



CarréPOS logiciel d'encaissement, soyez carré dans votre gestion



Restaurant, Bar, Brasserie Pizzeria, Self

Restauration commerciale ou collective
Cafés, Bars, Brasseries, Pizzerias,
Self, Cafétérias, Points chauds
Restauration sur place ou à emporter



- Logiciel auto-installable, Assistant de paramétrage
- Prise en main rapide et facile
- Solution monoposte, multi-postes
- Télécommandes Wi-Fi
- Prise de commande via Tablettes (7", 8", 10")
- Plans de salles connectés et interactifs
- Ecrans 4/3, 16/9 ou 16/10
- Ecrans HD et Ultra HD
- Gestion Ventes à emporter, Sur place, Livraisons et en limonade
- Gestion Titres Restaurants, CB CRT, Amex, Avoirs
- Ecran cuisine
- Ecran stock
- Ecran saisie
- Sauvegardes multi-supports (Clé USB, carte SD, disque Réseau ou CLOUD)
- Envoi du Z par mail
- Consultation à distance des ventes
- Exports comptables



Ecran caisse

www.carrepos.fr

Gestion des commandes

LITE PRO

- Claviers de caisse personnalisables
- Vos 50 top produits en une touche
- Vos 8 top onglets en accès direct
- Couleurs, tailles, icônes personnalisables
- Encaissement en accès direct
- Offert sur article ou toute la commande
- Produits avec prix libre
- 10 Fonctions accessibles en une touche
- TVA multiple sur la formule
- Remise sur le produit ou toute la commande
- Mise en attente des tickets et des commandes
- Fonction Recherche prédictive des produits
- Aperçu du ticket en pleine hauteur
- Identification du vendeur par produit
- Horodatage des lignes de commandes
- Multi-Tarif
- Reconnaissance automatique des menus
- Envoi du direct en cours de saisie
- Affichage du stock en temps réel
- Envoi en préparation, Gestion des "à suivre" et réclames
- Pavé numérique multi-fonctions
- Demande forcée ou non des cuissons, accompagnements ou suppléments
- Gestion des formules (Entrée, Plat, Dessert)
- Commentaire libre sur imprimante préparation
- Niveaux de services (Entrées, Plats, Desserts, Cafés)

SOFTWARE TACTEO

ZALA JACQUOTTE
33270 FLOIRAC
TEL : 05 56 94 26 96
SIRET : 812 752 665 00016

PAR ADMIN LE 26/10/2015 16:40
TPV : CAISSE1 No : F1-1-234
TABLE 22 Cv : 2

1 SALADE DU CHEF	5.00
1 ENTREE DU JOUR	5.00
1 ENTRECOTE	22.00
1 BAR GRILLE	18.00
2 PRESSION 25CL	12.00
SOUS-TOTAL : 62.00	
NET A PAYER (EUR) : 62.00	
10.00 % :	45.45 HT 4.55 TVA
20.00 % :	10.00 HT 2.00 TVA
REGLEMENT : 62.00	
CS :	1 X 62.00 = 62.00

NOTRE VISITE

COMMANDE CUISINE
16:01 Cv : 2

TABLE 22

ASUIBRE1

1 SALADE DU CHEF
1 ENTREE DU JOUR

ASUIBRE2

1 ENTRECOTE
1 BAR GRILLE

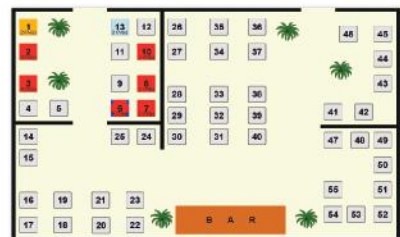
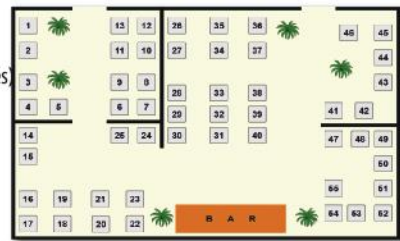
PAR ADMIN Le lun 26 oct 2015 CUISINE

Tickets et factures paramétrables

Gestion des tables

LITE PRO

- 3 Ecrans interactifs et dynamiques
- Plan de salle personnalisable
- Suivi de l'évolution du service
- Gestion des réservations





Suivi de gestion

- ● Aperçu X
- ● Clôture Z
- ● Main courante (Récapitulatif journée)
- ● Ventilation et export comptable
- ● Rapport de TVA
- ● Historique d'activité et tickets
- ● Envoi automatique du Z par mail
- ● Journal des offerts, annulations, duplicatas et tiroirs
- ● Ticket et couvert moyen
- ● Statistiques Catégories, Sous-catégories
- ● Statistiques Vendeurs
- ● Top produits les plus vendus, Top CA
- ● Gestion des services MIDI/SOIR
- ● Tableaux de bord exercice/mois/semaine/jour

Gestion des produits

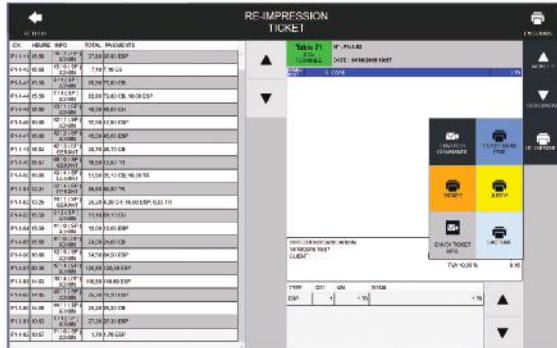
- ● Import du fichier de produits avant exploitation
- ● Classement par catégorie et sous-catégorie
- ● Multi-Tarif
- ● Code barre
- ● Affectable sur un point ou plusieurs point de préparation (Ex. Café Gourmand)
- ● Affectable sur le direct par défaut
- ● Gestion des produits gratuits
- ● Fiches techniques
- ● Prix d'achat
- ● Prix de vente libre ou par coefficient
- ● Stock et Inventaire
- ● Signalement rupture stock sur caisse

Encaissement

- ● Séparation de la commande
- ● Division du restant à payer
- ● Encaissement multi-règlement
- ● Impression de la note, du ticket, du justificatif ou de la facture
- ● Duplicatas
- ● Envoi du ticket par mail
- ● Gestion des avoirs sur titres restaurants
- ● Scan des titres restaurants
- ● Gestion des mises en comptes
- ● Gestion des comptes clients créditeurs

Impression / Affichage

- ● Impression des données de gestion
- ● Facture/Ticket sur imprimantes thermiques ou standards
- ● Imprimantes "Cuisine" ou "Fabrication" multiples
- ● Ecran cuisine interactif
- ● Gestion des "en cours de préparation", "prêt" et "servi" sur Ecran Cuisine
- ● Affichage publicité ou saisie sur écran client
- ● Bon de préparation paramétrable



Périphériques

- ● Tiroir caisse
- ● Lecteur Dallas
- ● Lecteur Code Barre
- ● Afficheur ou Ecran client
- ● Terminal CB
- ● Télécommandes serveurs

Gestion du personnel

- ● Groupes d'utilisateurs, droits d'accès par utilisateur
- ● Statistiques ventes utilisateurs
- ● Statistiques anomalies utilisateurs
- ● Accès par mot de passe ou code PIN
- ● Accès par puces Dallas



Clients et fournisseurs

- ● Gestion détaillée des clients et des débiteurs
- ● Exportation du fichier client
- ● Gestion des fournisseurs
- ● Remises automatiques par client
- ● Gestion des bons d'achat en fonction du montant du ticket client
- ● Identification client par code barre

