre surgissante ;
- alignés sur le clavier tactile n° 1 ;
- alignés sur le clavier tactile n° 3, selon la disposition disponible.

Un centre peut désactiver les tickets cuisine alors que les articles et imprimantes sont correctement paramétrés. Comparez toujours les centres lorsqu'une seule caisse n'imprime rien.

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. Configurer les articles de restauration

Dans la fiche produit, ouvrez l'onglet **Infos resto**.

Type d'article

Type	Usage
Commentaire	Crée une information à envoyer en cuisine : cuisson, accompagnement, avec/sans ou précision.
Normal / Plat	Article vendu et éventuellement envoyé aux imprimantes de production.
Menu	Article composé de plusieurs choix répartis sur un maximum de neuf niveaux.

Zones du plat

Zone	Fonction
Bloc des cuissons	Clavier affiché pour choisir saignant, à point, bien cuit ou autre cuisson.
Bloc des accompagnements	Clavier des garnitures associées au plat.
Nb accompagnements max	Nombre maximal de choix ; vide signifie historiquement illimité.
Bloc Avec/Sans	Clavier appelé par les fonctions 177 et 178.
Niveau	Position du plat dans le service : direct, entrée, plat, dessert, vin ou niveau personnalisé.
Imprimantes principales 1 à 3	Postes de production recevant la fabrication initiale.
Imprimantes de rappel 1 à 8	Postes recevant les tickets lors de la réclame.
Imprimante maître	Imprimante de supervision destinée au chef ou passe.

Un plat sans imprimante principale peut être vendu sans apparaître sur aucun poste de production. Un plat routé vers plusieurs imprimantes peut être préparé plusieurs fois si l'organisation n'est pas claire.

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. Configurer les menus et niveaux

Un menu peut gérer jusqu'à **neuf niveaux**. L'usage courant est :

Niveau	Exemple
1	Entrée ou service direct.
2	Plat principal.
3	Dessert.
4	Vin, fromage ou niveau complémentaire.
5 à 9	Niveaux personnalisés selon l'activité.

Zones du menu

- **Saisie immédiate** : les claviers des niveaux s'affichent lors de l'appel du menu ;
- **Saisie obligatoire** : un choix est exigé pour chaque niveau ;
- **Bloc utilisé** : clavier tactile correspondant au niveau ;
- **Nb plats autorisés** : nombre de choix possibles dans ce niveau.

Fonctions associées

Fonction	Rôle
179 – Saisie plats menu	Complète les niveaux manquants d'un menu sélectionné.
184 – Niveau précédent	Déplace la ligne sélectionnée vers le niveau précédent.
185 – Niveau suivant	Déplace la ligne sélectionnée vers le niveau suivant.
190 – Recherche menu	Recherche des produits du ticket correspondant à un menu et propose leur remplacement.

Les produits composant un menu doivent avoir leur niveau correctement renseigné. Sinon, l'ordre d'impression et la détection automatique deviennent incohérents.

7. Installer les imprimantes de cuisine

Organisation type

Numéro logique	Poste possible
Production 1	Bar ou boissons.
Production 2	Entrées et froid.
Production 3	Chaud ou grill.
Production 4	Desserts.
Production 5	Passe ou poste complémentaire.
Maître	Chef ou supervision globale.

1. Installez chaque imprimante dans Windows ou selon le pilote prévu.
2. Imprimez une page ou un ticket de test.
3. Affectez-la au numéro logique KWISATZ correspondant.
4. Renseignez les numéros dans les produits concernés.
5. Testez un plat simple sur chaque poste.
6. Testez un plat envoyé simultanément au poste et au maître.
7. Testez la coupe et les attributs du ticket.

Imprimer uniquement sur réclame

Le centre propose jusqu'à cinq cases **Imprimante — Imprimer uniquement sur réclame**. Une imprimante cochée ne reçoit pas les tickets **FABRICATION À SUIVRE**, mais imprime lorsque la fonction **181 — Envoyer la suite** est appelée.

