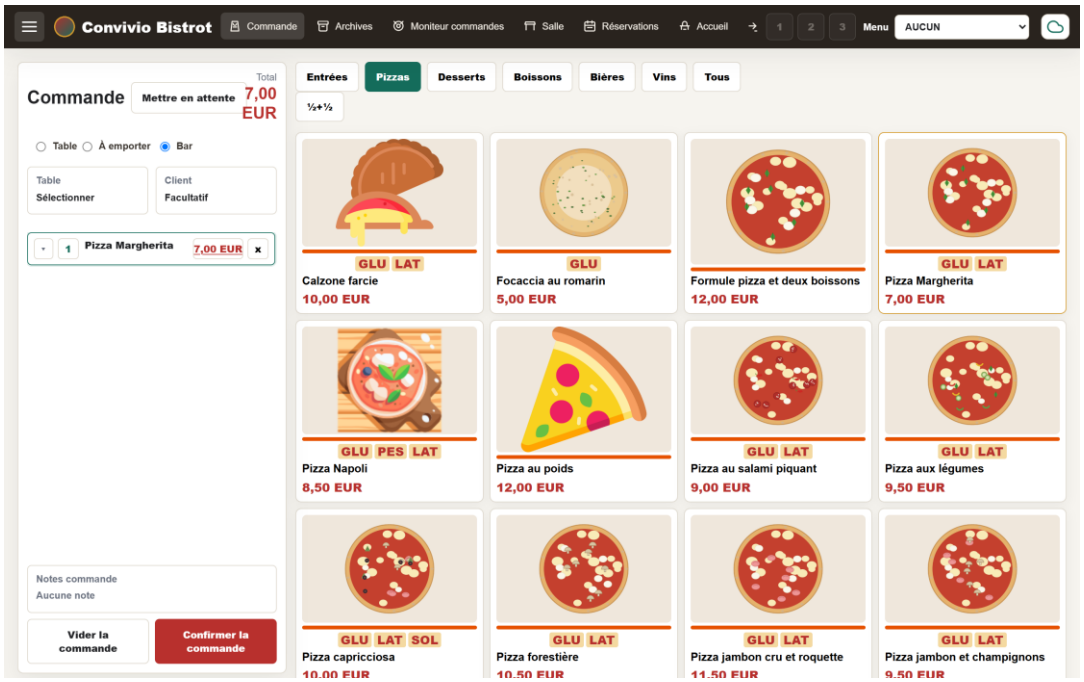
Guide de démarrage rapide

ConvivioPOS | Édition 2026 | Mis à jour 14/10/2026

En dix minutes environ, vous pouvez vous connecter, choisir le mode de service, composer une commande et la terminer. Les captures utilisent des données de démonstration; les noms et prix peuvent différer.



Catalogue illustré

Exemples avec données de démonstration. Les fonctions visibles dépendent des droits et des réglages du restaurant.

Images des articles: Flaticon et leurs auteurs (www.flaticon.com). Emoji: Twemoji © 2020 Twitter, Inc. et contributeurs, CC BY 4.0. Crédits complets dans CREDITI-immagini.txt et Informations.

Démarrage

Ouvrez l'adresse fournie, saisissez identifiant et mot de passe puis choisissez Entrer. Le compte détermine langue et droits. Ne laissez pas une session administrateur ouverte sur un poste partagé.

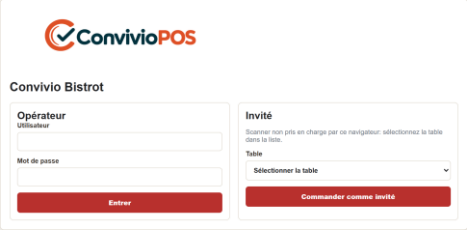


Figure 1 — Connexion

Connexion et mode de service

1. Ouvrez l'adresse du serveur, saisissez utilisateur et mot de passe puis cliquez Entrer. Vérifiez le nom de l'établissement; le menu latéral affiche son icône, puis le logo ConvivioPOS plus petit.
2. Dans Commande choisissez Table, À emporter ou Bar. Pour une table, cliquez Table > Sélectionner, choisissez la table, saisissez le Nombre de couverts puis Appliquer les couverts. Complétez les champs obligatoires des autres modes.

