

## Détail des formations



### MEMORIA FRONT OFFICE

Formation caisse Spin  
Formation Ecran Spin Chef/Ecran Runner  
Formation Spin Pad

### MEMORIA BACK OFFICE PR3

Formation PR3

### MEMORIA BACK OFFICE ELYX

- 1 Formation Elyx Point de vente
- 2 Formation Elyx Stock
- 3 Formation Elyx Reporting

### RESTOBADGE FRONT OFFICE

Formation caisse Spin

### RESTOBADGE BACK OFFICE

Formation Restobadges

### DIGITAL

Formation MYPI

- 1 Formation PRWeb
- 2 Formation sur la Commande web

#### Contacts

Tél : 01 69 29 72 03

[accueil@pielectronique.com](mailto:accueil@pielectronique.com)



Enregistré auprès du Service National de Contrôle de la Formation Professionnelle Continue d'Ile de France  
N° de déclaration préalable : 11910177491

**PI ELECTRONIQUE**

ZA de Courtabœuf – 36, avenue de la Baltique  
91140 Villebon sur Yvette  
SIRET B 326 727 484 00049 APE 330A

Reproduction intégrale ou partielle interdite sans autorisation de PI Electronique, loi du 11 mars 1957, art. 40,41; C. pénal, art.425

## Détail des formations

MEMORIA FRONT OFFICE .....	3
Formation Caisse Spin (Spin pad, Ecran cuisine) .....	3
Formation SpinPad (Portable SPP) .....	5
Formation Ecran cuisine (Spin Chef) /Ecran runner .....	6
MEMORIA BAKC OFFICE PR3 .....	10
Formation PR3 .....	10
MEMORIA BACK OFFICE ELYX.....	12
Module 1 : Formation Elyx Point de Vente .....	12
MEMORIA BACK OFFICE ELYX.....	15
Module 2 : Formation Elyx Stock .....	15
MEMORIA BACK OFFICE ELYX.....	18
Module 3 : Formation Elyx Reporting.....	18
RESTOBADGE FRONT/BACK OFFICE.....	21
Formation Restobadges caisse/PC .....	21
DIGITAL MYPI .....	24
Module 1 : PRWEB.....	24
Module 2 : Commande web .....	27

## MEMORIA FRONT OFFICE

### Formation Caisse Spin (Spin pad, Ecran cuisine)

#### Programme

#### Thème n° 1 : Vente et encaissement (tous stagiaires)

##### A) Vente sur caisse

- Saisie d'un ticket de vente directe avec option Vente sur place / à emporter
- Vente sur table (ouverture table, plan de salle, rappel de tables, visualisation des tables, transfert) et envoi de commande en cuisine, au bar, office, etc.
- Saisie d'articles "à suivre" et fonction "Je réclame" pour une table
- Edition de la note client (document provisoire)
- Saisie des annulations, retours et offerts
- Saisie des pertes (exemple vin bouchonné,...)

##### B) Encaissement des ventes

- Encaissement d'un ticket avec règlement simple et multiple
- Départ anticipé
- Séparation de note client et impression de note séparée

##### C) Autres fonctions (en option)

- Saisie des repas du personnel
- Gestion des comptes clients
- Vente des articles au poids
- Fonction réservation des tables sur une caisse
- Gestion du fond de caisse et feuille de caisse
- Fonction transferts tables, vente d'un serveur, etc.
- Gestion du Bar Table
- Gestion Fast Food
- Gestion Food Court
- Mise en attente d'un ticket direct
- Correction du solde d'un compte



## Thème n° 2 : Résultats et archivages (Manager)

- Gestion des shifts horaires automatiques (Happy hours)
- Modification des règlements après encaissement
- Règlement, transfert sur compte
- Impression d'un justificatif et d'un duplicata
- Rapports en lecture statistiques (chiffre d'affaires, produits, serveurs, etc.)
- Remise à zéro par service, jour, mois ou autres selon la configuration des niveaux
- Remise à zéro Archive fiscale (création d'un fichier DTT)
- Sauvegarde des fichiers DTT (obligations réglementaires)