Cette option convient à un poste qui ne doit agir qu'au moment de la réclame. Elle peut donner l'impression qu'une imprimante est en panne lors de l'envoi initial.

Ne changez pas les numéros logiques des imprimantes pendant le service. Les produits déjà paramétrés continuent d'utiliser ces numéros.

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 ticket cuisine

Dans le centre d'encaissement, section **Messages/Impressions**, configurez :

- l'entête du ticket cuisine, jusqu'à dix lignes ;
- le libellé court du plat lorsqu'il existe ;
- l'affichage ou non des séparateurs de niveaux ;
- la coupe papier à chaque séparateur ;
- l'impression d'une relance même lorsque le niveau principal est vide ;
- les attributs des plats, menus, cuissons, accompagnements, commentaires, rappels et annulations ;
- le code-barres de rappel avec la balise `[CODEB]` , si utilisé.

Mentions de production

Mention	Signification
FABRICATION	Le niveau ou le plat doit être préparé maintenant.
FABRICATION À SUIVRE	Le poste est informé d'un plat à venir, sans le lancer immédiatement.
RAPPEL / RÉCLAME	Le niveau suivant est demandé par la salle.
ANNULATION	Une ligne déjà envoyée a été annulée ou modifiée et doit être identifiée en cuisine.

Code-barres de rappel

La balise `[CODEB]` imprime un code permettant de rappeler une table ou un ticket en attente. La structure du radical a évolué selon les versions : anciennes documentations sur six chiffres, formats récents intégrant également le type et le numéro de caisse.

Vérifiez le format exact dans la version installée. Le radical ne doit pas entrer en conflit avec un code 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.

9. Déroulement d'une prise de commande

1. Identifiez le vendeur ou serveur.
2. Ouvrez le plan avec **170** ou **186** .
3. Sélectionnez la table.
4. Contrôlez ou modifiez le nombre de couverts avec **174** .
5. Saisissez boissons, plats et menus.
6. Affectez les cuissons avec **175** .
7. Affectez les accompagnements avec **176** .
8. Ajoutez les « avec » et « sans » avec **177** et **178** .
9. Ajoutez un commentaire article avec **187** ou **187 -LI** .
10. Ajoutez un commentaire général cuisine avec **188** .
11. Fermez la table avec **171** pour envoyer les tickets cuisine.

Note client

La fonction **073 — Imprime ticket/note en cours** imprime une note provisoire avant encaissement.

Encaissement

Rouvrez la table, appuyez sur **Total**, saisissez un ou plusieurs règlements, puis validez le ticket.

Une note provisoire n'est pas un ticket définitivement encaissé. Ne confondez pas impression de note et validation fiscale du paiement.

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. Gérer « À suivre » et la réclame

Créer un niveau à suivre

La fonction **180 – Resto – À suivre** ajoute un nouveau séparateur de niveau dans le ticket.

Réclamer la suite

La fonction **181 – Resto – Envoyer la suite** imprime les tickets de rappel sur les imprimantes configurées. Le paramètre **-SD** retire le détail des plats des tickets de rappel.

Réédition cuisine

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

Une réédition doit être annoncée à la cuisine comme duplicata ou reprise. Sans procédure, elle peut être interprétée comme une nouvelle commande.

N'utilisez pas la réédition pour corriger une ligne. Annulez ou modifiez la commande selon la procédure afin que la cuisine reçoive aussi l'information d'annulation.

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. Transférer des tickets et des tables

Ticket en attente vers une table

La fonction **172 – Resto – Transfère ticket** insère un ticket en attente dans le ticket ou la table en cours.

1. Ouvrez la table destination.
2. Appelez la fonction 172.
3. Sélectionnez le ticket en attente source.
4. Contrôlez le vendeur, les couverts et les lignes intégrées.
5. Validez l'envoi cuisine si nécessaire.