Composer la commande

1. Choisissez un menu en haut si plusieurs tarifs existent. Cliquez Pizzas puis Pizza Margherita; le plat apparaît dans la colonne Commande. Un second clic augmente la quantité; le bouton quantité de la ligne permet aussi de la régler.
2. Développez la ligne avec la flèche pour voir Variantes et Notes. Les Notes de ligne concernent le plat, les Notes commande toute la commande. Contrôlez allergènes, disponibilité et total.

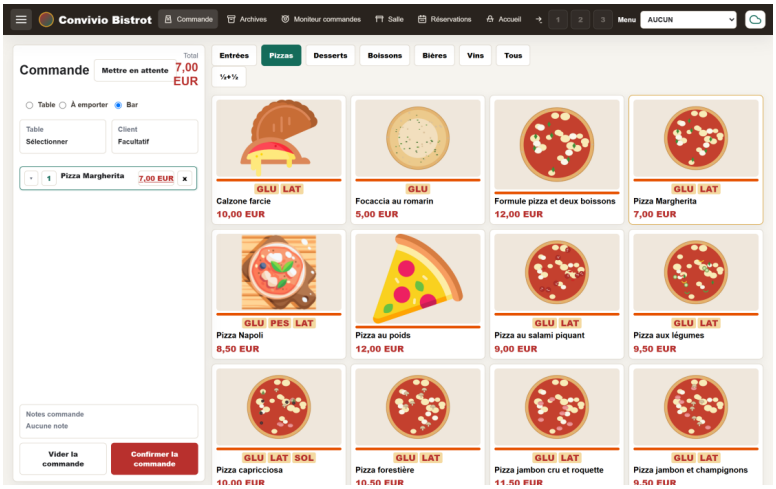


Figure 2 — Composer la commande

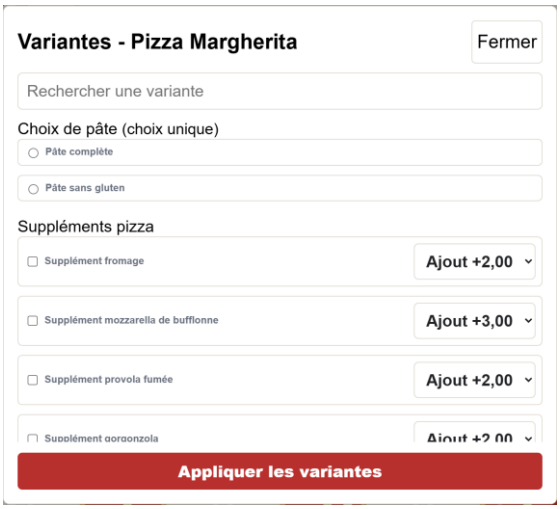
Variantes et prix

Ajouter une variante

1. Dans la ligne développée cliquez Variantes. Dans la fenêtre choisissez par exemple Supplément fromage et, si prévu, Ajout ou Retrait. Un groupe à choix unique n'autorise qu'une option, telle que la pâte.
2. Cliquez Appliquer les variantes. Vérifiez l'option sous le plat et le nouveau total. Si elle manque, un responsable doit la créer dans Variantes et l'associer au plat ou à un groupe activé.

Modifier le prix de la ligne

1. Cliquez le montant à droite de la ligne, par exemple 9,00 EUR. Dans Prix modifiez le prix de base de cette ligne ou choisissez −€, −%, +€ ou +%, puis la Valeur de la correction; un modificateur autorisé est possible.
2. Cliquez Appliquer le prix et contrôlez montant et total. Cela ne change que la commande en cours. Pour le tarif futur, utilisez Plats > Modifier > Prix > Enregistrer; pour un menu donné, Menus et prix dédiés dans la fiche du plat.



Ajouter une variante



Modifier le prix de la ligne

Confirmer, laisser ouvert ou encaisser

1. Après contrôle de table, couverts, articles, quantités, variantes, notes et total, cliquez Confirmer la commande. Dans le paiement, Modifier la commande revient au panier, Enregistrer sans payer laisse le compte ouvert et Confirmer le paiement encaisse.
2. Choisissez le paiement, indiquez Montant reçu et contrôlez le Rendu. Pour partager, activez Mode avancé et saisissez les parts. Vérifiez Impressions activées et, si installé, le résultat fiscal; ne répétez pas un paiement incertain avant de vérifier Archives et Caisse.