## Thème n° 3 : Programmation (Manager uniquement)

### A) Programmation générale

- Programmer les taxes
- Programmer les shifts de prix
- Changer la date et l'heure, les heures de changement de prix et les heures de service
- Programmer les tranches horaires
- Programmer les articles
- Programmer les fenêtres
- Programmer les menus
- Programmer les claviers
- Programmer les vendeurs
- Programmer les clés
- Programmer les familles et S/ familles
- Programmer les règlements
- Programmer les entêtes, pieds de ticket et logos

### B) Autres fonctions (option)

- Programmer les shifts de prix
- Programmer le plan de salle
- Le pointage des employés
- Programmer la carte future
- Programmer le clavier futur et le clavier portable futur
- Programmer des plats futurs
- Message Mémo

## Formation SpinPad (Portable SPP)

### Programme

#### Thème n° 1 : Vente et encaissement

##### A) Prise en main du Portable Tactile

Description de son utilisation :

- Marche/Arrêt
- Remise en charge
- Gestion du contraste
- Présentation de la clé serveur
- Prise en main du portable Spin (manipulation, clavier horizontal, réglages, etc.)
- Présentation des divers écrans paramétrés



##### B) Fonction Vente et Encaissement

- Gestion du direct
- Ouverture de table
- Saisie des produits
- Envoi des commandes
- A suivre / Je réclame
- Rappel de table
- Gestion des commentaires, messages
- Edition de la note
- Gestion des modifications, annulations, quantités
- Règlement du ticket (note)
- Plan de salle
- Fonctions (Choix imprimante, Réglage volume, etc.)
- Présentation des divers paramètres possibles

## Formation Ecran cuisine (Spin Chef) /Ecran runner

### Programme

#### Fonctions de l'écran cuisine (Spin Chef)

- Paramétrer les plats (saisir les quantités de départ).
- Suivre le déstockage des articles en temps réel depuis l'écran principal.
- Bloquer les articles si rupture (manuel ou automatique).
- Envoyer des messages aux serveurs.
- Consulter les plats à suivre.
- Afficher les suggestions
- Afficher les manquants

#### Fonctions de l'écran Runner (si utilisé)

- Explication sur la couleur des touches
- Affichage les tables en cours



## Détail Formation Front Office caisse SPIN (Spin Pad, Ecran cuisine)

### Délai d'accès à la formation :

10 jours

### Lieu :

Site du client

### Accessibilité :

Les formations ayant lieu sur les sites de nos clients, il conviendra aux clients de respecter les règles d'hygiène et de sécurité et de proposer des locaux adaptés aux conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap.

### Objectifs pédagogiques :

Maîtriser les principales fonctions d'une caisse enregistreuse (vente et fonctions Manager) en restauration commerciale (modèle SPIN), d'un portable de prise de commande (modèle Spin pad) et d'un écran de suivi de production en cuisine (modèle Spin Chef).

### Public :

Fonctions vente (tous publics) et fonctions Manager (Directeur de restaurant, gérants, managers)

### Durée de la formation standard :

- 1 journée pour la formation caisse (incluant programmation et utilisation de la caisse, du portable et de l'écran cuisine)
- Formation uniquement sur portable ou sur écran cuisine : durée à définir selon configuration de l'environnement PI et du nombre de formés.

### Profil animateur(s) :

Consultant formateur CHR

## Matériel :

- 1 caisse Spin au minimum
- 1 portable Spin Pad au minimum (si utilisé)
- 1 caisse Spin en mode écran cuisine (si utilisée)
- 1 imprimante avec renvoi des différents bons en cuisine.

## Prérequis

Tous les stagiaires doivent :

- Avoir la connaissance de la fonction occupée (caissier, serveur, gérant, etc.)