Table vers une autre table

La fonction **173 – Resto – Transfère table** inclut la table source dans la table actuellement ouverte.

1. Ouvrez la table destination.
2. Appelez la fonction 173.
3. Sélectionnez la table source.
4. Contrôlez les lignes, les niveaux et les règlements éventuels.
5. Vérifiez que la table source n'est plus ouverte séparément.

Ne transférez pas une table déjà en cours de partage ou partiellement encaissée sans contrôler les sous-notes et les règlements existants.

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. Partager une note

La fonction **189 – Resto – Partage de note** permet de sélectionner les lignes prises en charge par chaque client. Le paramètre **-V2** active la méthode récente sur les versions compatibles.

1. Ouvrez la table.
2. Appelez la fonction 189.
3. Sélectionnez les lignes ou quantités à affecter au premier client.
4. Réappuyez sur la fonction si la version le demande.
5. Imprimez et encaissez la sous-note.
6. Revenez au ticket d'origine.
7. Répétez l'opération pour les autres clients.
8. Contrôlez le solde restant.
9. Finalisez la dernière partie.

Le nombre de sous-notes ne doit pas dépasser le nombre de couverts lorsque la stratégie du restaurant repose sur un partage par couvert. Un contrôle a été renforcé dans les versions récentes.

Ne fermez pas la caisse ou la table avant d'avoir vérifié que la somme des sous-notes et du reste à payer correspond au ticket d'origine.

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. Vendeurs, accès et verrouillage des tables

Lorsqu'une table est ouverte, elle peut être verrouillée par le vendeur et le poste qui l'utilisent. L'option **Empêcher l'ouverture d'une table déjà ouverte** réduit les conflits de saisie.

Accès aux tables

- un vendeur ordinaire voit ou ouvre normalement les tables autorisées par son profil ;
- un superviseur peut accéder aux tables d'autres vendeurs ;
- une autorisation spécifique peut permettre d'ouvrir toutes les tables ;
- les mêmes restrictions doivent s'appliquer en liste et sur le plan graphique.

Table bloquée après une coupure

1. Vérifiez que le poste d'origine est fermé ou déconnecté.
2. Recherchez la table sur les autres caisses.
3. Contrôlez qu'aucune saisie non enregistrée n'est encore active.
4. Utilisez **194 – Resto – RAZ des flags d'ouverture**.
5. Rouvrez la table et contrôlez son contenu.

La fonction 194 ne doit pas servir à contourner un verrou réel. Deux postes modifiant la même table peuvent provoquer des pertes, doublons ou réaffectations incohérentes.

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. Indicateurs et statistiques

Les statistiques générales peuvent exploiter notamment :

- le nombre de tables ;
- le nombre de couverts ;
- le chiffre d'affaires par vendeur ;
- les ventes par tranche horaire ;
- les catégories sur place ou à emporter ;
- les tickets abandonnés, contre-passés ou partagés ;
- les règlements et écarts de caisse.

Le nombre de tables ouvertes et de tickets en attente peut être affiché sur les touches. La fréquence de rafraîchissement automatique est configurable afin de limiter les ralentissements.

Une mauvaise saisie des couverts fausse le ticket moyen par couvert et les analyses de fréquentation.

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. Recette avant mise en production

1. Créer deux salles et plusieurs tables.
2. Vérifier le plan sur chaque résolution de caisse.
3. Tester la saisie automatique des couverts.
4. Tester la modification avec la fonction 174.
5. Créer un plat avec cuisson et accompagnement.
6. Créer un commentaire Avec et un commentaire Sans.
7. Créer un menu à trois niveaux.
8. Tester Saisie immédiate et Saisie obligatoire.
9. Envoyer un plat vers chaque imprimante principale.
10. Tester l'imprimante maître.
11. Tester À suivre et Envoyer la suite.
12. Tester une imprimante uniquement sur réclame.

