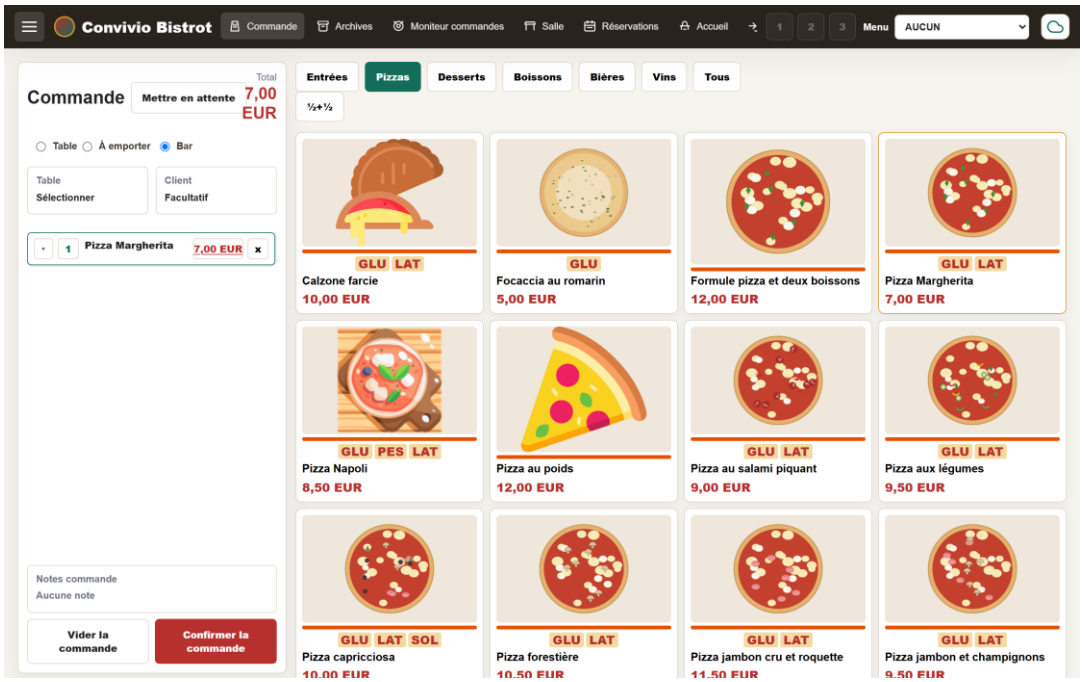
Manuel utilisateur

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

Ce guide s'adresse aux caissiers, serveurs et responsables de salle. Il explique le travail quotidien, de la connexion à la clôture de la commande, y compris la salle, les réservations et le mode hors ligne.



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.

Sommaire

Connexion 3
Connexion et menu 3
En-tête : toutes les commandes de gauche à droite 3
Créer une commande 5
Connexion et mode de service 6
Composer la commande 7
Ajouter une variante 8
Modifier le prix de la ligne 9
Commande : commandes et contrôles complémentaires 10
Menu et mode 10
Articles variantes quantités 11
Allergènes et stock 11
Code barre balance voix 12
Services et notes 12
Suspendre et reprendre 13
Confirmer, laisser ouvert ou encaisser 14
Confirmer et imprimer 15
Archives, production et salle 15
Archives et détail 16
Moniteur cuisine 16
Salle et compte 17
Réservations 17
Accueil 18
Commande invité QR 18
Retrait et écran 19
Paiements, rapports et fin de service 19
Paiement 20
Caisse 20
Rapports 21
Lire tous les graphiques des rapports 23
État fiscal 26
Hors ligne et fin de service 26
Contrôles de fin de service 27
Archives et corrections 27
Procédures avancées 28
Pizza moitié moitié 28
Vente au poids et codes barres 29
Articles composés et production par rayon 30
Addition unique de table et acomptes 31
QR de table et commande client 32
Journée opérationnelle et rapprochement 33
Services suivi cuisine et écran de retrait 34
Saisie vocale et travail hors ligne 35
Licence et avertissements 36
Obligations fiscales 36
Appareils externes 36
Vente au poids 36
Rapports de gestion 36
Ingrédients et allergènes 36

Ce manuel suit le parcours de travail : en-tête et commande, archives/production/salle, puis paiements et rapports. Référentiels, réglages et imprimantes sont dans le manuel de configuration; le lanceur dans celui d'installation.

Connexion

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.

Connexion et menu

Connectez vous avec votre compte et ouvrez le menu des fonctions autorisées. Vérifiez établissement et nuage.

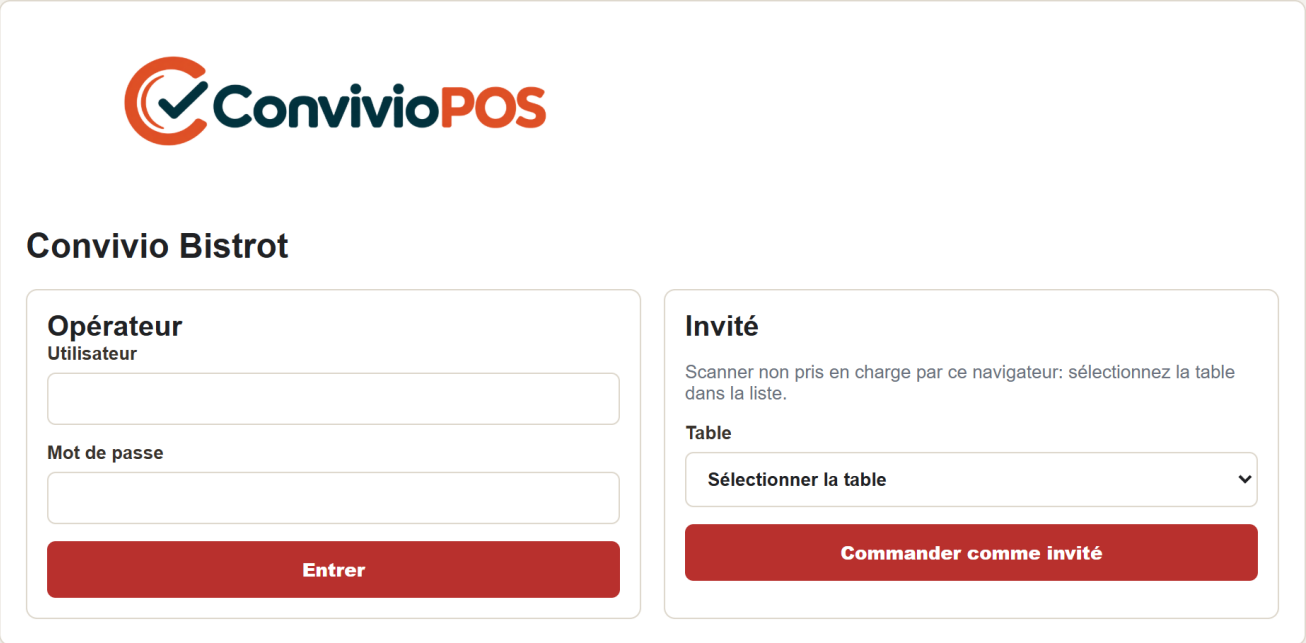


Figure — Connexion

En-tête : toutes les commandes de gauche à droite

La figure montre Commande. Sur un écran étroit, les liens principaux passent au menu latéral; les droits et réglages peuvent masquer des commandes.

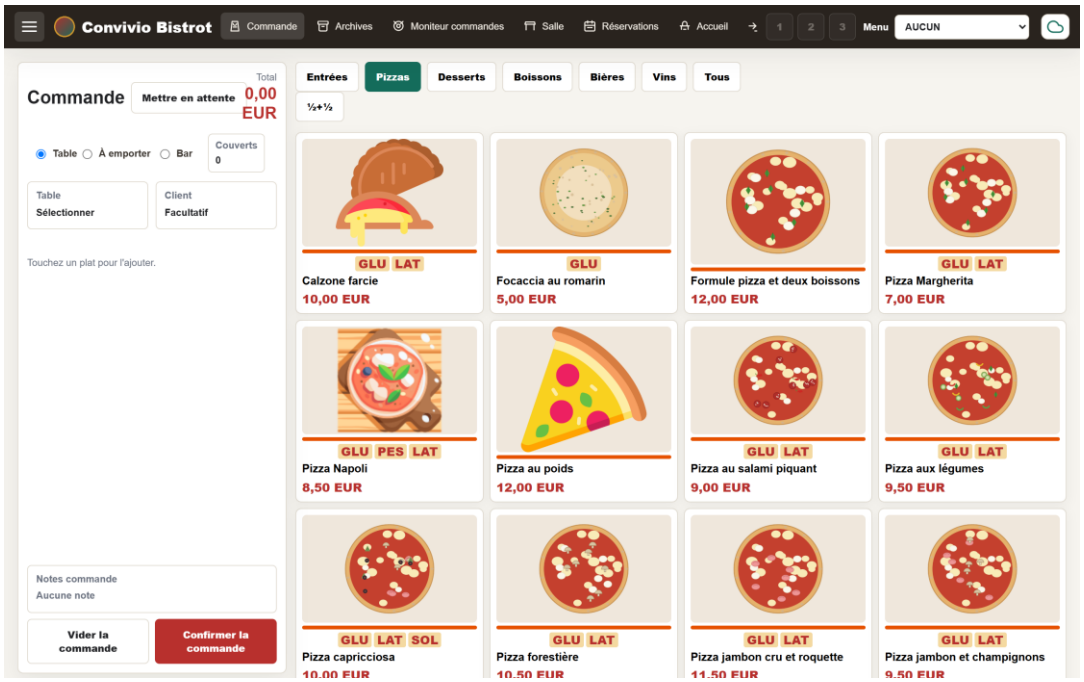


Figure — En-tête : toutes les commandes de gauche à droite

- 1. Menu ☰: Ouvre Fonctions, Gestion, Référentiels et Configuration selon les droits; le logo ConvivioPOS et l'icône/nom de l'établissement y figurent.
- 2. Icône et nom: Identifient la base active; un clic revient à Commande.
- 3. Commande: Composer une nouvelle commande.
- 4. Archives: Retrouver commandes, détails, modifications, réimpressions et paiements autorisés.
- 5. Suivi des commandes: Suivre la production et marquer les plats prêts.
- 6. Salle: Voir occupation des tables et additions.
- 7. Réservations: Créer et retrouver les réservations.
- 8. Accueil: Gérer arrivées et affectations des tables.
- 9. Déconnexion: Terminer la session et effacer le brouillon local; vérifier d'abord commandes suspendues et synchronisation.
- 10. Tiroir-caisse: Seulement dans Commande si configuré : ouvre le tiroir sans mouvement de caisse.
- 11. Emplacements 1, 2, 3: Seulement dans Commande : rouvrir un brouillon enregistré avec Suspendre.
- 12. Menu: Seulement dans Commande : filtrer le tarif et ses prix dédiés; AUCUN retire le filtre.
- 13. Nuage: Ouvrir l'état de synchronisation et vérifier les opérations en attente avant de quitter un poste hors ligne.

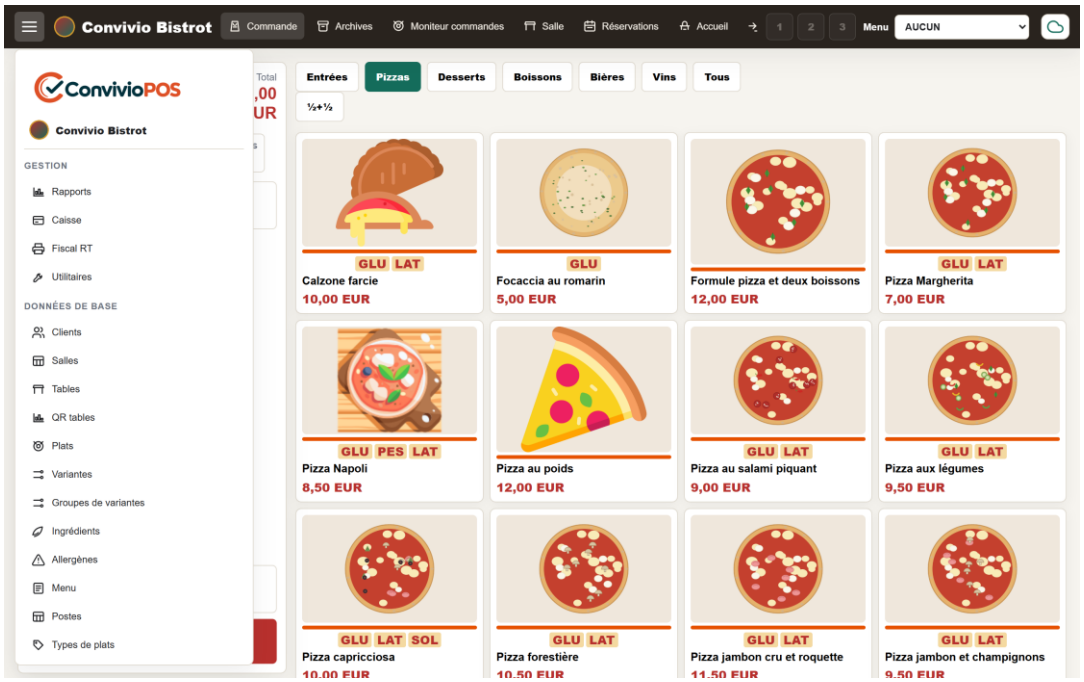


Figure — Menu déroulant

Créer une commande

- Choisissez Table/À emporter/Bar avant les plats; les champs requis dépendent du réglage. Pour emporter indiquez date/heure de retrait si demandées.
- Cliquez Couverts, Table et Client pour choisir/confirmer; × retire table/client. Recontrôlez le total si le couvert est payant.
- Choisissez catégorie et plat illustré à droite; un second clic augmente la quantité. L'image ne prouve ni ingrédients ni allergènes.
- Dans la ligne, le nombre modifie Quantité, ▾ ouvre Variantes/Notes, le montant ouvre Prix et × supprime. Vérifiez description, service et total.
- Total se recalcule. Note commande concerne tout; note de ligne un plat. Vider la commande efface le brouillon.
- Suspendre garde un brouillon non confirmé et non imprimé dans un emplacement numéroté. En cas de résultat incertain, vérifier Archives avant de recommencer.