## Compétences visées

### Pour la caisse (Spin)

- Maîtrise de l'utilisation des TPV SPIN
- Exploiter les possibilités de la caisse.
- Naviguer dans les différents écrans des terminaux points de vente.
- Savoir saisir une commande en direct, ouvrir une table et envoyer une commande en cuisine, rappeler la table et envoyer la suite. Solder la table.
- Effectuer toutes les opérations liées au fonctionnement du restaurant (annulations, offerts, transferts, lectures et RAZ) – pour les managers uniquement.

### Pour le portable (Spin Pad)

- Exploiter les possibilités du portable.
- Naviguer dans les écrans.
- Utilisation des fonctions et raccourcis.

### Pour l'écran cuisine (Spin Chef) et l'écran Runner

- Exploiter les possibilités de l'écran cuisine.
- Naviguer dans les différents écrans.
- Savoir saisir les stocks et suivre l'état des stocks en réel.
- Avertir les serveurs sur l'état du stock.
- Savoir gérer les plats en commande en cuisine.

## Moyens de suivi de la formation

- Fiche de présence du stagiaire
- Fiche d'évaluation du formateur
- Fiche d'évaluation des stagiaires par le formateur remise au responsable.

## Modalités d'évaluation

- Evaluation des compétences par la mise en situation par le formateur, la réalisation d'exercices.
- Présentation aux stagiaires en début de formation de la Fiche d'évaluation remise au Responsable en fin de stage.

## Méthodes pédagogiques

- Utilisations des TPV présents
- Etude des cas
- Notice des appareils
- Ateliers ludiques avec mise en situation réelle, jeux de rôles (formation sur le comportement du serveur à adopter face au client avec utilisation de la caisse)
- Evaluations à la fin du stage.

## MEMORIA BACK OFFICE PR3

### Formation PR3

#### Programme

- Gestion des communications entre les caisses et le back office
- Programmation des articles
- Programmation des claviers
- Présentation des résultats analytiques
- Présentation du récapitulatif comptable
- Programmation des profils utilisateur et mots de passe
- Analyse par bande de contrôle par tri
- Explication des procédures de sauvegarde des Archives Fiscales

#### Détail formation PR3

##### Délai d'accès à la formation :

10 jours

##### Lieu :

Site du client

##### Accessibilité :

Les formations ayant lieu sur les sites de nos clients, il conviendra aux clients de respecter les règles d'hygiène et de sécurité et de proposer des locaux adaptés aux conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap.

##### Objectifs pédagogiques :

Maîtrise d'un logiciel d'analyse des ventes grâce à des outils informatisés (modèle PR3).

##### Public :

Directeur de restaurant, manager, gérant.

## Durée de la formation standard :

½ journée de formation.

## Profil animateur(s) :

Consultant formateur CHR

## Matériel :

- 1 PC pour deux stagiaires connecté au réseau des caisses.

## Prérequis

Tous les stagiaires doivent :

- Avoir la connaissance de la fonction occupée (Directeur de restaurant, gérant, manager, etc.)
- Avoir impérativement une connaissance des outils bureautiques (Windows, clavier, souris, etc.).

## Compétences visées

- Exploiter les possibilités de PR3.
- Naviguer dans les différentes zones de travail.
- Savoir programmer et paramétrer les caisses depuis PR3.
- Editer des rapports de vente.

## Moyens de suivi de la formation

- Fiche de présence du stagiaire
- Fiche d'évaluation du formateur
- Fiche d'évaluation des stagiaires par le formateur remise au responsable.

## Modalités d'évaluation

- Evaluation des compétences par la mise en situation par le formateur, la réalisation d'exercices.
- Présentation aux stagiaires en début de formation de la Fiche d'évaluation remise au Responsable en fin de stage.

## Méthodes pédagogiques

- Formation théorique.
- Notices des logiciels.
- Etude de cas.
- Evaluations à la fin du stage.