13. Tester une annulation après envoi cuisine.
14. Tester la réédition cuisine avec une procédure de duplicata.
15. Tester le commentaire cuisine libre.
16. Tester le code-barres de rappel si utilisé.
17. Transférer un ticket en attente vers une table.
18. Transférer une table vers une autre.
19. Partager une note entre plusieurs clients.
20. Tester le verrouillage sur deux caisses.
21. Tester la RAZ après une coupure simulée.
22. Encaisser et contrôler note, ticket final et statistiques.

L'installation est validée lorsque chaque table conserve le bon vendeur et le bon nombre de couverts, que chaque plat arrive une seule fois au bon poste de production et que transferts, réclames, partages et encaissements conservent un total cohérent.

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. Diagnostic rapide

Le plan de salle ne s'affiche pas

Vérifiez l'option Ouvrir les tables avec le plan de salle, le fichier modèle sélectionné, son accessibilité et le centre d'encaissement. Sans modèle valide, KWISATZ peut revenir à une liste de tables.

Une table n'apparaît pas ou porte un mauvais numéro

Repère de diagnostic : `WKW_PLAN_DE_SALLE`. Ce repère interne ne doit pas être modifié directement. Faites analyser et valider le réglage par un technicien KWISATZ après sauvegarde et relevé de la configuration.

Le nombre de couverts est incorrect

Vérifiez le nombre défini dans le plan et l'option de saisie automatique. Utilisez la fonction 174 pour corriger la table en cours.

Aucun ticket cuisine ne s'imprime

Vérifiez l'option Désactiver les tickets cuisines du centre, les imprimantes principales du produit, le pilote Windows, le numéro logique et la fonction 171 utilisée pour fermer la table.

Un seul poste cuisine ne reçoit rien

Contrôlez le numéro d'imprimante dans la fiche du plat et vérifiez si ce poste est configuré Imprimer uniquement sur réclame.

Le même plat sort sur plusieurs imprimantes

Vérifiez les trois imprimantes principales, l'imprimante maître et les imprimantes de rappel de la fiche produit. Distinguez copie de supervision et double fabrication.

La cuisson ou l'accompagnement n'est pas proposé

Vérifiez les blocs configurés dans Infos resto, le type de l'article et les claviers automatiques du centre. Testez aussi les fonctions 175 et 176 manuellement.

Le bouton Avec/Sans ne montre aucun choix

Vérifiez le bloc Avec/Sans du produit ou le clavier défini dans les préférences, puis les fonctions 177 et 178.

Les choix d'un menu apparaissent dans le mauvais ordre

Contrôlez le niveau de chaque plat, les blocs des niveaux du menu, Saisie immédiate et le nombre de plats autorisés. Utilisez 184 et 185 seulement pour corriger le ticket en cours.

La fonction Envoyer la suite n'imprime rien

Vérifiez les imprimantes de rappel du plat, les niveaux, le séparateur À suivre et les options de réclame du centre.

La réédition cuisine provoque une double préparation

Arrêtez les rééditions non contrôlées. Ajoutez une procédure orale et visuelle « DUPLICATA », puis vérifiez pourquoi le premier ticket n'a pas été reçu.

Le code-barres du ticket cuisine ne rappelle rien

Vérifiez la balise [CODEB] , le radical, le format attendu par la version, le numéro de caisse, le lecteur et l'absence de conflit avec les codes produits.

Une table est bloquée après une coupure

Contrôlez d'abord tous les postes. Si aucun utilisateur ne possède réellement la table, utilisez la fonction 194 puis vérifiez son contenu.

Deux vendeurs voient ou modifient la même table

Activez Empêcher l'ouverture d'une table déjà ouverte, contrôlez les autorisations d'accès aux tables d'autres vendeurs et mettez à jour une version ancienne.

Le transfert de table duplique des lignes

Vérifiez que la table source n'a pas été ouverte simultanément et que le transfert n'a pas été relancé après un délai. Contrôlez les deux tables avant toute correction.

