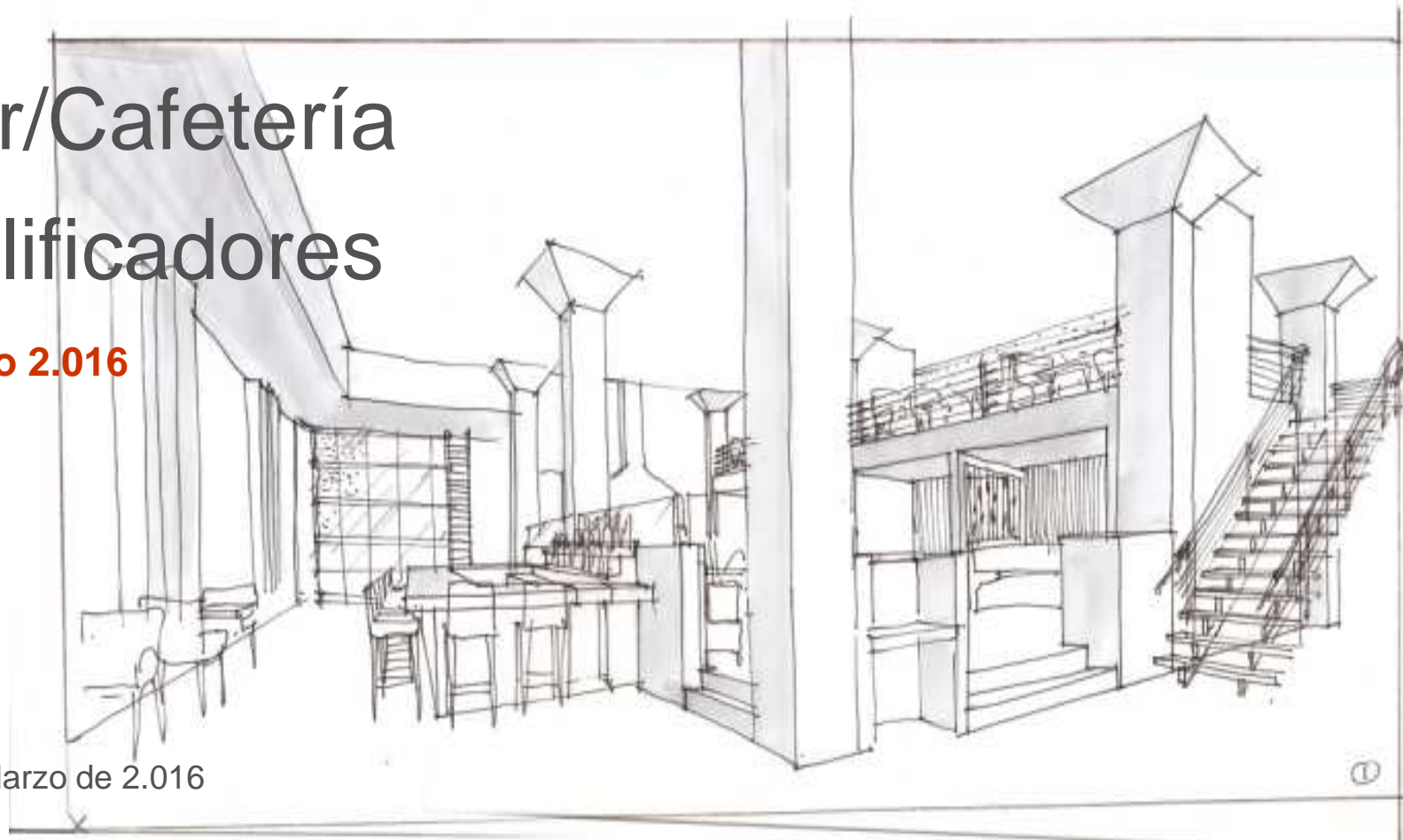




Bar/Cafetería Calificadores

Marzo 2.016



17 de Marzo de 2.016

Bar/Cafetería (Option .1.)



Calificadores

Para calificar los PLATOS y/o ARTICULOS.