## MEMORIA BACK OFFICE ELYX

### Module 1 : Formation Elyx Point de Vente

#### Programme

##### Organisation du logiciel ELYX

Présentation des fonctions du logiciel ELYX.

##### Lancement et ouverture d'une session ELYX

Connexion à ELYX, identifiant, mot de passe, navigation, déconnexion.

#### Module Elyx Point de Vente

##### Gestion des ventes

##### Programmation :

- des articles standard
- des articles menu
- des cartes (prix, TVA, imprimantes, chainages)
- des familles – sous familles
- des claviers
- des messages
- des règlements

##### Analyse des ventes

##### Etats d'analyse des ventes

- analyse des règlements
- analyse des remises
- analyse des ventes/articles
- analyse des ventes/encaissements
- analyse des statistiques de ventes
- CA et couverts par vacation
- rapports de résultats
- édition et analyse Bande de Contrôle

## Module Elyx Configuration et RH

### Programmation :

- des logins
- des mots de passe
- des vendeurs
- des clés

### Détail formation Elyx Point de Vente

#### Délai d'accès à la formation :

10 jours

#### Lieu :

Site du client

#### Accessibilité :

Les formations ayant lieu sur les sites de nos clients, il conviendra aux clients de respecter les règles d'hygiène et de sécurité et de proposer des locaux adaptés aux conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap.

#### Objectifs pédagogiques :

Maîtriser la gestion des ventes grâce à des outils informatisés (modèle Elyx Points de Vente).

#### Public :

Directeur de restaurant, manager, gérant, contrôleur de gestion

#### Durée de la formation standard :

1 journée.

#### Profil animateur(s) :

Consultant formateur CHR

## Matériel :

1 PC pour deux stagiaires connecté au réseau des caisses.

## Prérequis

Tous les stagiaires doivent :

- Avoir la connaissance de la fonction occupée (Manager, gérant, contrôleur de gestion, etc.)
- Avoir impérativement une connaissance des outils bureautiques (Windows, clavier, souris, etc.).

## Compétences visées

- Naviguer dans les différents écrans back office.
- Analyser ses états et mettre en œuvre ses actions correctives.

## Moyens de suivi de la formation

- Fiche de présence du stagiaire
- Fiche d'évaluation du formateur
- Fiche d'évaluation des stagiaires par le formateur remise au responsable.

## Modalités d'évaluation

- Evaluation des compétences par la mise en situation par le formateur, la réalisation d'exercices.
- Présentation aux stagiaires en début de formation de la Fiche d'évaluation remise au Responsable en fin de stage.

## Méthodes pédagogiques

- Formation théorique.
- Notices des logiciels.
- Etude de cas.
- Evaluations à la fin du stage.

## MEMORIA BACK OFFICE ELYX

### Module 2 : Formation Elyx Stock

#### Programme

#### Thème 1 : La gestion des achats

- Saisie d'un bon de commande
- Saisie d'un bon de livraison
- Saisie d'un bon de retour
- Saisie des factures fournisseurs
- Saisie d'un bon d'avoir

#### Thème 2 : La gestion des stocks

- Saisie inventaires.
- Saisie de stock,
- Transferts de stock.
- Ajustements de stock.

#### Thème 3 : Les états

- Analyse des états d'achats
- Analyse des états de stock

## Détail formation Elyx Stock

### Délai d'accès à la formation :

10 jours

### Lieu :

Site du client

### Accessibilité :

Les formations ayant lieu sur les sites de nos clients, il conviendra aux clients de respecter les règles d'hygiène et de sécurité et de proposer des locaux adaptés aux conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap.

### Objectifs pédagogiques :

Maîtriser la gestion des stocks grâce à des outils informatisés (modèle Elyx Stock).

### Public :

Directeur de restaurant, manager, gérant, économiste, contrôleur de gestion.