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.

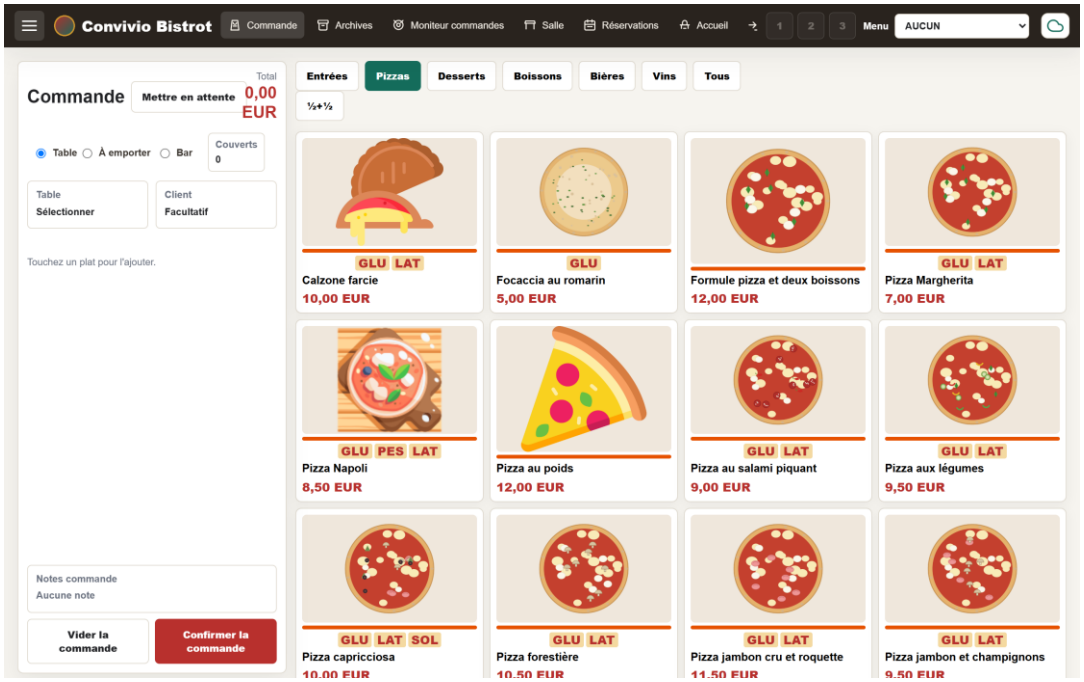


Figure 1 — Connexion et mode de service

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.

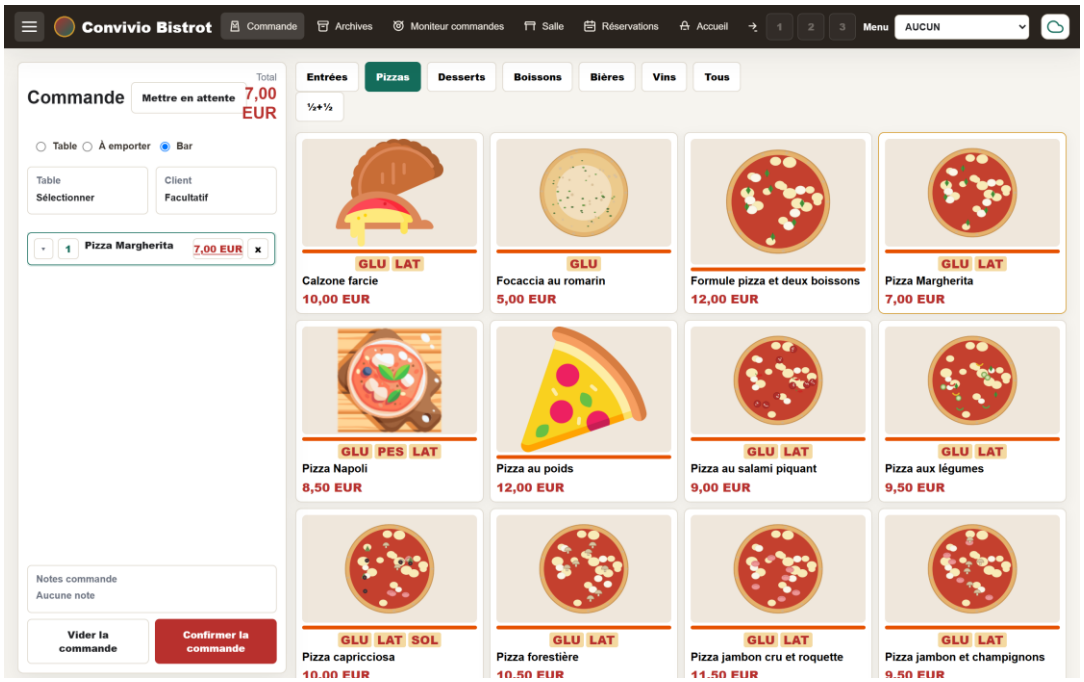


Figure 2 — Composer la commande

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.

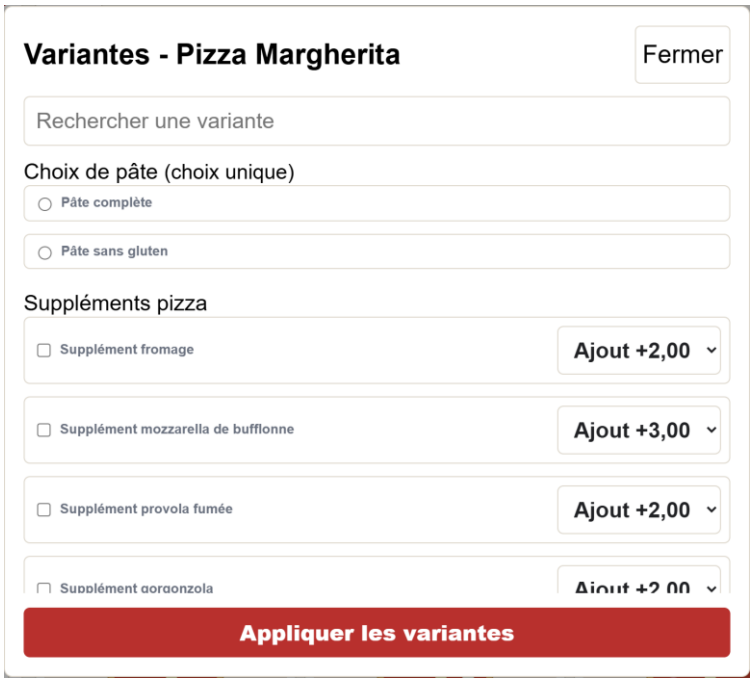


Figure 3 — Ajouter une variante

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.



Figure 4 — Modifier le prix de la ligne

Commande : commandes et contrôles complémentaires

Menu et mode

Chemin: /

Choisissez menu puis Table, Emporter ou Bar. Renseignez table, couverts ou client si le mode l'exige.

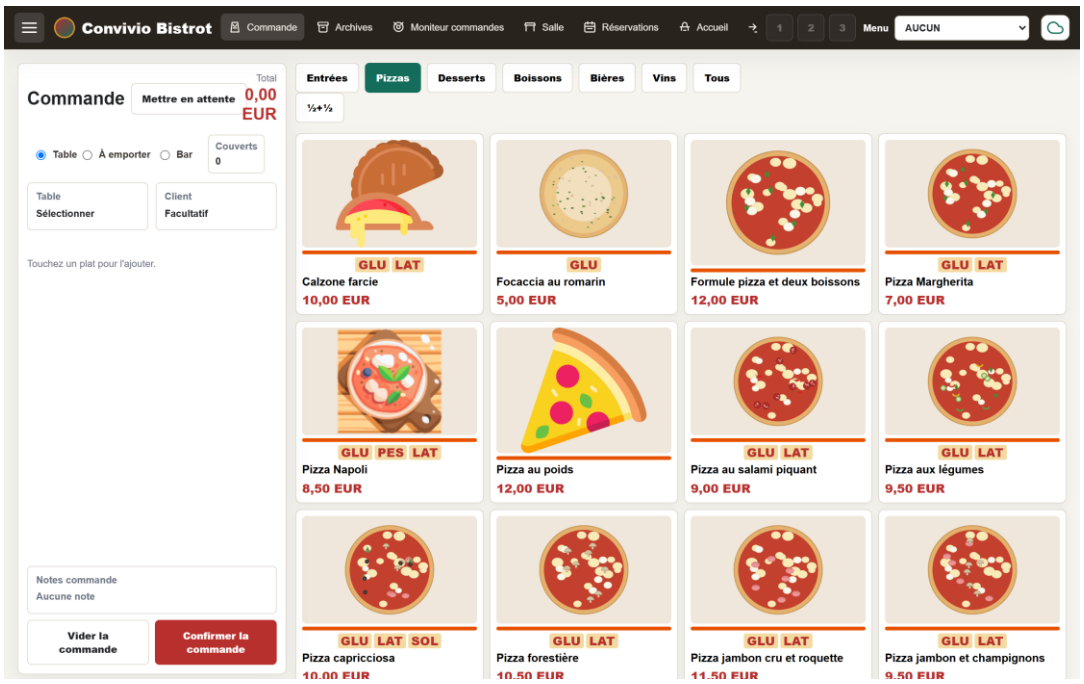


Figure 2 — Menu et mode

Articles variantes quantités

Chemin: /

Touchez un article et ouvrez sa ligne pour quantité, variante et note. Vérifiez prix du menu, pizza moitié moitié et plats composés.

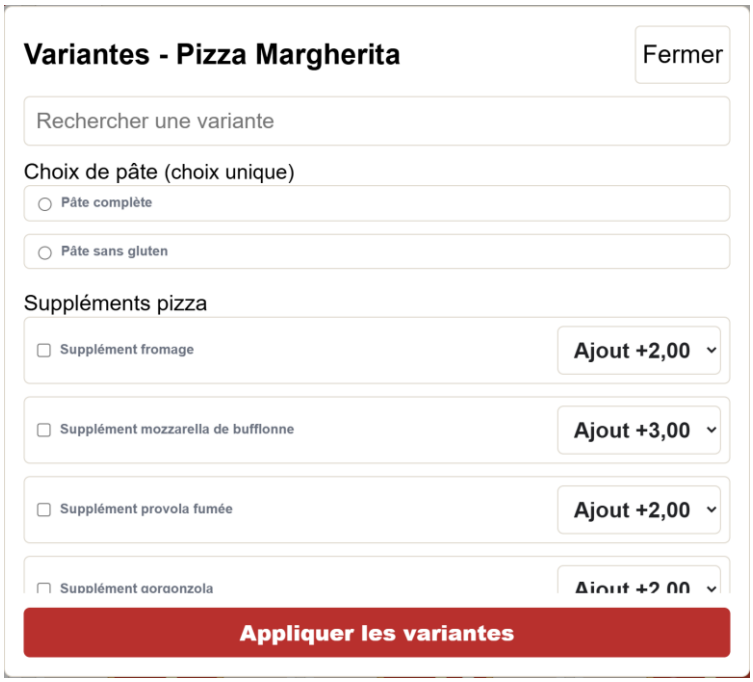


Figure 3 — Articles variantes quantités

Allergènes et stock

Chemin: /

Consultez les allergènes avant de répondre au client. Si une alerte stock apparaît, confirmez avec la cuisine et notez les changements.

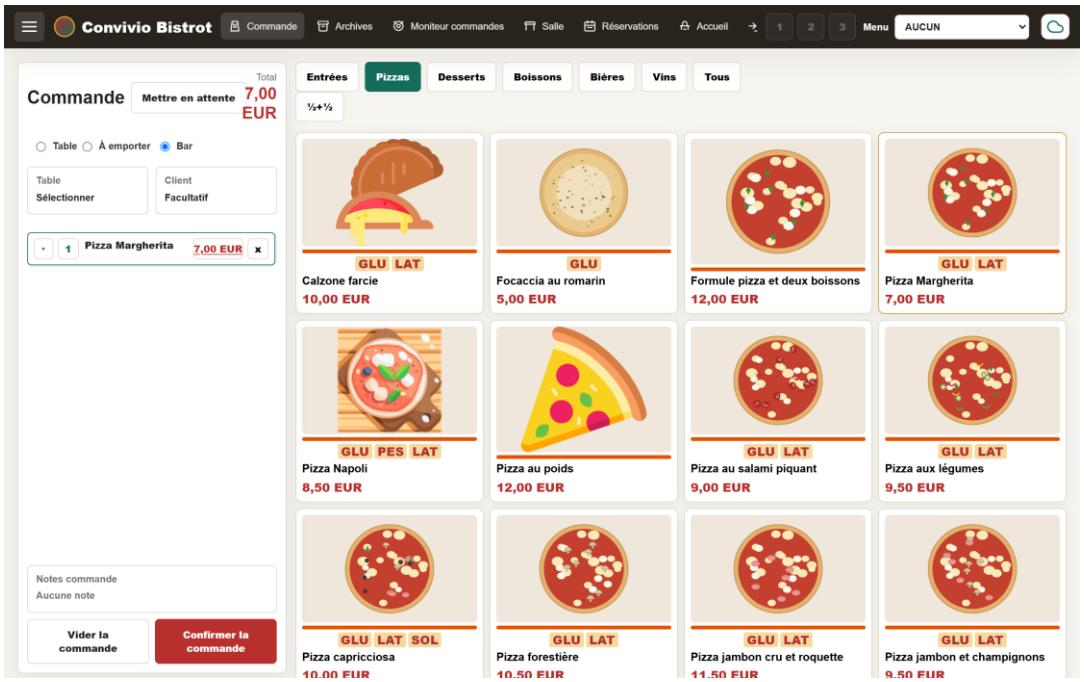


Figure 4 — Allergènes et stock

Code barre balance voix

Chemin: /

Scannez le code ou utilisez la balance pour les articles au poids. Vérifiez poids et prix; relisez le texte dicté.