Se deben crear los siguientes apartados:

Ordenes de Cocina. Donde le indicamos si deseamos que vayan en determinado orden los platos/artículos a las diferentes áreas de impresión. (Primeros, Segundos, ...)

Grupo de Calificadores. Cuando vamos a calificar primero nos preguntará, el punto de la carne, después las guarniciones, y a continuación las salsas

Calificadores. Propiamente dichos

Mensaje cocina es un calificador del TCK, no del artículo del TCK.

Genérico. Que aparezca un grupo al final con los genéricos y los que no están asociados a nada.

Grupo de Calificador, al que pertenece.

Se le indicará para que Familias o grupos de Platos se puede asociar estos calificadores

Procedimiento para Calificar.



Cuando estemos en Carga de TCK, y queramos calificar un producto, nos pondremos encima de dicho producto y pulsamos el icono de calificador, a continuación nos saldrán los calificadores asociados a dicho producto, en tandas de los Grupos de Calificadores.

Procedimiento para Ordenar en Cocina.

Pulsando en esta pestaña, podemos indicar que es Bebida, Primer Plato,

Al dar el siguiente Artículo/Plato asume el valor que se ha dado. En este caso BEBIDA

Artículo	U.	€	T.	O.
W@P@O@V				B
Vaso Grande				
Vaso pequeño				
sin hielo y sin limon				

Bar/Cafetería (Option .1.)



Calificadores

Ordenes de Cocina. Donde le indicamos si deseamos que vayan en determinado orden los platos/artículos a las diferentes áreas de impresión. (Primeros, Segundos, ...)

Menú Principal / Ficheros maestros / Órdenes de cocina Usuario: admin

i: insert / m: edit / d, supr: delete

Id.	Descripción	Código
4	Bebida	B
3	Entrante	0
5	Postre	P
1	Primeros	1
2	Segundos	2

Grupo de Calificadores. Cuando vamos a calificar primero nos preguntará, el punto de la carne, después las guarniciones, y a continuación las salsas

Menú Principal / Ficheros maestros / Grupos de calificadores Usuario: admin

i: insert / m: edit / d, supr: delete

Id.	Código	Descripción
1	01	Punto
2	02	Guarniciones
3	03	Salsas
4	10	Vasos

Bar/Cafetería (Option .1.)



Calificadores

Calificadores.

Mensaje cocina es un calificador del TCK, no del artículo del TCK.

Genérico. Que aparezca un grupo al final con los genéricos y los que no están asociados a nada.

Grupo de Calificador, al que pertenece.

Se le indicará para que Familias o grupos de Platos se puede asociar estos calificadores

Editar Calificador

General Familias Grupos de platos

Descripción Poco Hecho

Mensaje a cocina

Borrado

Genérico

Grupo de calificadores Punto

General Familias Grupos de platos

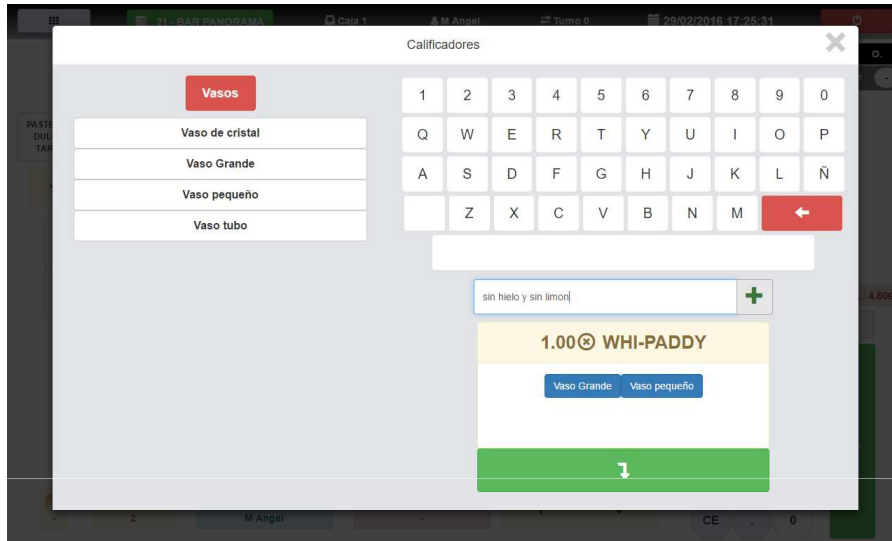
DESAYUNOS	ENTRADAS	ENSALADAS	PIZZAS	CARNES	PESCADOS
ESPECIAL	SNACKS	POSTRES	MENUS	LLEVAR	REFRESCO
CERVEZAS	CAFES	LICORES	COCKTAIL	ALCOHOL SOLO	COMBINADOS
APERITIVOS	BRANDYS	COPAS VINOS	VINOS TINTOS	VINOS BLANCOS	VINOS ROSADOS
CAVAS	PARRILLADA	PAELLA MARISCOS	B/B REFRESCO	POLLO ASADO	PIZZAS
PIZZA GRANDE	GUARNICION	VERDURAS GUSTO	PUNTO CARNE	CROISSANT	SANDWICH