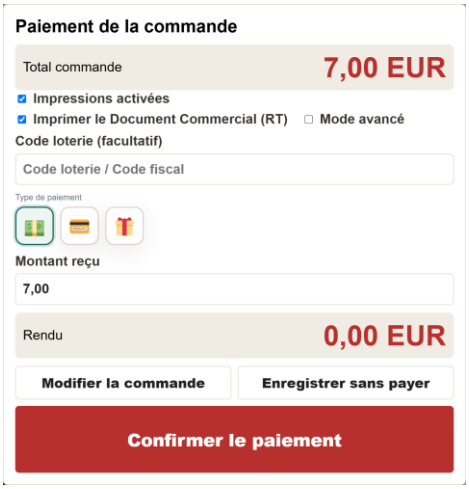


Figure 5 — Confirmer, laisser ouvert ou encaisser

Checklist avant ouverture

- Serveur: Démarré et accessible
- Nuage: En ligne sans modifications en attente
- Test imprimante: Sortie correcte à chaque poste
- Imprimante fiscale: Connectée si activée
- Opérateur: Compte personnel et droits adaptés
- Sauvegarde: Récente et restaurable

Si quelque chose ne correspond pas

- Article ou variante absente : vérifiez le menu choisi et demandez au responsable de contrôler disponibilité et association au plat. Une note ne remplace pas une variante qui change le prix.
- Prix inattendu : rouvrez la ligne et vérifiez quantité, variantes et corrections. Appliquer le prix ne change que cette ligne; le tarif durable se règle dans Plats ou Menus par un utilisateur autorisé.
- Bon ou paiement incertain : contrôlez Archives, file d'impression et Caisse avant de répéter. Prévenez le responsable si un document fiscal ou un encaissement existe déjà.

Licence et avertissements

ConvivioPOS est un logiciel propriétaire gratuit de Luca Mandello, fourni EN L'ÉTAT (AS IS). La licence prévoit l'absence de garanties, des limites de responsabilité pour pertes de données, revenus et pannes, et une indemnisation pour certaines réclamations de tiers résultant des actes de l'utilisateur. Ces clauses respectent les limites légales et n'excluent pas le dol, la faute lourde ou les droits impératifs. Consultez l'EULA intégrale dans le dossier legal et le menu Licence et avertissements. Les dons sont volontaires, sans fonction, assistance ou autre contrepartie.

La licence est acceptée une seule fois pendant l'installation, avec l'approbation spécifique des clauses 5 et 6.

Obligations fiscales

ConvivioPOS est un logiciel de gestion opérationnelle des commandes et de l'organisation interne. Il ne constitue pas une caisse fiscale ou un registre télématique italien certifié et ne remplace pas les obligations fiscales, ni l'enregistrement et la transmission électronique des recettes prévus par la loi. Les intégrations nécessitent des appareils conformes, une configuration et des contrôles par l'exploitant et, si nécessaire, un technicien habilité.

Appareils externes

Avant l'utilisation pendant le service, testez les imprimantes, les registres télématiques et les autres appareils. La connexion seule ne garantit ni la compatibilité, ni la conformité, ni l'émission et la transmission effective des documents fiscaux.

Vente au poids

Les poids et les montants calculés par ConvivioPOS sont des données de gestion. Pour la vente au poids, utilisez des instruments adaptés à un usage commercial et soumis aux contrôles métrologiques requis. Vérifiez les unités, la tare, le prix au kg et le poids transmis. Le logiciel ne certifie ni la balance ni ses mesures.

Rapports de gestion

Les rapports et statistiques sont des calculs de gestion, y compris lorsqu'ils sont envoyés par email. Ils ne constituent pas des documents fiscaux, une comptabilité certifiée ou un archivage légal. Vérifiez les données avec les documents et systèmes officiels et conservez des sauvegardes des bases de données.

Ingrédients et allergènes

Les ingrédients, allergènes et traductions dépendent des données saisies par l'exploitant. Vérifiez les recettes, les contaminations croisées et les informations fournies aux clients : le logiciel ne remplace pas les contrôles et obligations de l'exploitant alimentaire.