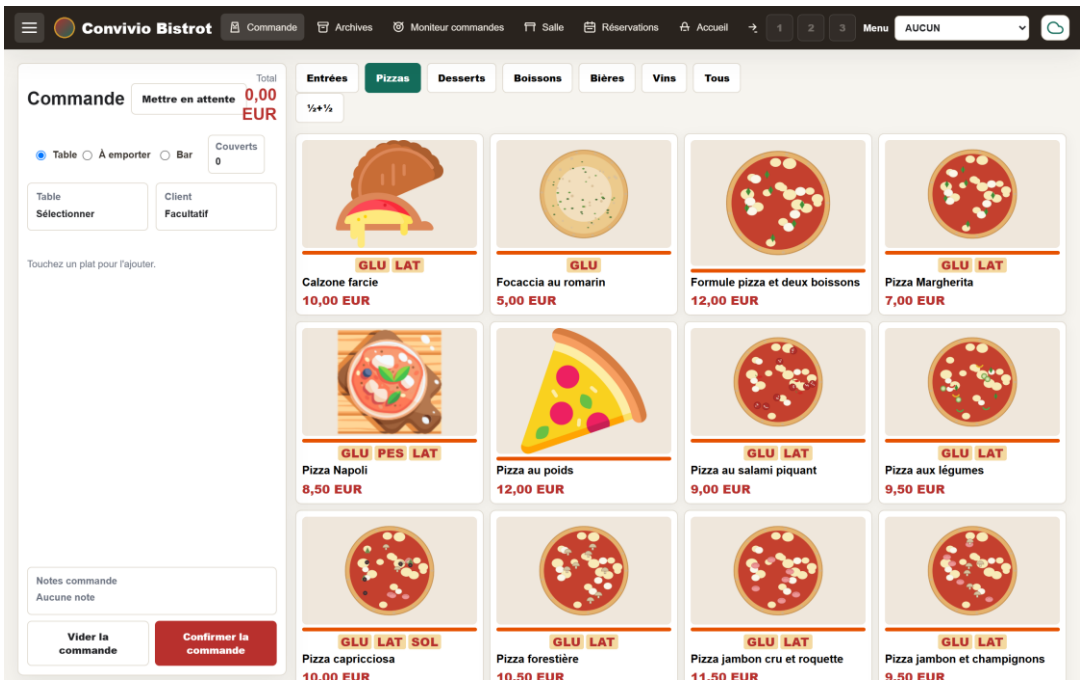


Figure 5 — Code barre balance voix

Services et notes

Chemin: /

Choisissez le service, ajoutez notes de ligne ou commande et avancez au bon moment. Vérifiez destination et séquence sur le bon.



Figure 6 — Services et notes

Suspendre et reprendre

Chemin: /

Suspendez un brouillon dans un emplacement libre et reprenez le par son numéro. Vérifiez table et total avant validation.

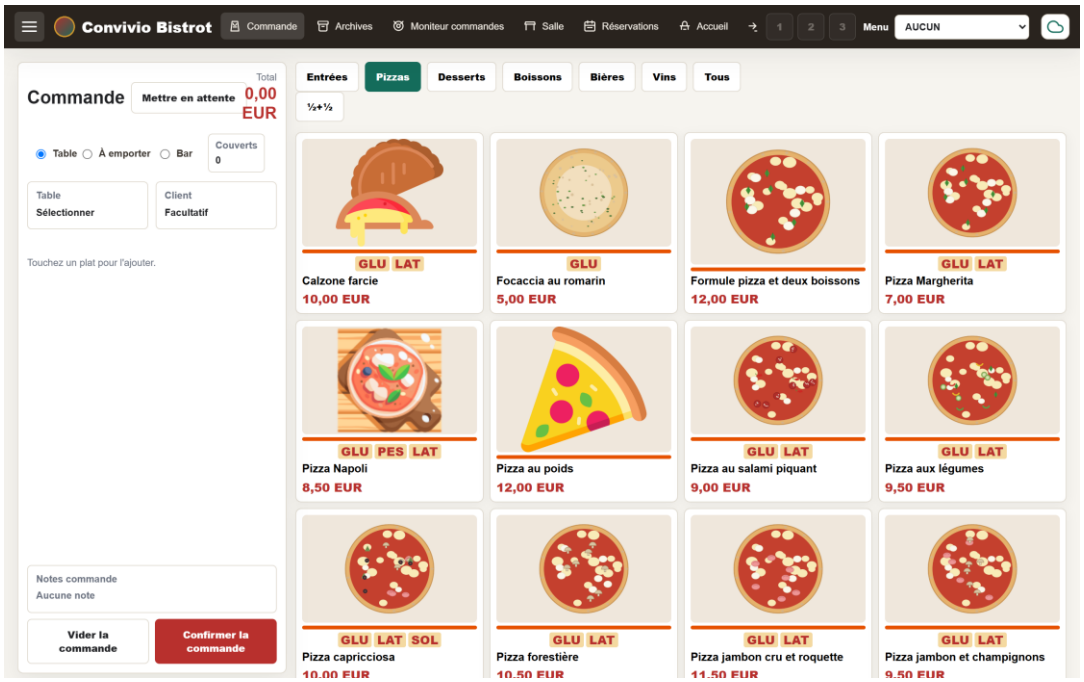


Figure 7 — Suspendre et reprendre

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.

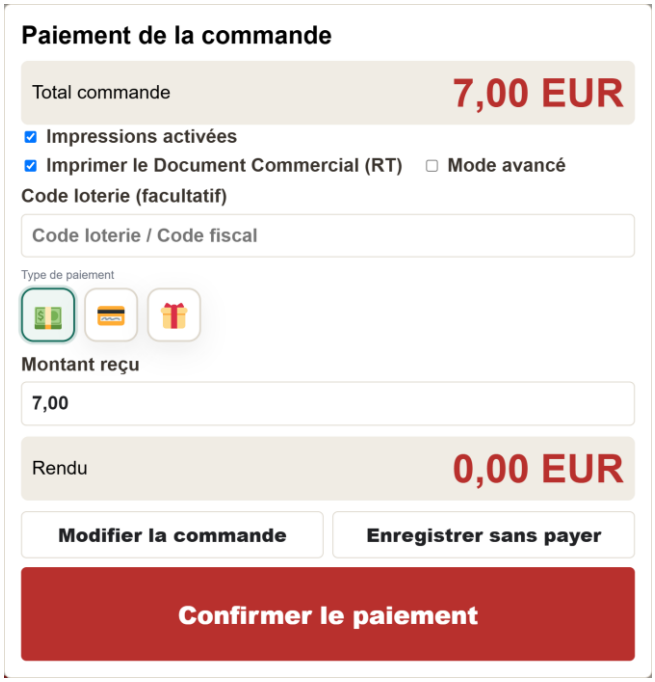


Figure 5 — Confirmer, laisser ouvert ou encaisser

Confirmer et imprimer

Chemin: /

Confirmez la commande et attendez le résultat. En cas d'erreur d'impression, contrôlez la file; ne créez pas de doublon.

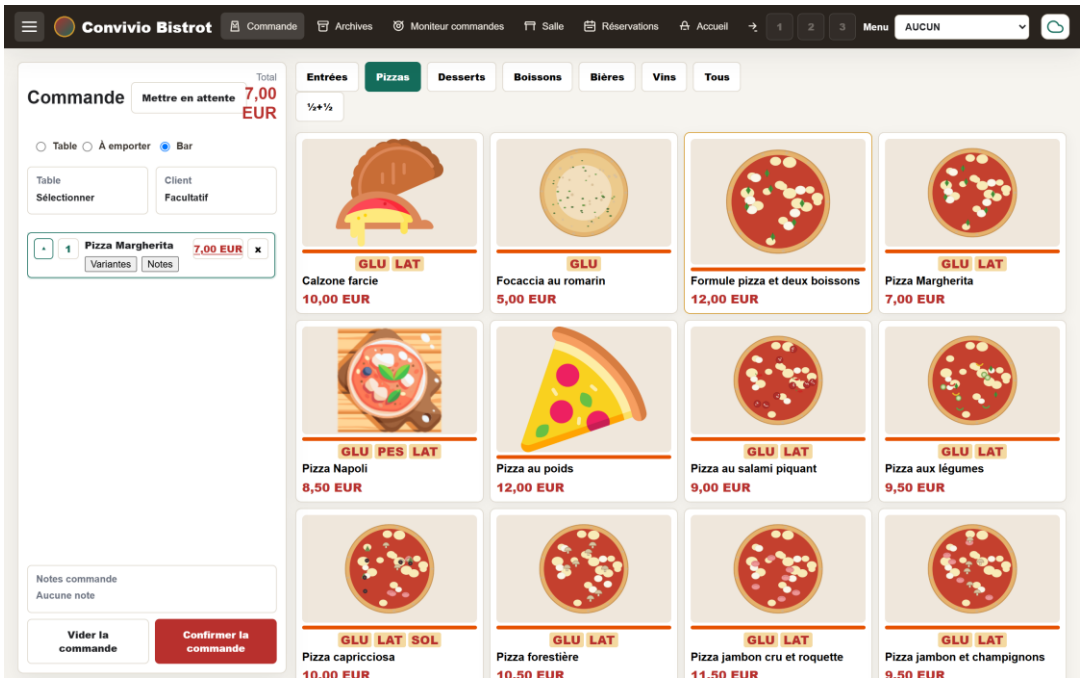


Figure 8 — Confirmer et imprimer

Archives, production et salle

La vue Salle montre disponibilité et comptes ouverts. Les Réservations regroupent heure, couverts et contact; Accueil gère arrivée et affectation. Maintenez les états à jour pendant le service.

Archives et détail

Chemin: /ordini

Cherchez par date, numéro ou table et ouvrez état, lignes et paiements. Réimpression, modification ou annulation exigent droits et vérification fiscale.

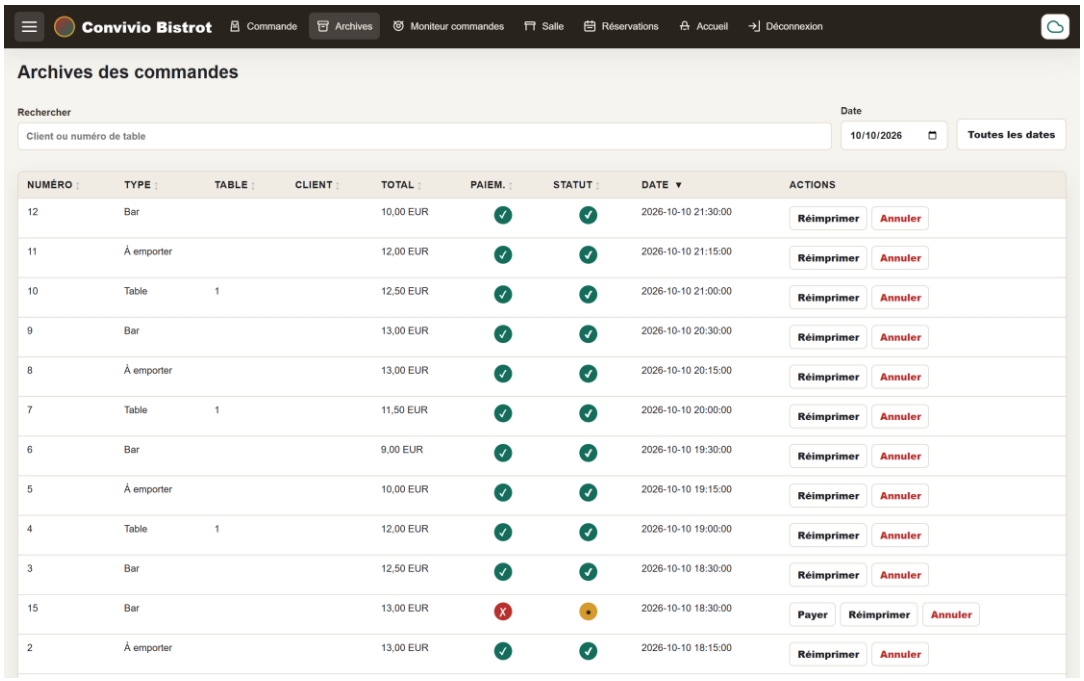


Figure 9 — Archives et détail

Moniteur cuisine

Chemin: /monitor-ordini

Consultez les bons ouverts et marquez les plats prêts. Vérifiez service et heure; l'état peut actualiser impression et écran d'appel.