General Familias Grupos de platos

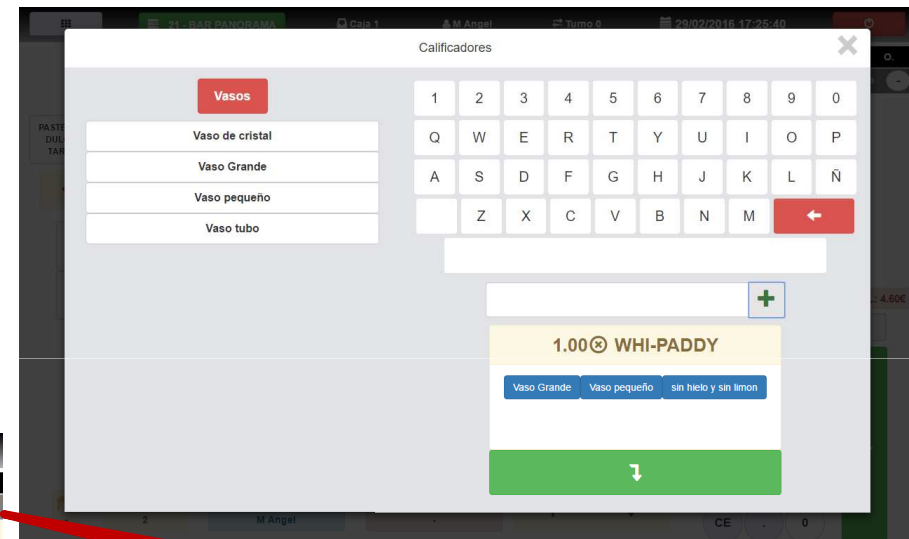
CARNES	PESCADOS-MARIS...	CHARCUT-EMBUTI...	FRUTAS-VERDURAS	LEGUMBRES	ACEITES-VINAGRE...
ESPECIAS	PASTELERIA-DULC...	LAQ CHARCUT-EMBUTIDO-ENCURTID... RI...	CONSERVAS-CON...	FRUTOS SECOS-P...	
INFUSIONES-CAFE...	HELADOS GRANEL	HELADOS IMPULSO	HELADOS COPA	CONGELADOS-RE...	PAN PRECOCINAD...
BOLLERIA SUPER	PASTELERIA SUPER	COMIDA PISCINA	COMIDA A GRANEL	VINOS	CAVAS-SIDRA-GAS...

Bar/Cafetería (Option .1.)

