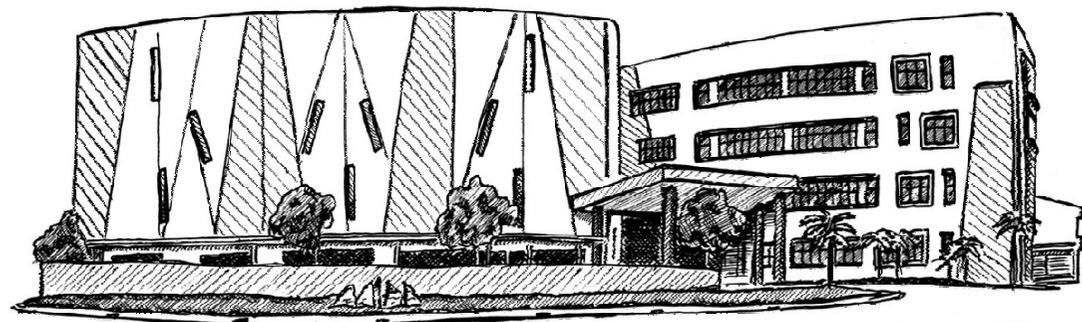




Funciones Camarero

Diciembre 2.015

17 de diciembre de 2.015



Funciones Camarero

Comandas



The screenshot shows the main interface of the Camarero software. At the top, there is a navigation bar with buttons for 'Barra', 'Comedor', 'Comedor 2', 'Terraza', 'Terraza 2', and 'Mesas abiertas'. Below this is a 'Sala' (Floor Plan) section with a grid of tables numbered 1 to 9. A 'Tira de Detalle' (Detail Strip) is visible on the right side. The main area contains a grid of tables with callouts for 'Unir Mesa' (Join Table), 'Anular Mesa' (Cancel Table), 'Factura de Abono' (Receipt), and 'Cobrar' (Pay). A 'Calculadora' (Calculator) is shown at the bottom right. The interface also includes a top toolbar with icons for 'ESC/Salir Retroceder', 'Traspasar Mesa', 'Gestionar Reservas', 'Facturar', and 'Selección de Cartas'. A 'Panel Central' (Central Panel) is also indicated.

En la opción .1. Comandas es donde se produce el mayor desarrollo 90% del tiempo de proceso.

Una vez abierta la sesión, entramos de lleno en la aplicación, encontrándonos con la ventana principal del programa. Esta ventana se compone de los elementos básicos con los que trabajaremos.

- 1.- Tira identificativa del producto en curso así como de su precio unitario
- 2.- Botones superiores, en ellos encontraremos las diferentes salas de nuestro restaurante. Estos botones le permitirán cambiar rápidamente de sala, siempre y cuando no se encuentre registrando una transacción de venta o ejecutando algún proceso especial
- 3.- En esta zona se muestran los Mensajes Pasivos que orientan al Usuario sobre lo que debe hacer en cada caso.

Funciones Camarero

Comandas

Cambiar el Nombre del Plato

Cambiar el Precio del Plato

Invitar

Descuentos

Facturar

Cobrar

Calificadores

Propinas

Familias

Seleccione un plato de CARNES

| | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|------------------------------|---------------------|----------------------|-------------------------|--------------------------------|------------------------|
| TERRINA DE FOIE CON HIGOS Y GE | SOLOMILLO DE IBERICO | ENTRECOT DE CARNE ROJA CRUILLA | ESPARRAGOS CON VENTRISCA DE BO | MEDALLONES DE VENADO A LA PARR | PARRILLADA DE CARNE | CHULETA TERNERA | CHULETAS | CHULETA SUY | SOLOMILLO SUY | CHALTON | CACHOPO GRUTA |
| PITU | STEAK TARTARE | PALETILLA | SOLOMILLO TERNERA | LOMO ASOJADO | MORUNO | FILETOS TERNERA | BISTEC | MOLLEJAS | SOLOMILLO FILET AL F | FECHUGA DE POLLO CON PATATAS F | SOLOMILLO AL GARIBOLDI |
| SOLOMILLO CARNE HIGOS | CUARTO DE LECHAZO | CHULETA SUY FINELLA | BISTEC DE TERNERA CON QUARNICI | CHULETINAS DE LECHAZO | CACHOPO GRUTA | CALLOS GRUTA | CHULETA SUY FINELLA | SOLOMILLO TERNERA PA | ESCALOPINES A LA ROMANA | STEAK TARTAR | ESCALOPE VIENESA |
| PITU CALEYA GUISADO CON PATATAS | LOMO DE VENADO BRESSEADO CON CO | TABLA DE LOMO PLANCHA | PERDIZ CON VERDURA | PITU DE CALEYA ESTOFADO CON V | CIVET DE JABALI CON PATATINAS | MAGRET DE PATO A LA PARRILLA | VARIOS CARNE | P. SOUFFLE GRUTA | | | |

| Can't | Descripción | Precio |
|-------|--------------------------------|---------|
| 1.00 | ESPARRAGOS CON VENTRISCA DE BO | 12.00 € |
| 1.00 | TERRINA DE FOIE CON HIGOS Y GE | 14.00 € |
| 3.00 | SOLOMILLO DE IBERICO BRESSEADO | 18.00 € |
| 1.00 | MORUNO | 4.05 € |
| 1.00 | CHULETA SUEV PARRILLA S/P | 40.00 € |
| 1.00 | CHILETON | 44.25 € |

Tirilla de Tickets

Mesa

Camarero

Comensales

Cliente

Avanzar/Retroceder Platos

0.00

←

→

Funciones Camarero

Comandas. Hand Held

Pulsando el botón, alternamos plano con número de Mesa

Pulsando fijo una Mesa, podemos Unir, Traspasar o Anular

Mensajes Escritos Manuales

Pulsando las barras horizontales, obtenemos el detalle de la comanda.

Se pueden calificar platos, facturar, cobrar, incluir barras de separación para la cocina, ...

Si nos ponemos en un artículo determinado, se puede calificar, cambiar el nombre Cambiar el precio, Invitar (siempre que se esté autorizado), añadir más artículos, anular, variar el orden de la comanda para su impresión en las áreas de la cocina.



Disclaimer

El presente informe/documento es estrictamente confidencial y de uso interno de la Sociedad, y no podrá ser entregado, ni permitirse el acceso a terceros o hacer referencia al mismo en comunicaciones sin nuestro consentimiento previo por escrito.

Este documento ha sido preparado con fines exclusivamente informativos (nunca con carácter contractual) y refleja una serie de observaciones de carácter general sobre Class One.

Class One no acepta ningún tipo de responsabilidad frente a la Sociedad ni frente a ningún tercero como consecuencia de las decisiones o acciones que pueden ser adoptadas por la Sociedad basándose en el contenido de este documento.

En caso de contradicción o conflicto entre la versión electrónica y el documento físico, prevalecerá el documento físico.