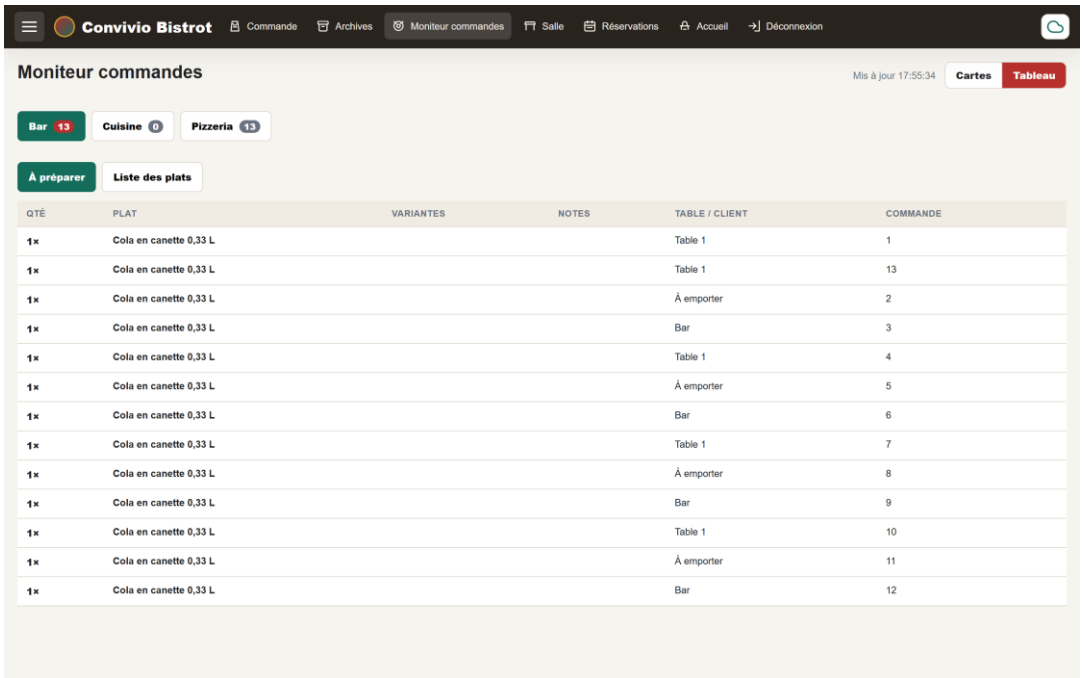


Figure 10 — Moniteur cuisine

Salle et compte

Chemin: /sala

Ouvrez la table pour voir commandes et compte commun. Modifier, payer, réimprimer ou annuler selon vos droits; libérez après vérification du solde.

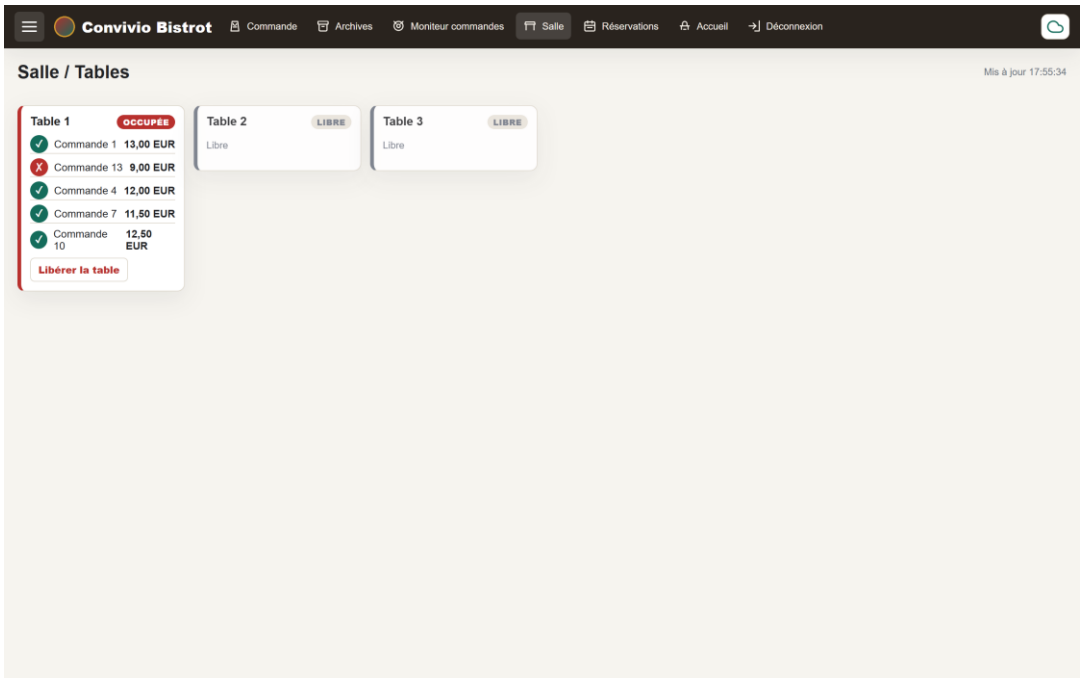


Figure 11 — Salle et compte

Réservations

Chemin: /prenotazioni

Saisissez date, heure, couverts et client puis vérifiez les conflits. Mettez à jour ou annulez la bonne réservation et synchronisez les changements hors ligne.

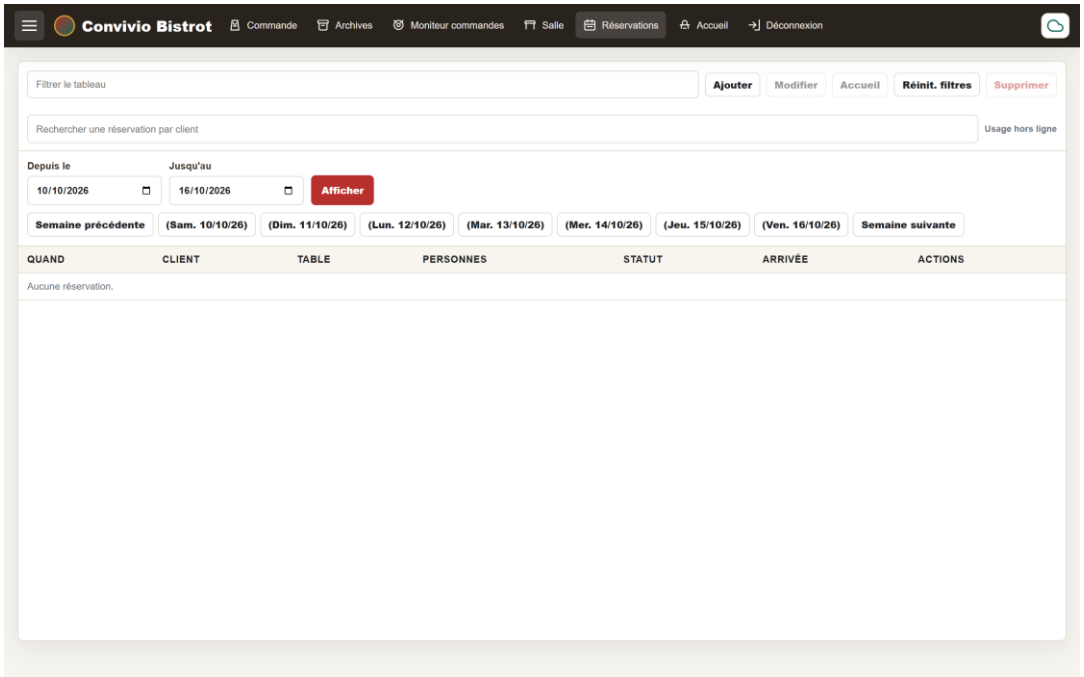


Figure 12 — Réservations

Accueil

Chemin: /accoglienza

Consultez arrivées et disponibilités, attribuez une table et marquez l'arrivée. Gardez réservation et occupation cohérentes.

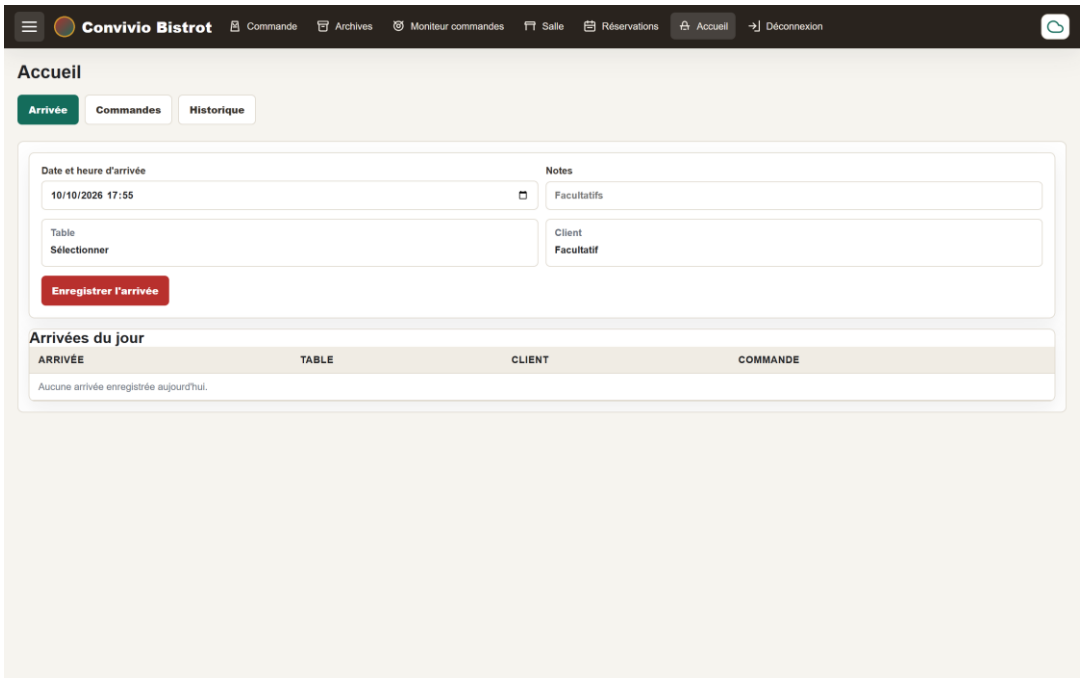


Figure 13 — Accueil

Commande invité QR

Chemin: /ospite/<table>

Le client scanne le QR de la table et commande. Vérifiez la réception en cuisine et le rattachement à la bonne table.

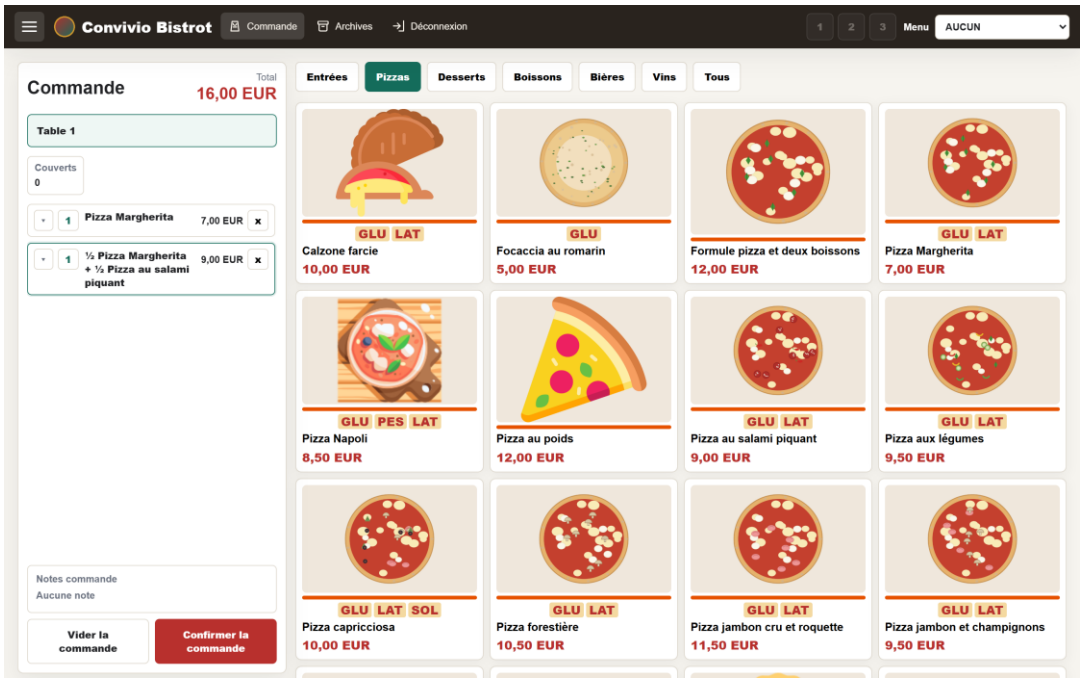


Figure 14 — Commande invité QR

Retrait et écran

Chemin: /display

Appelez un numéro prêt et marquez son retrait. Vérifiez le numéro sur l'écran et effacez les appels anciens.



Figure 15 — Retrait et écran

Paiements, rapports et fin de service

Confirmer la commande ouvre la fenêtre de paiement. Enregistrer sans payer garde le compte ouvert; sinon choisissez moyen et montant puis Confirmer le paiement. Vérifiez rendu et remises autorisées. Si l'imprimante fiscale est active, attendez le résultat; après une erreur, contrôlez état et archives avant de recommencer.

Paiement

Chemin: /ordini/<commande>/pagamento

Choisissez espèces, électronique ou montants partagés; vérifiez total, monnaie et acomptes. Validez une fois et attendez les résultats.