### Durée de la formation standard :

2 jours

### Profil animateur(s) :

Consultant formateur CHR

### Matériel :

1 PC pour deux stagiaires connecté au réseau des caisses.

## Prérequis

Tous les stagiaires doivent :

- Avoir la connaissance de la fonction occupée (Directeur, Manager, Econome, etc.)
- Avoir impérativement une connaissance des outils bureautiques (Windows, clavier, souris, etc.).

## Compétences visées

- Exploiter les possibilités d'Elyx Stock.
- Naviguer dans les différentes zones de travail.
- Etre capable de créer tous les formulaires de commande, livraison, factures depuis le back office.
- Etablir un inventaire.
- Editer des rapports de stock.
- Fiche de présence du stagiaire
- Fiche d'évaluation du formateur
- Fiche d'évaluation des stagiaires par le formateur remise au responsable.

## Modalités d'évaluation

- Evaluation des compétences par la mise en situation par le formateur, la réalisation d'exercices.
- Présentation aux stagiaires en début de formation de la Fiche d'évaluation remise au Responsable en fin de stage.

## Méthodes pédagogiques

- Formation théorique.
- Notices des logiciels.
- Etude de cas.
- Evaluations à la fin du stage.

## MEMORIA BACK OFFICE ELYX

### Module 3 : Formation Elyx Reporting

#### Programme

#### Thème 1 : Fonctions de base

##### A) Description générale :

- Prérequis/installation

##### B) Affichage d'un état :

- Afficher un état dans Elyx Reporting
- Sauvegarder un état
- Gérer les vues de l'affichage
- Créer une vue dans Elyx Reporting

##### C) Fonctions d'export :

- La fonction Copier
- La fonction Excel
- La fonction Pdf
- Imprimer les données
- Aperçu
- Impression rapide

#### Thème 2 : Fonctions avancées

##### A) Données calculées :

- Modifier l'affichage des colonnes
- Mettre en valeur les données.
- Regroupement des données par catégories
- Ajouter des sous totaux par groupe
- Ajouter des sous totaux par groupe

##### B) Tableaux croisés :

- Création d'un tableau croisé
- Afficher les données sous forme de graphique

## **C) Rapports avancés :**

- Créer des rapports
- Créer un modèle de rapport
- Gestion des modèles de rapport

## **Thème 3 : Planification des rapports**

- Programmer l'impression automatique d'un état, l'envoi automatique d'un état par mail
- Programmer la création d'un fichier
- Vérifier l'exécution automatique des états
- Contrôle des tâches planifiées dans ELYX Reporting

## **Détail formation Elyx Reporting**

### **Délai d'accès à la formation :**

10 jours

### **Lieu :**

Site du client

### **Accessibilité :**

Les formations ayant lieu sur les sites de nos clients, il conviendra aux clients de respecter les règles d'hygiène et de sécurité et de proposer des locaux adaptés aux conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap.

### **Objectifs pédagogiques :**

Maîtriser les principales fonctions d'un logiciel de reporting financier (modèle Elyx Reporting).

### **Public :**

Directeur de restaurant, manager, gérant, contrôle de gestion, comptables.

## **Durée de la formation standard :**

1 journée

## **Profil animateur(s) :**

Consultant formateur CHR

## **Matériel :**

1 PC pour deux stagiaires connecté au réseau des caisses.

## **Prérequis**

Tous les stagiaires doivent :

- Avoir la connaissance de la fonction occupée (Contrôleur de gestion, comptable, Manager, Gérant, etc.)
- Avoir impérativement une connaissance des outils bureautiques (Windows, clavier, souris, etc.).

## **Compétences visées**

- Exploiter les possibilités d'Elyx Reporting.
- Naviguer dans les différents écrans du logiciel.
- Etre autonome sur l'outil.
- Savoir éditer les différents états.

## **Modalités d'évaluation**

- Evaluation des compétences par la mise en situation par le formateur, la réalisation d'exercices.
- Présentation aux stagiaires en début de formation de la Fiche d'évaluation remise au Responsable en fin de stage.