Calificadores. Operativa



Pulsando la admiración encima del artículo/plato que queremos calificar, nos saldrían en orden los diferentes calificadores



Para calificar cualquier Artículo/Plato, se debe pulsar este icono, y debe estar marcado el artículo a calificar

Pulsando en esta pestaña, podemos indicar que es Bebida, Primer Plato, Al dar el siguiente Artículo/Plato asume el valor que se ha dado. En este caso BEBIDA

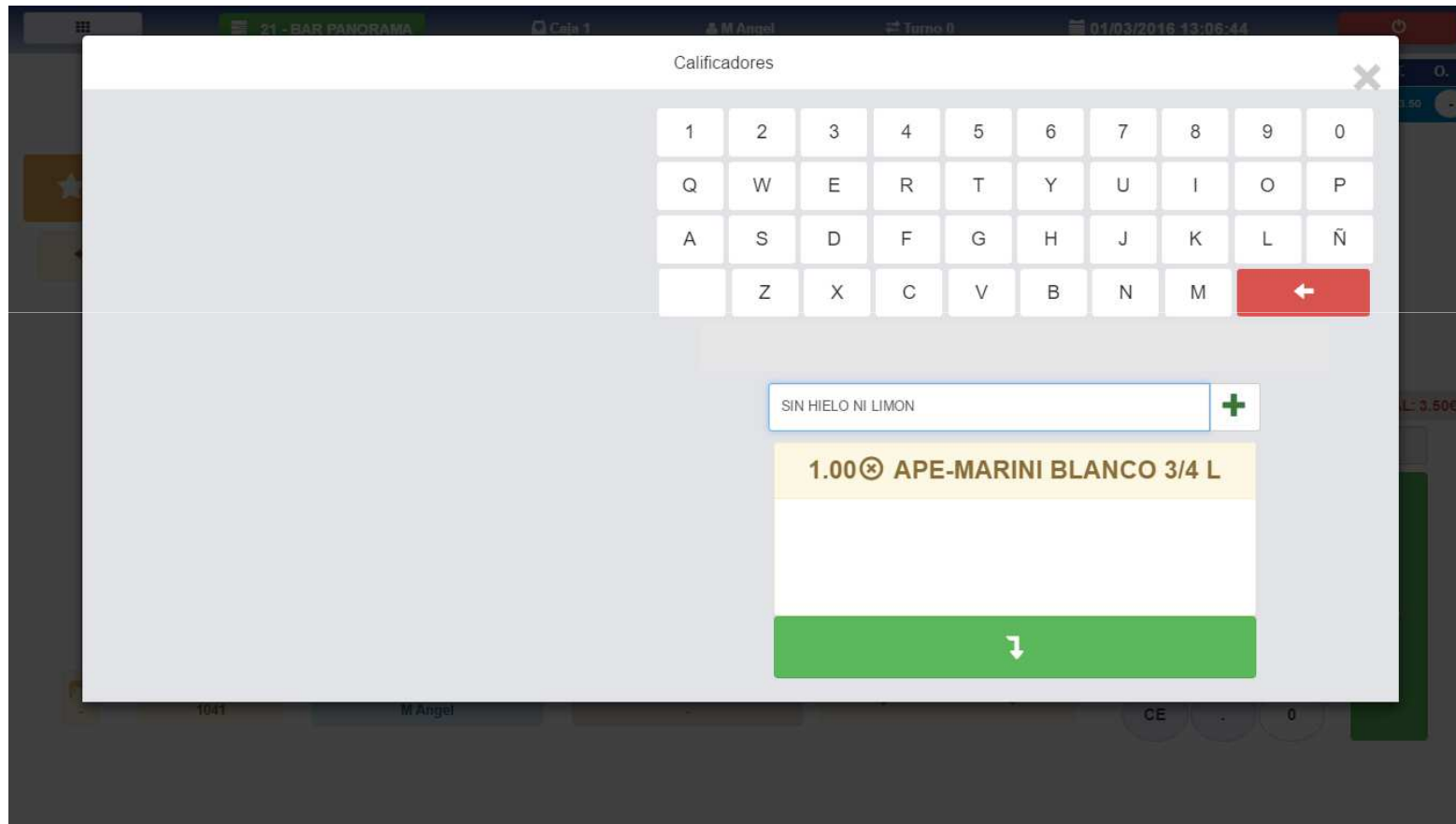
Para que veamos los calificadores se debe pulsar encima del artículo Plato correspondiente

Bar/Cafetería (Option .1.)

Calificadores. Mensaje manual a la COCINA



Podemos crear un calificador manual en cualquier momento





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.