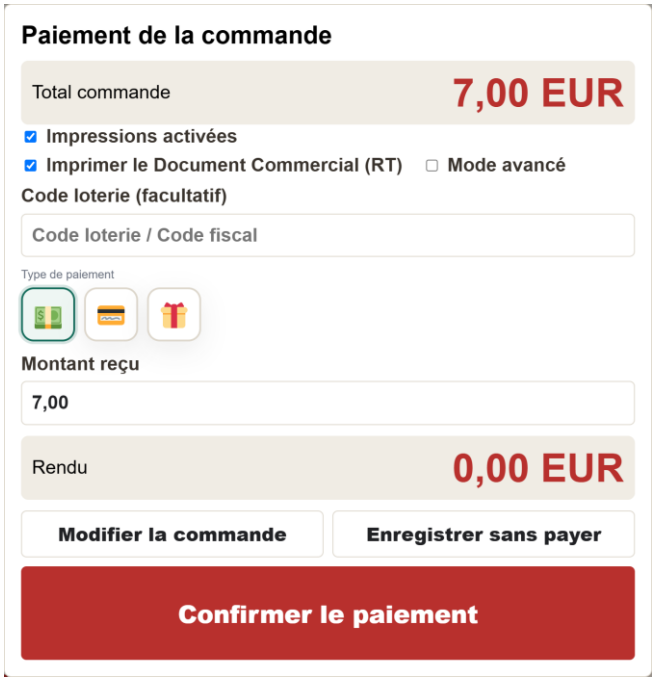


Figure 16 — Paiement

Caisse

Chemin: /cassa

Enregistrez entrées et sorties avec motif et montant. Rapprochez mouvements, paiements et espèces avant la relève.

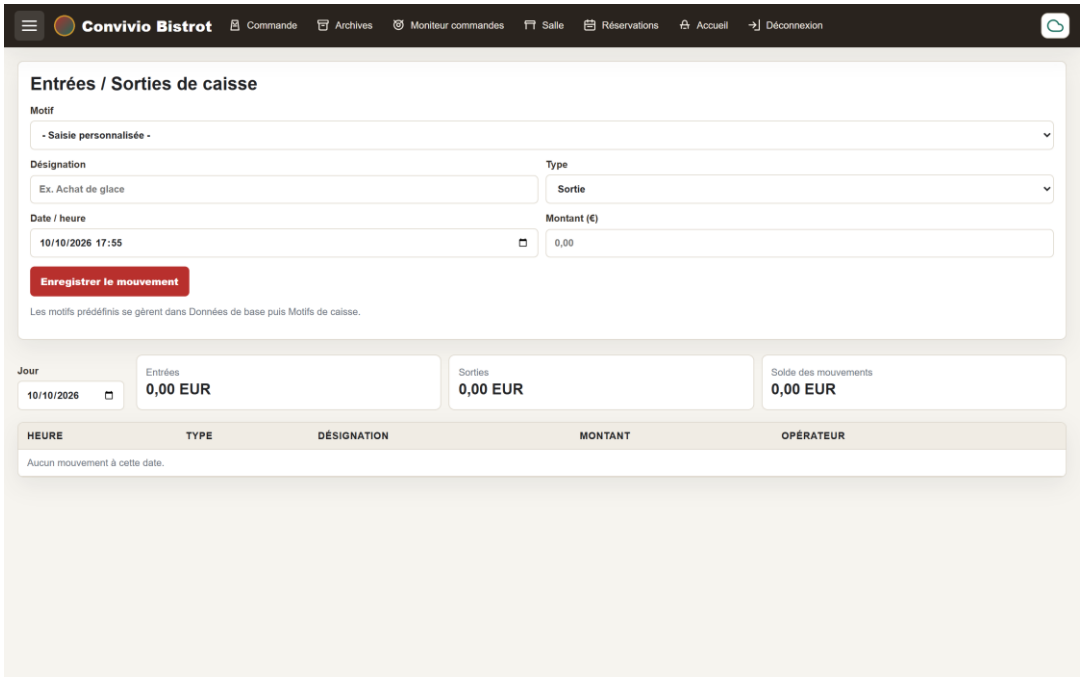


Figure 17 — Caisse

Rapports

Chemin: /resoconti

Calculez un jour calendaire ou une période et vérifiez totaux, paiements, modes et rayons. Contrôlez dates et chiffres avant impression ou envoi; cette page ne comporte pas de commande Exporter.

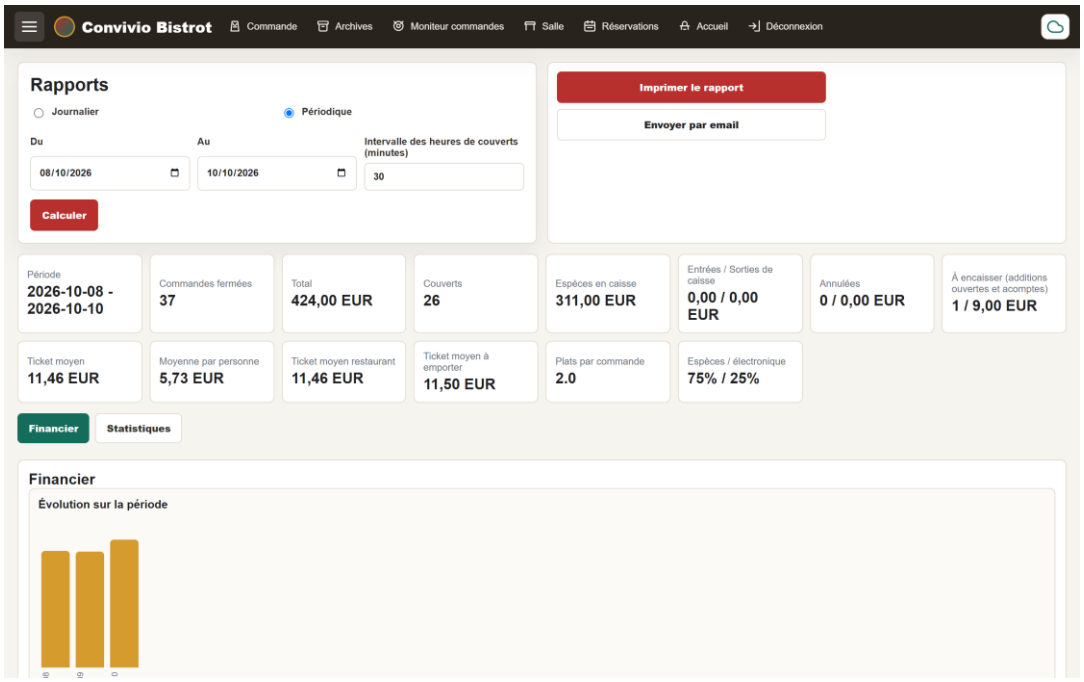


Figure 18 — Rapports

1. Ouvrez menu latéral > Rapports avec un opérateur autorisé. Choisissez Quotidien, renseignez Date journalière et Intervalle horaire des couverts (15 à 240 minutes par pas de 15), puis cliquez Calculer. Il s'agit du jour civil de minuit à minuit, pas de l'heure de bascule de la journée d'exploitation.

2. Pour plusieurs jours choisissez Périodique, indiquez Du et Au (dates incluses), réglez l'intervalle et cliquez Calculer. Si Au précède Du, seul le premier jour est retenu : vérifiez toujours la Période affichée.

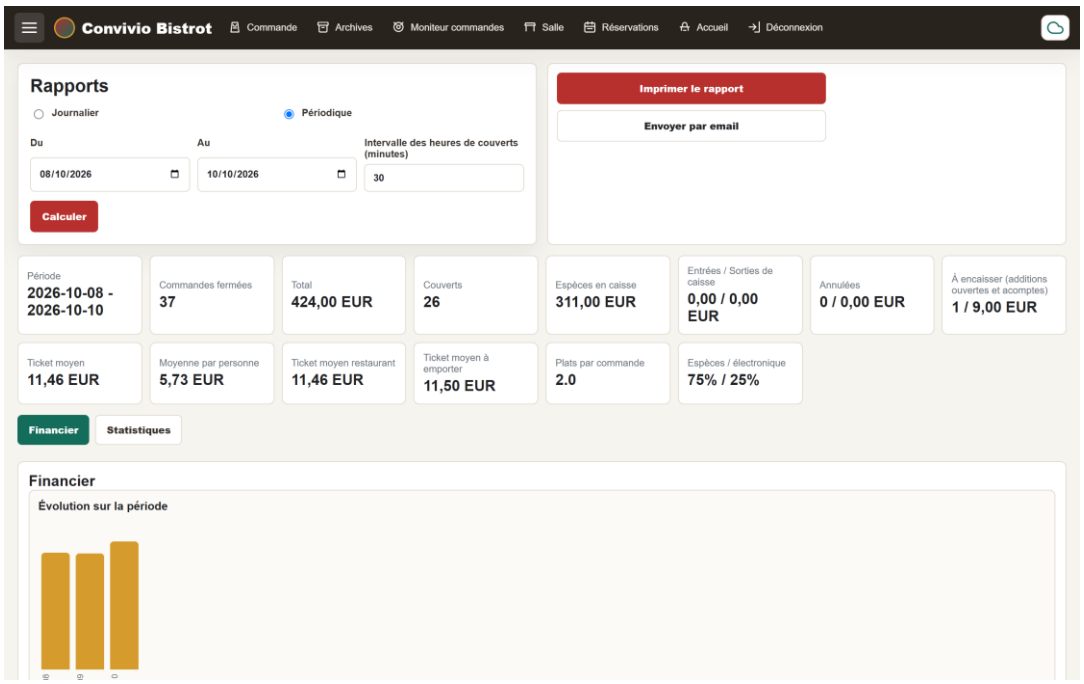


Figure 18a — Synthèse calculée

3. Lisez d'abord Commandes clôturées, Total, Couverts, Annulées et, si présent, Reste à encaisser. Total ne compte que les commandes au statut clôturé, pas forcément l'argent en caisse. Une commande enregistrée sans payer reste ouverte et est exclue du Total; Reste à encaisser concerne seulement les commandes clôturées non ou partiellement réglées.

4. Dans Financier, comparez paiements par moyen, entrées/sorties de Caisse et Espèces en caisse. Formule : espèces encaissées + entrées − sorties; les moyens marqués électroniques ne sont pas dans le tiroir. Consultez aussi Table/Emporter/Bar, tranches horaires et comparaison période/année précédente.

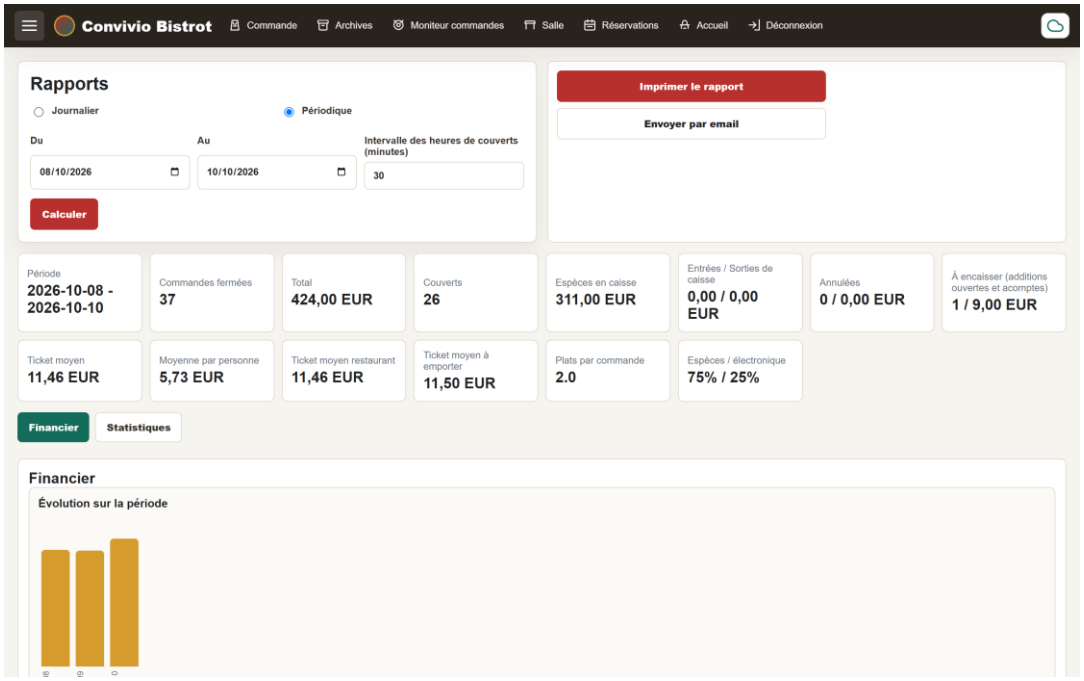


Figure 18b — Détail financier

5. Ouvrez Statistique pour graphiques et tableaux Plats, Rayons et Types. Le montant principal est réel après corrections du compte; le montant entre parenthèses est le prix théorique du tarif. La consommation théorique d'ingrédients estime ventes × recettes; elle ne constitue pas un inventaire si les recettes manquent.