## **Méthodes pédagogiques**

- Formation théorique.
- Notices des logiciels.
- Etude de cas.
- Evaluations à la fin du stage.

## RESTOBADGE FRONT/BACK OFFICE

### Formation Restobadges caisse/PC

#### Programme formation Caisse

##### Thème 1 : Présentation du poste caisse

- La caisse
- L'imprimante thermique
- Les clés
- Vérification du bon fonctionnement de l'ensemble
- Chargement du papier de l'imprimante

##### Thème 2 : Vente directe ou Gestion table

- Débit direct
- Gestion table
- Corrections d'erreurs de manipulations

##### Thème 3 : Opération de fin de service

- Vérification lecture jour résultats

#### Programme formation PC

##### Thème 1 : Programmation PC

- Fichiers articles : Création, consultation, réaffectation
- Fichiers clients : Ouverture, fermeture, transfert, blocage
- Fichiers groupes tarifaires : Création, consultation, modification
- Affichage Dynamique

##### Thème 2 : Procédures de fin de période

- Fin de journée
- Manipulations à effectuer pour déclencher la fin de période
- Edition des résultats
- Analyse et exploitation des résultats

## Détail formation Restobadge

### Délai d'accès à la formation :

10 jours

### Lieu :

Site du client

### Accessibilité :

Les formations ayant lieu sur les sites de nos clients, il conviendra aux clients de respecter les règles d'hygiène et de sécurité et de proposer des locaux adaptés aux conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap.

### Objectifs pédagogiques :

- Maîtriser les principales fonctions d'une caisse enregistreuse en restauration collective (modèle Spin) et la gestion des ventes grâce à des outils informatisés (modèle Elyx Badges)

### Public :

Caissière (formation caisse), Responsable du système de caisse (formation caisse et PC)

### Durée de la formation standard :

Selon profil du client.

### Formateur :

Consultant formateur CHR

### Prérequis

Tous les stagiaires doivent :

- Avoir la connaissance de la fonction occupée (Caissières, Resp. de systèmes d'encaissement, etc.)
- Avoir impérativement une connaissance des outils bureautiques (Windows, clavier, souris, etc.).

## Compétences visées

- Naviguer dans les différents écrans de la caisse et du logiciel.
- Etre autonome sur l'outil.
- Savoir éditer les différents états.

## Moyens de suivi de la formation

- Fiche de présence du stagiaire
- Fiche d'évaluation du formateur
- Fiche d'évaluation des stagiaires par le formateur remise au responsable.

## Modalités d'évaluation

- Evaluation des compétences par la mise en situation par le formateur, la réalisation d'exercices.
- Présentation aux stagiaires en début de formation de la Fiche d'évaluation remise au Responsable en fin de stage.

## Méthodes pédagogiques

- Formation théorique.
- Notices des logiciels.
- Etude de cas.
- Evaluations à la fin du stage.

## DIGITAL MYPI

### Module 1 : PRWEB

#### Programme Introduction à PRWEB

#### Thème 1 : Présentation du module Reporting

- Identifiants et login
- Présentation du module de reporting
- Création d'un rapport de résultat
- Lecture des rapports de résultat

#### Thème 2 : Présentation du module Sauvegarde

- Identifiants et login
- Présentation du module de sauvegarde
- Récupération des copies de fichiers DTT

#### Thème 3 : Présentation du module Borne de contrôle

- Identifiants et login
- Présentation du module borne de contrôle
- Recherche de tickets dans les fichiers fiscaux
- Recherche de justificatifs dans les fichiers fiscaux

#### Thème 4 : Présentation du module Etats flash

- Identifiants et login
- Présentation du module Etats flash
- Explication sur les tableaux détaillés
- Explication sur les graphiques récapitulatifs (semaine en cours, semaine de l'année précédente, mois en cours, mois de l'année précédente).