Le partage de note dépasse le nombre de couverts

Utilisez une version récente et le mode V2. Contrôlez le nombre de couverts avant le partage et ne créez pas plus de sous-notes que prévu.

Le total restant après partage est incohérent

Comparez les lignes sélectionnées, leurs quantités, les sous-notes déjà encaissées et le solde de la table. Ne finalisez pas avant rapprochement.

Le ticket final ne s'imprime pas pour une table

Vérifiez l'option Sauf tickets de tables, le mode d'impression À la fin ou À la demande et l'état de l'imprimante de caisse.

Les indicateurs de tables ouvertes ne se rafraîchissent pas

Vérifiez la fréquence de rafraîchissement automatique des touches, la version et les ressources du poste. Un rafraîchissement trop fréquent peut provoquer des lenteurs.

17. Actions à éviter

- ouvrir la même table sur plusieurs postes ;
- utiliser la RAZ des flags sans vérifier les caisses ;
- rééditer une cuisine sans signaler le duplicata ;
- modifier les numéros logiques d'imprimantes pendant le service ;
- laisser un plat sans imprimante de production ;
- confondre note provisoire et ticket encaissé ;
- transférer une table partiellement encaissée sans contrôle ;
- partager davantage de sous-notes que de couverts ;
- changer le plan de salle avec des tables ouvertes ;
- utiliser un radical de rappel identique à un code produit ;
- désactiver les tickets cuisine pour masquer une panne d'imprimante ;
- corriger manuellement les données de tables ou tickets.

18. Liste de contrôle

- Le plan de salle est sélectionné et sauvegardé.
- Chaque table possède un numéro unique.
- Les couverts sont correctement définis.
- Le verrouillage des tables est actif.
- Les vendeurs disposent des bons accès.
- Les plats possèdent un niveau cohérent.
- Les cuissons et accompagnements sont testés.
- Les menus utilisent les bons blocs et niveaux.
- Chaque plat est routé vers le bon poste cuisine.
- L'imprimante maître est identifiée.
- Les imprimantes de rappel sont configurées.
- À suivre et Envoyer la suite sont testés.
- Les annulations et rééditions sont comprises par la cuisine.
- Les transferts de tickets et tables sont testés.
- Le partage de note conserve un total exact.
- Le code-barres de rappel est testé si utilisé.
- La RAZ des flags est réservée aux responsables.

19. Évolutions documentées

Période	Évolution
2011	Uniformisation des restrictions vendeurs entre liste des tables et plan de salle ; les superviseurs conservent l'accès global.
2013	Ajout du code-barres de rappel des tables et tickets en attente sur les tickets cuisine avec la balise <code>[CODEB]</code> .
2019	Amélioration des mentions FABRICATION, FABRICATION À SUIVRE et des tickets de réclame.
Décembre 2019	Ajout de l'option permettant à cinq imprimantes de n'imprimer que lors de la réclame.
2023	Mode V2 du partage de note et contrôles empêchant de dépasser le nombre de couverts.
2023	Évolution du format des codes-barres de rappel pour intégrer le type et le numéro de caisse selon les architectures.
2025–2026	Corrections de verrouillage, ressources et rafraîchissement du nombre de tables et tickets en attente.

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. Sources documentaires

- MENUS_KWISATZ — Centre d'encaissement, plan de salle, tickets cuisine et impressions.
- MENUS_KWISATZ — Fiche produit, onglet Infos resto.
- LesFonctionsDeCaisses — fonctions 170 à 190 et fonction 194.
- Suivi de développement KWISATZ — partage de note, tickets de fabrication, réclame et codes-barres de rappel.
- Suivi de développement KWISATZ — verrouillage des tables, accès vendeurs et indicateurs de tables ouvertes.

Documentation KWISATZ. Cette fiche consolide la documentation fournie. Les libellés exacts, le nombre d'imprimantes et le format des codes-barres peuvent varier selon la version. Toute installation doit être testée avec les imprimantes, claviers, vendeurs et flux de service réels.

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