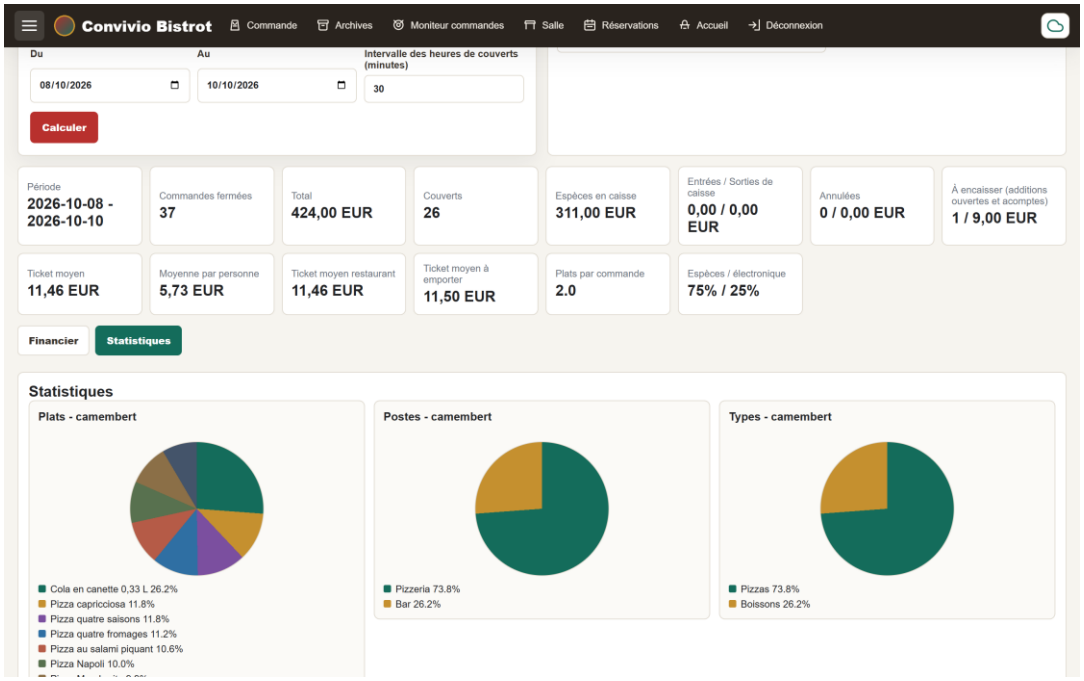


Figure 18c — Statistiques de vente

6. Après calcul, choisissez Imprimante du rapport et cliquez Imprimer le rapport : un travail est mis en file, aucun fichier n'est exporté. Envoyer par email utilise les destinataires et le service définis dans Configuration > Email; sinon une erreur apparaît.

7. En fin de service rapprochez Espèces en caisse du comptage et des mouvements de Caisse; contrôlez le Reste à encaisser dans Archives et les annulations avec leurs documents fiscaux. Le rapport de l'application ne remplace pas les lectures X/Z ni la clôture fiscale du lieu.

Lire tous les graphiques des rapports

Financier, évolution de la période : chaque barre est le total des commandes closes d'un jour; uniquement en Périodique, pas l'espèce en caisse.

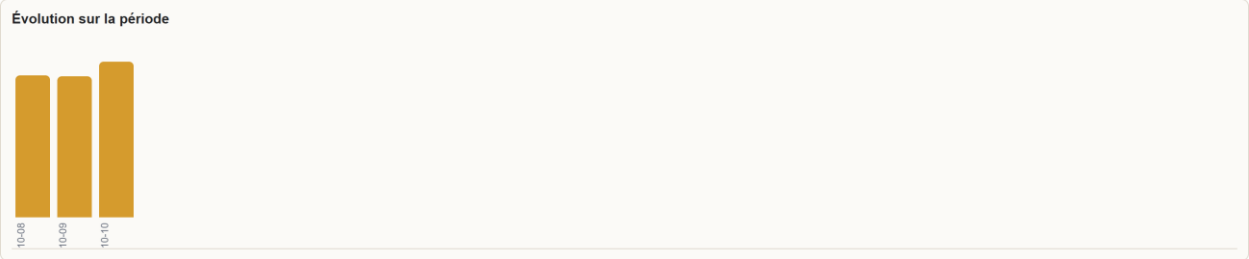


Figure — Évolution de la période (ventes de démonstration synthétiques)

Couverts par jour compare les nombres quotidiens; emporter/bar peuvent ne pas avoir de couverts.

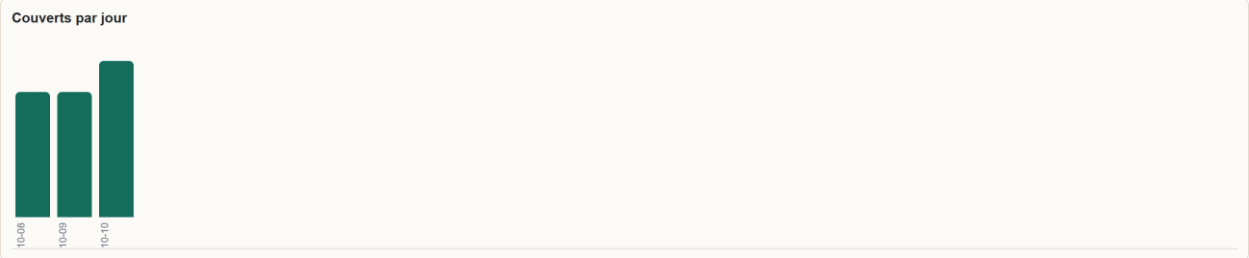


Figure — Couverts par jour (ventes de démonstration synthétiques)

Couverts par tranche horaire utilise l'intervalle choisi de 15 à 240 minutes; le total ne change pas.



Figure — Couverts par tranche (ventes de démonstration synthétiques)

Recettes par tranche horaire additionne la valeur des commandes closes selon leur heure de création, PAS les paiements reçus à cette heure; valeur exacte à droite.



Figure — Recettes par tranche (ventes de démonstration synthétiques)

Statistique : le camembert Plats donne la part du montant réel, pas la quantité; les barres donnent les montants. La légende limite aux huit premiers; consulter la table complète.

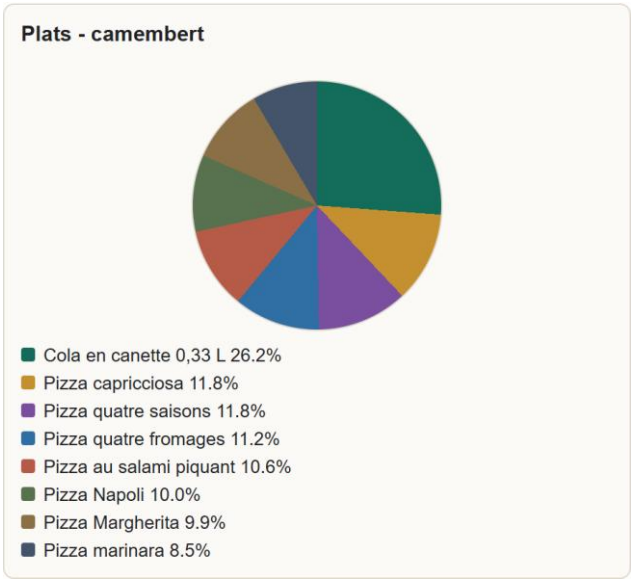


Figure — Plats - camembert (ventes de démonstration synthétiques)

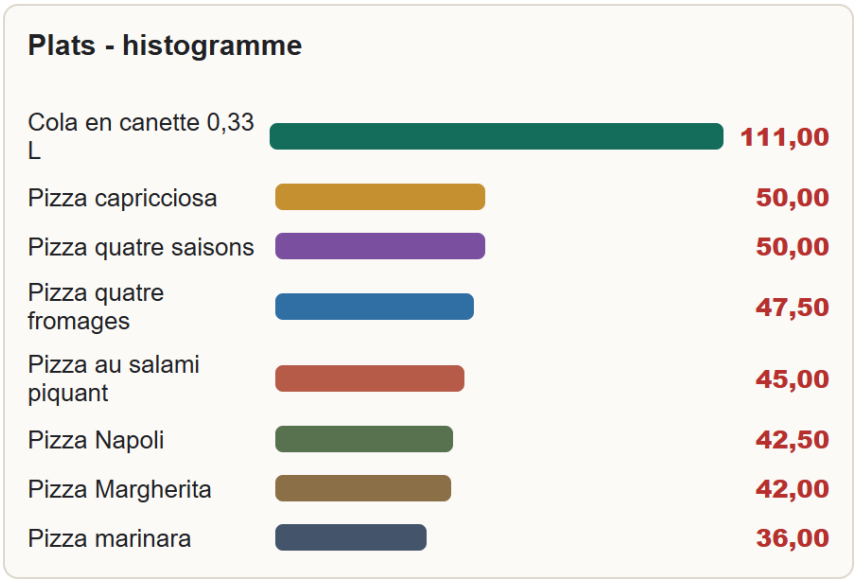


Figure — Plats - barres (ventes de démonstration synthétiques)

Camemberts/barres Rayons regroupent par rayon de production; vérifier l'affectation si un résultat surprend.

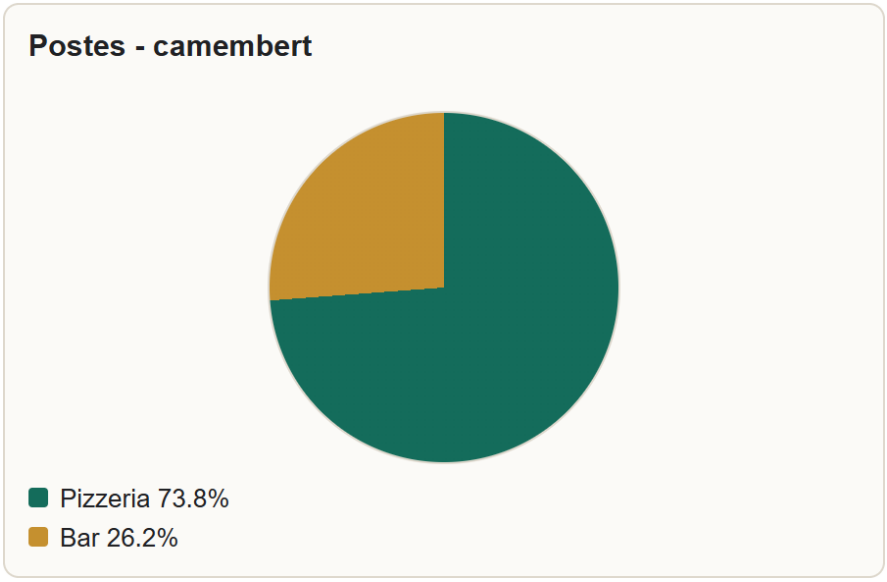


Figure — Rayons - camembert (ventes de démonstration synthétiques)

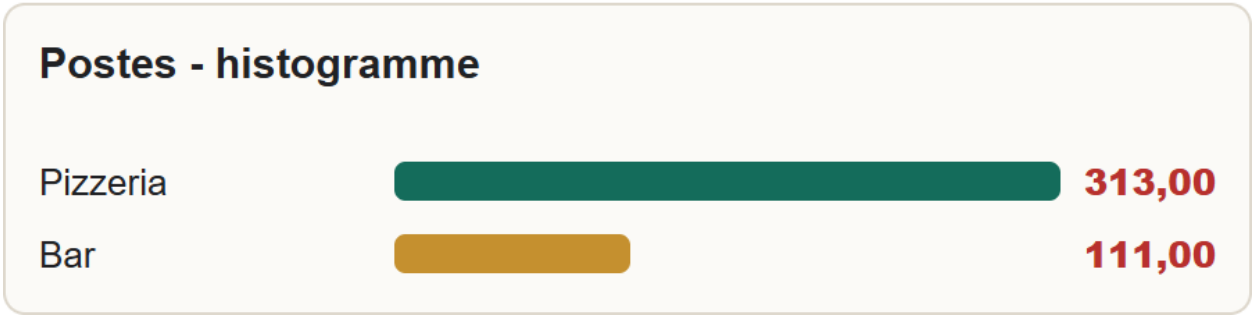


Figure — Rayons - barres (ventes de démonstration synthétiques)

Camemberts/barres Types regroupent par type; les tables donnent quantités et montants réels/théoriques.

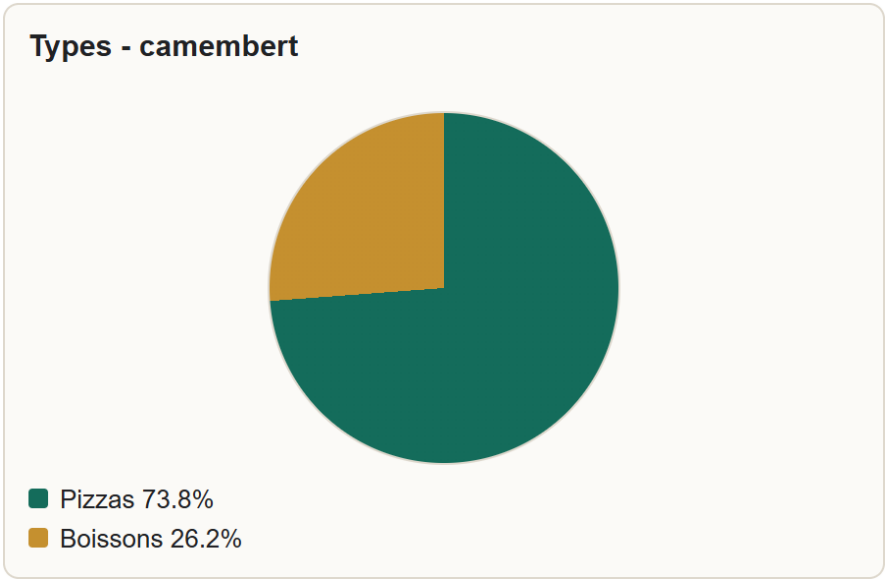


Figure — Types - camembert (ventes de démonstration synthétiques)

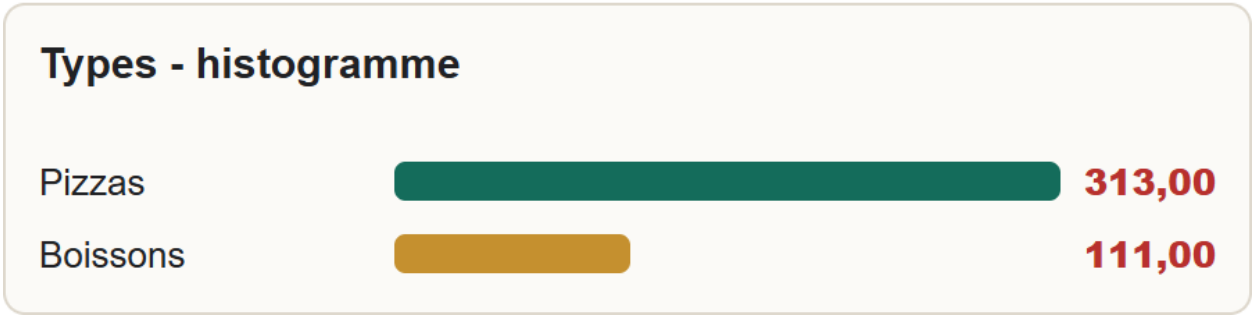


Figure — Types - barres (ventes de démonstration synthétiques)

État fiscal

Chemin: /fiscale-rt

Vérifiez état et résultats fiscaux. En cas d'erreur, notez numéro et message puis suivez la procédure du responsable.