## Détail formation MYPI - PRWeb

### Délai d'accès à la formation :

10 jours

### Lieu :

Site du client

### Accessibilité :

Les formations ayant lieu sur les sites de nos clients, il conviendra aux clients de respecter les règles d'hygiène et de sécurité et de proposer des locaux adaptés aux conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap.

### Objectifs pédagogiques :

Maîtriser l'édition de rapports de résultat sur Internet via le portail MYPI.

### Public :

Directeur de restaurant, manager, gérant, contrôleur de gestion

### Durée de la formation standard :

1/2 journée.

### Profil animateur(s) :

Consultant formateur CHR

### Matériel :

1 PC pour deux stagiaires connecté au réseau des caisses.

Connexion internet requise.

## Prérequis

Tous les stagiaires doivent :

- Avoir la connaissance de la fonction occupée (Manager, gérant, contrôleur de gestion, etc.)
- Avoir impérativement une connaissance des outils bureautiques (Windows, clavier, souris, etc.) et Internet.

## Compétences visées

- Naviguer dans les différents écrans de l'application.
- Produire et analyser ses états.

## Moyens de suivi de la formation

- Fiche de présence du stagiaire
- Fiche d'évaluation du formateur
- Fiche d'évaluation des stagiaires par le formateur remise au responsable.

## Modalités d'évaluation

- Evaluation des compétences par la mise en situation par le formateur, la réalisation d'exercices.
- Présentation aux stagiaires en début de formation de la Fiche d'évaluation remise au Responsable en fin de stage.

## Méthodes pédagogiques

- Formation théorique.
- Notices des logiciels.
- Etude de cas.
- Evaluations à la fin du stage

## Module 2 : Commande web

### Programme

#### Introduction à la commande web

#### Thème 1 : Le configurateur

- Récupération de la programmation de la caisse
- Paramétrage
- Configuration
- Programmation de la carte web (articles, catégories, fiches descriptives)

#### Thème 2 : Paramétrage des plateformes

- Livraison
- A emporter
- Sur place

#### Thème 3 : Paramétrage des applications

- Uber Eats
- Deliveroo
- Piclick

#### Thème 4 : Paramétrage de la caisse

- Programmation de la caisse
- Utilisation de la caisse

#### Thème 5 : Présentation de PLink

- Programmation de la caisse
- Utilisation de la caisse

## Détail formation MYPI – Commande web

### Délai d'accès à la formation :

10 jours

### Lieu :

Site du client

### Accessibilité :

Les formations ayant lieu sur les sites de nos clients, il conviendra aux clients de respecter les règles d'hygiène et de sécurité et de proposer des locaux adaptés aux conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap.

### Objectifs pédagogiques :

Maîtriser l'édition de rapports de résultat sur Internet via le portail MYPI.

### Public :

Directeur de restaurant, manager, gérant, contrôleur de gestion

### Durée de la formation standard :

1/2 journée.

### Profil animateur(s) :

Consultant formateur CHR

### Matériel :

1 PC pour deux stagiaires connecté au réseau des caisses.

Connexion internet requise.

## Prérequis

Tous les stagiaires doivent :

- Avoir la connaissance de la fonction occupée (Manager, gérant, contrôleur de gestion, etc.)
- Avoir impérativement une connaissance des outils bureautiques (Windows, clavier, souris, etc.) et Internet.

## Compétences visées

- Naviguer dans les différents écrans de l'application.
- Produire et analyser ses états.

## Moyens de suivi de la formation

- Fiche de présence du stagiaire
- Fiche d'évaluation du formateur
- Fiche d'évaluation des stagiaires par le formateur remise au responsable.

## Modalités d'évaluation

- Evaluation des compétences par la mise en situation par le formateur, la réalisation d'exercices.
- Présentation aux stagiaires en début de formation de la Fiche d'évaluation remise au Responsable en fin de stage.

## Méthodes pédagogiques

- Formation théorique.
- Notices des logiciels.
- Etude de cas.
- Evaluations à la fin du stage