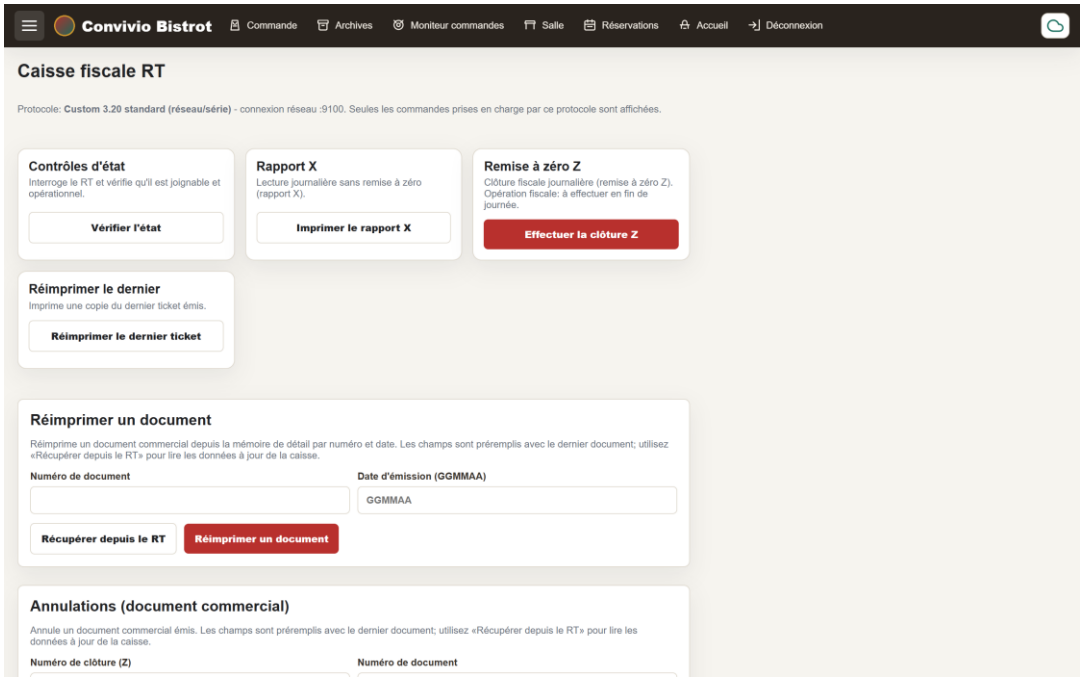


Figure 19 — État fiscal

Hors ligne et fin de service

Chemin: nuage

Attendez la synchronisation des changements en attente. Vérifiez commandes suspendues, impressions, caisse et sauvegarde.

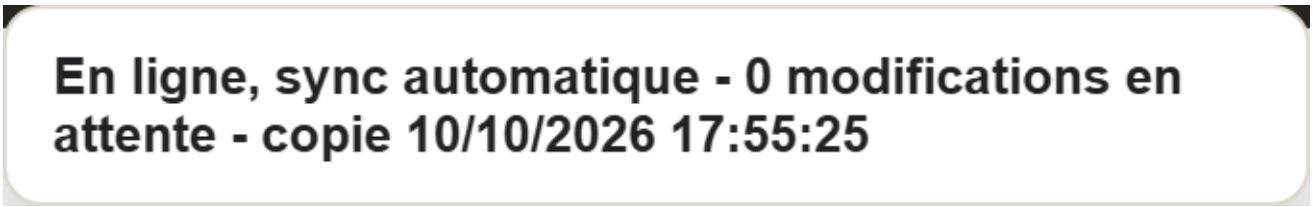


Figure 20 — Hors ligne et fin de service

Contrôles de fin de service

Contrôlez commandes suspendues, file d'impression, synchronisation hors ligne, mouvements de caisse et documents fiscaux. Produisez les rapports, déconnectez les opérateurs et sauvegardez avant maintenance ou mise à jour.

- Commandes suspendues contrôlées
- File d'impression vide
- File hors ligne synchronisée
- Mouvements de caisse rapprochés
- Rapport calculé et rapproché
- Sauvegarde terminée

Archives et corrections

Dans Archives, recherchez la commande par date, table ou numéro et ouvrez son détail avant réimpression ou modification. Les actions dépendent des droits. Si un paiement ou document fiscal existe, consultez le responsable pour préserver la cohérence des écritures.

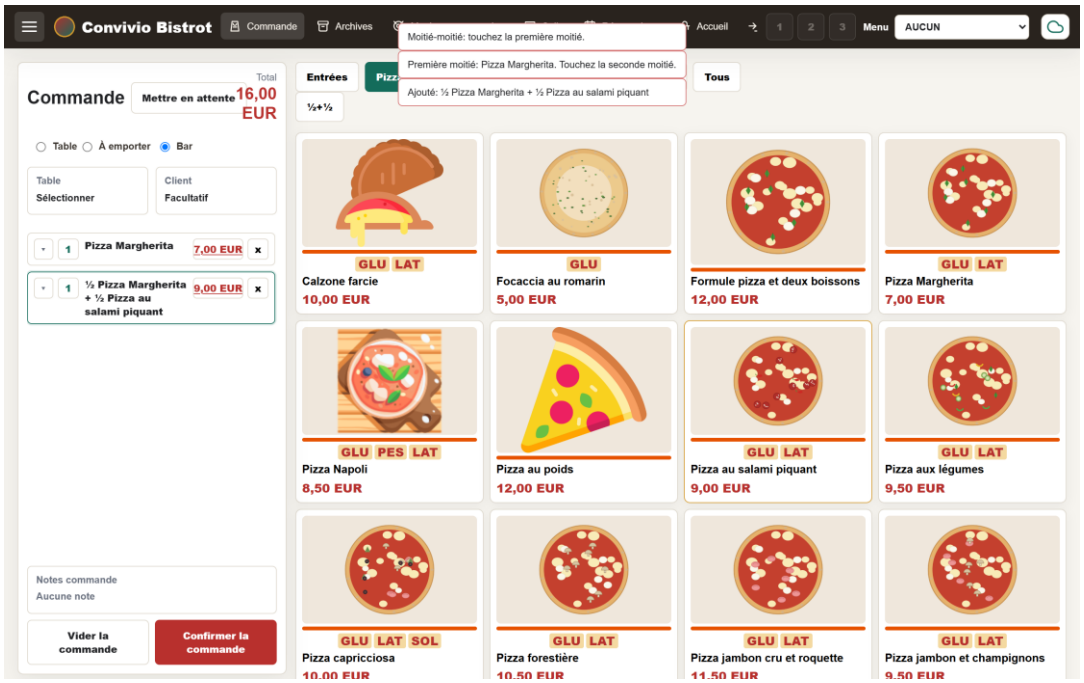
Si un article manque, vérifiez menu actif et rayon. Si un bon ne sort pas, contrôlez la file et avertissez le responsable; ne dupliquez pas la commande.

Procédures avancées

Pizza moitié moitié

Combinez deux recettes sur une seule ligne de vente tout en identifiant les deux préparations.

1. Autorisez la vente par moitié sur les deux plats. Dans Configuration choisissez le prix le plus élevé, la moyenne ou la somme.
2. Dans la catégorie pizza de Commande, appuyez sur ½+½ et choisissez les deux recettes. Vérifiez description et prix.
3. Ajoutez variantes et notes, vérifiez la quantité et confirmez. Un prix de ligne saisi manuellement est un prix unitaire.



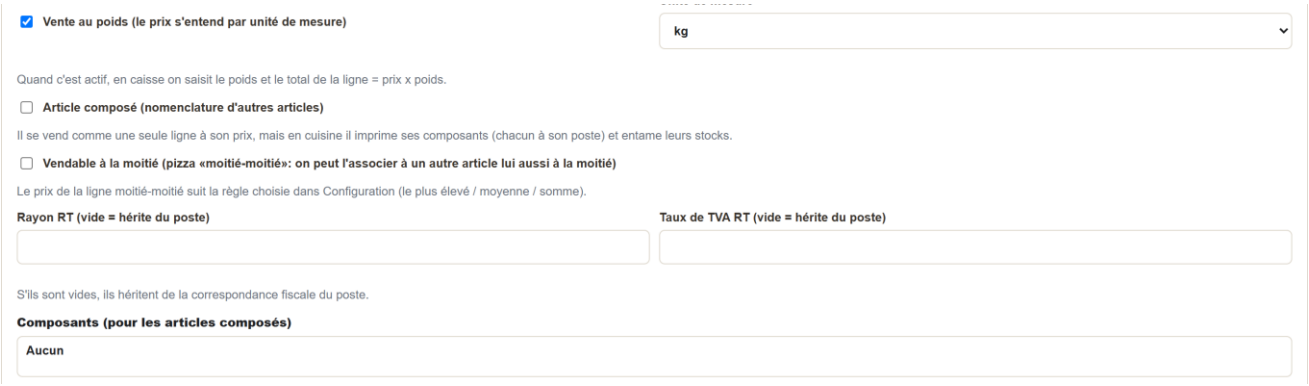
Pizza moitié moitié

Vérifier le résultat Deux recettes à 7,00 et 9,00 EUR donnent selon la règle 9,00, 8,00 ou 16,00 EUR avant suppléments. Deux pizzas à prix unitaire corrigé de 5,00 EUR totalisent 10,00 EUR.

Vente au poids et codes barres

La vente au poids utilise un tarif par unité. Un code barre peut identifier le produit ou contenir poids ou prix.

1. Activez la vente au poids du plat, choisissez l'unité et indiquez le tarif, par exemple 12,00 EUR/kg. Configurez la balance série si utilisée.
2. Ajoutez le plat et saisissez le poids ou lisez la balance. Vérifiez unité, tare et mesure; un poids absent bloque la saisie normale en caisse.
3. Attribuez un code unique au produit. Pour les étiquettes contenant poids ou prix, configurez le format dans Configuration et testez une étiquette connue.



Vente au poids et codes barres

Vérifier le résultat 0,350 kg à 12,00 EUR/kg donnent 4,20 EUR. Le poids doit aussi figurer sur le document imprimé. Distinguez tarif au kg et prix à la pièce.

Articles composés et production par rayon

Vendez une formule comme un article et envoyez ses composants aux rayons de préparation.

1. Créez les composants avec rayon, imprimante et stock. Créez ensuite l'article composé et activez son option.

2. Ouvrez Composants, choisissez les articles et leurs quantités par unité vendue, par exemple une pizza et deux boissons. Vérifiez le prix de vente.

3. Passez une commande test. Contrôlez le document client, les bons par rayon et les variations de stock.



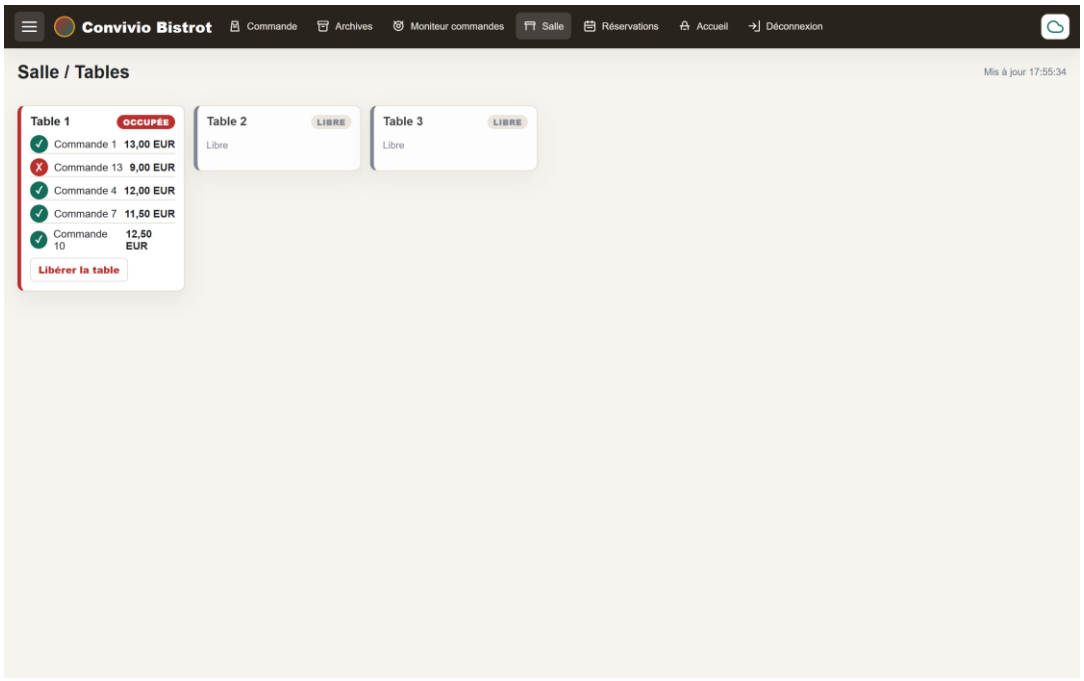
Articles composés et production par rayon

Vérifier le résultat Le client voit une ligne au prix de la formule. La production reçoit les composants dans leurs rayons et les stocks suivent les quantités configurées.

Addition unique de table et acomptes

L'addition rassemble les commandes de la table. Les acomptes enregistrés réduisent le solde dû.

1. Activez l'addition unique dans Configuration. Affectez les commandes successives à la même table et vérifiez dans Salle.
2. Ouvrez l'addition et vérifiez plats, couverts, total et paiements. Si les acomptes sont autorisés, encaissez un montant partiel.
3. Encaissez le solde et vérifiez les états. Répartissez un paiement mixte entre espèces et méthodes électroniques sans enregistrer de nouveau l'acompte.



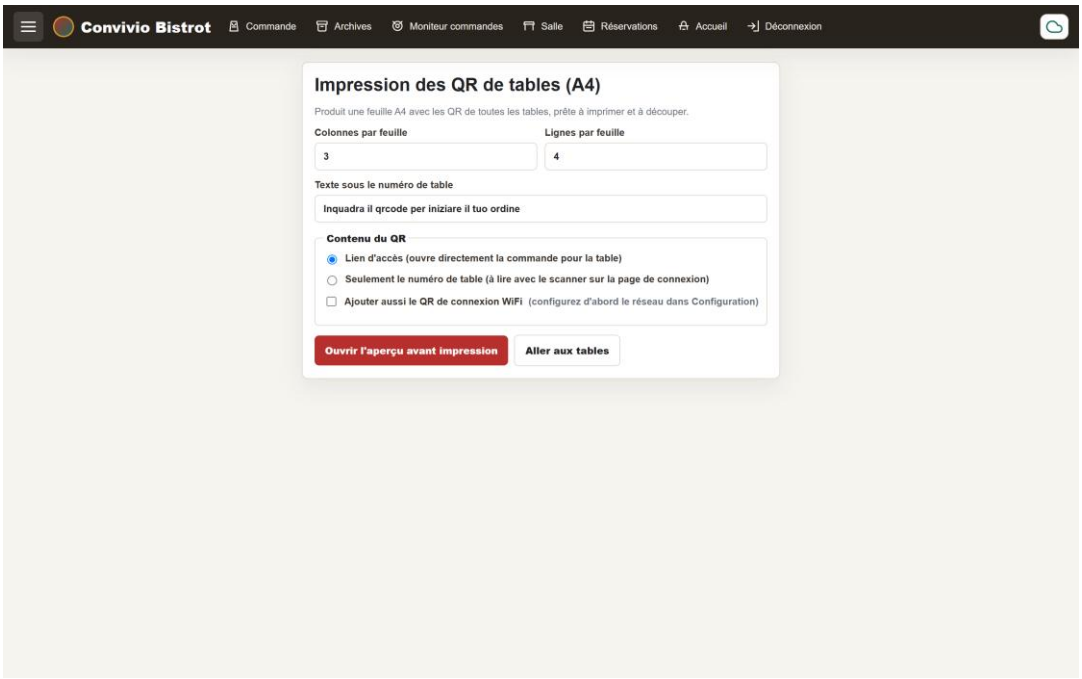
Addition unique de table et acomptes

Vérifier le résultat Une addition de 40,00 EUR avec 10,00 EUR d'acompte laisse 30,00 EUR à payer. Une commande avec paiement ne peut pas être remplacée par la modification normale; utilisez la procédure du responsable.

QR de table et commande client

Le QR associe le téléphone à la bonne table. Le téléphone doit pouvoir accéder au serveur du restaurant.

1. Configurez salles et tables. Ouvrez Impression des QR, choisissez titre et mise en page, et ajoutez le Wi-Fi invité si prévu.
2. Ouvrez l'aperçu A4 et imprimez. Scannez le code avec un téléphone sur le réseau du restaurant et vérifiez le numéro de table.
3. Contrôlez menus, prix et champs obligatoires. Envoyez une commande test et vérifiez archives et suivi de production.



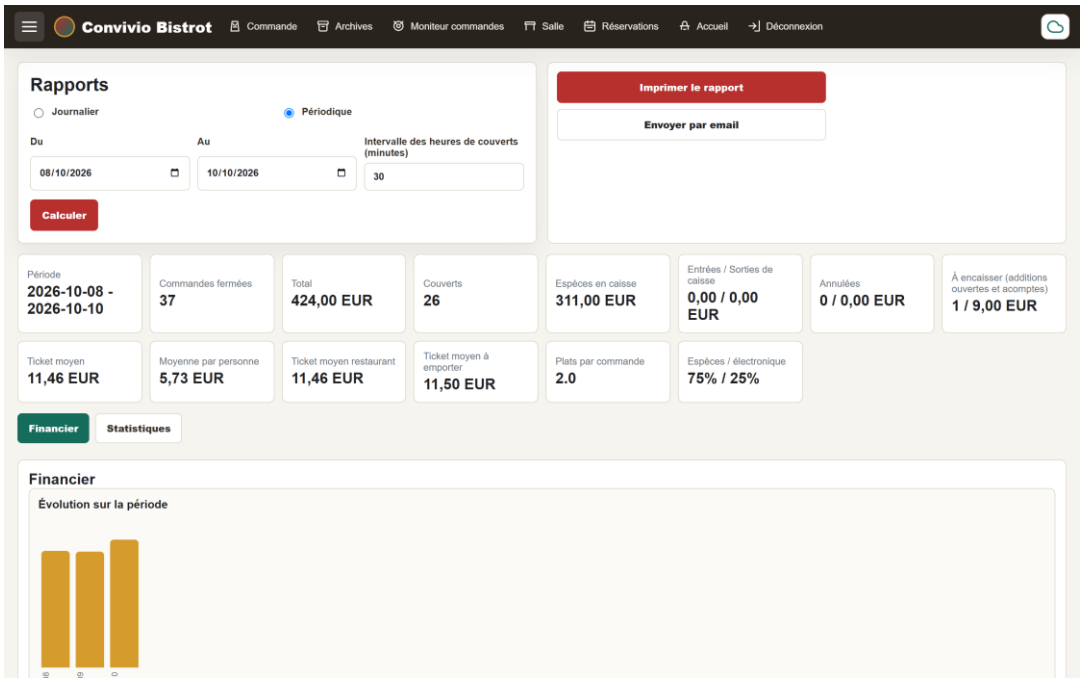
QR de table et commande client

Vérifier le résultat Le QR de la table 3 doit ouvrir la table 3. L'adresse 127.0.0.1 dans un QR ne relie pas le téléphone au PC; utilisez l'adresse réseau du serveur.

Journée opérationnelle et rapprochement

L'heure de coupure garde ensemble les opérations d'un service qui se poursuit après minuit.

1. Réglez la coupure dans Configuration. Avec une coupure à 04:00, une commande à 02:00 appartient à la journée précédente.
2. En fin de service ouvrez Rapports, choisissez la période et calculez. Distinguez ventes, espèces, paiements électroniques, mouvements de caisse et impayés.
3. Comparez les détails avec Archives et Caisse. Imprimez ou envoyez le rapport si configuré et vérifiez les commandes ouvertes.



Journée opérationnelle et rapprochement

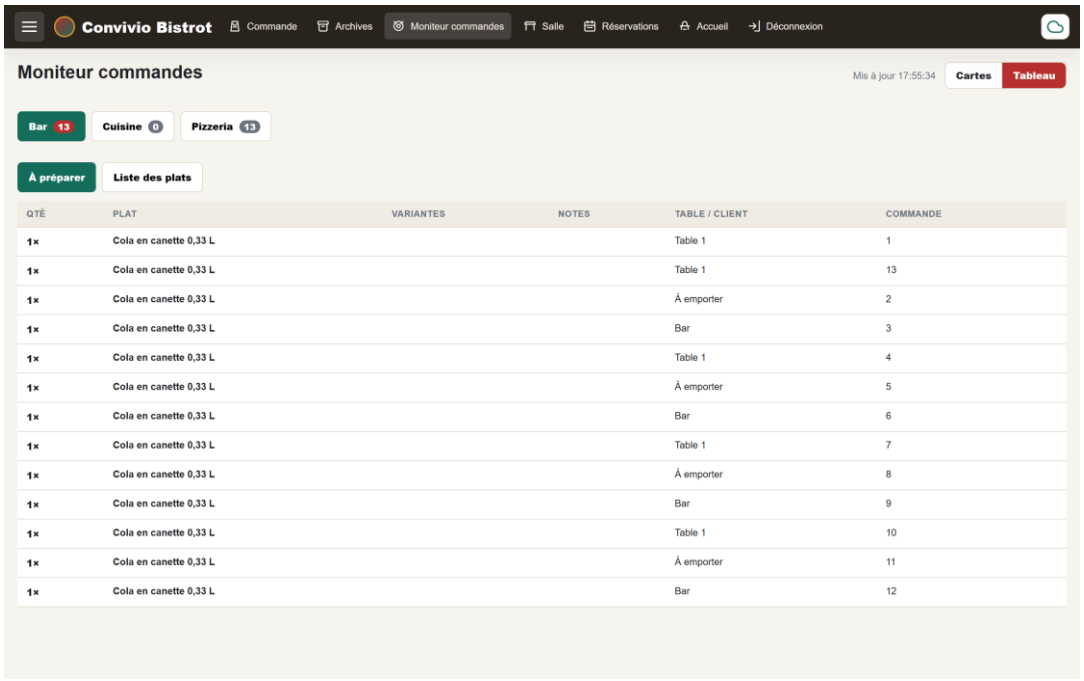
Vérifier le résultat Les ventes ne sont pas nécessairement les espèces du tiroir. Un encaissement électronique n'ajoute pas d'espèces; une sortie de caisse réduit le solde sans réduire les ventes.

Le rapport journalier utilise la date civile, pas la coupure opérationnelle. Pour un service de nuit choisissez les deux dates et vérifiez les heures.

Services suivi cuisine et écran de retrait

Coordonnez la cuisine et annoncez les commandes prêtes aux clients.

1. Si les services sont activés, choisissez le service courant avant les plats. Corrigez une ligne au besoin et avancez avant le groupe suivant.
2. Dans Suivi des commandes vérifiez rayon, table, heure et notes. Marquez chaque plat prêt après préparation. Consultez la chronologie des retraits si activée.
3. Dans Retraits appelez le numéro prêt puis marquez-le retiré après remise. L'appel automatique exige que toute la commande soit prête. Vérifiez /display sur la TV.



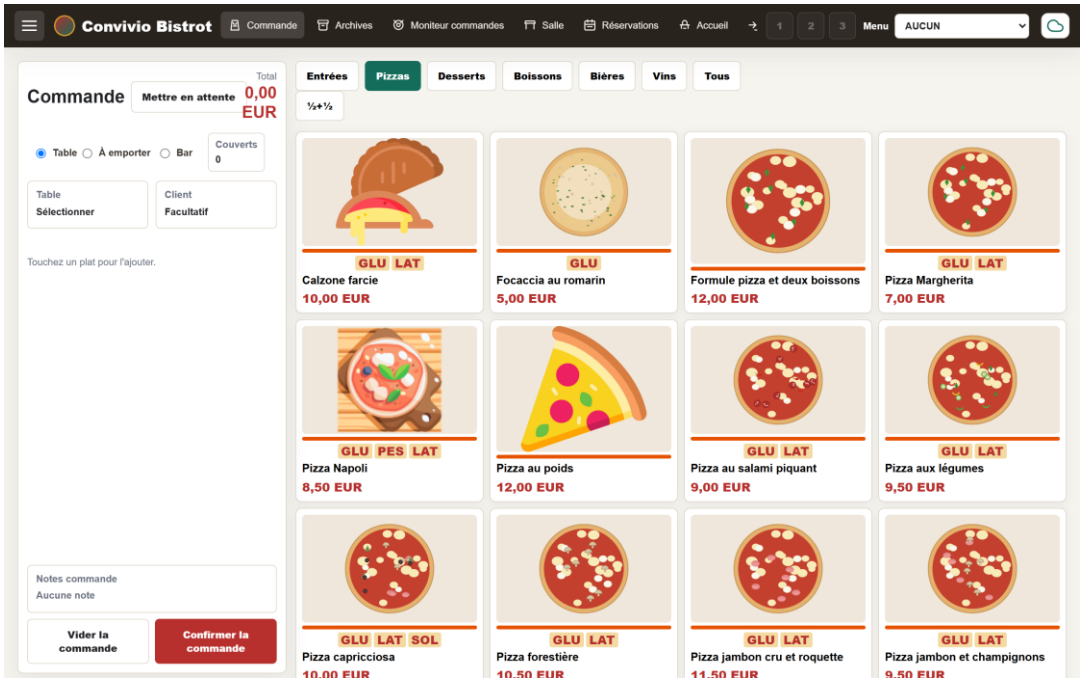
Services suivi cuisine et écran de retrait

Vérifier le résultat Une ligne prête ne doit pas annoncer une commande incomplète. Remise et paiement sont distincts; vérifiez les deux.

Saisie vocale et travail hors ligne

La voix aide à saisir la commande; la file locale conserve les opérations prises en charge pendant une coupure.

1. Le responsable active moteur vocal et langue dans Configuration. Autorisez le microphone en HTTPS et vérifiez plats, quantités et variantes reconnus avant confirmation.
2. Ouvrez d'abord l'application en ligne, en HTTPS avec une CA reconnue. Installez la PWA si prévue et contrôlez les opérations disponibles hors ligne.
3. Surveillez le nuage pendant la coupure. Au retour du réseau attendez la synchronisation et vérifiez Archives. Ne vous déconnectez pas et n'effacez pas les données du navigateur avec des opérations en attente.



Saisie vocale et travail hors ligne

Vérifier le résultat Une opération locale en attente n'est pas encore confirmée par le serveur. Impression, terminal carte et fiscalité nécessitent leurs connexions; le stockage hors ligne ne prouve pas un encaissement.

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.