

Détail des formations



Mise à jour juin 2026

Catalogue disponible sur le site internet de PI Electronique :
<https://www.pielectronique.com/formations-center>

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

>>>> [Nous contacter pour devis](#)

Contacts

Tél : 01 69 29 72 03

accueil@pielectronique.com

RESTOBADGE FRONT OFFICE

Formation caisse Spin

RESTOBADGE BACK OFFICE

Formation Restobadges

RESTOSCAN / MEMOSCAN

Module 1 : Formation Programmation
RestoScan / MemoScan

Module 2 : Formation Utilisation RestoScan /
MemoScan

DIGITAL

Formation MYPI

- 1 Formation PRWeb
- 2 Formation sur la Commande web
- 3 Formation Monora Programmation



La certification qualité a été délivrée au titre
de la catégorie d'action suivante :
Actions de formation.

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

Détail des formations

MEMORIA FRONT OFFICE.....	3
Formation Caisse Spin (Spin pad, Ecran cuisine)	3
Formation portables SpinPad (SPP) et Spindroid (SDR).....	5
Formation Ecran cuisine (Spin Chef) /Ecran runner	6
MEMORIA BACK OFFICE PR3.....	10
Formation PR3.....	10
MEMORIA BACK OFFICE ELYX.....	13
Module 1 : Formation Elyx Point de Vente.....	13
Module Elyx Point de Vente	13
Gestion des ventes	13
Module Elyx Configuration et RH	14
MEMORIA BACK OFFICE ELYX.....	17
Module 2 : Formation Elyx Stock.....	17
MEMORIA BACK OFFICE ELYX.....	20
Module 3 : Formation Elyx Reporting.....	20
RESTOBADGE FRONT/BACK OFFICE.....	24
Formation Restobadges caisse/PC	24
RESTOBADGE RESTOSCAN/MEMOSCAN.....	27
Module 1 : Formation Programmation RestoScan® / MemoScan®	27
Module 2 : Formation Utilisation RestoScan® / MemoScan®	31
DIGITAL MYPI.....	34
Module 1 : PRWEB.....	34
Module 2 : Commande web.....	37
Module 3 : Monora Programmation	40

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 portables SpinPad (SPP) et Spindroid (SDR)

Programme

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.

Pour les personnes souffrant d'un handicap, il leur sera demandé de préciser la nature de leur handicap lors de leur inscription afin que leur formation se déroule dans les meilleures conditions.

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 de la formation par le stagiaire
- Fiche d'évaluation de la formation 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.

Pour les personnes souffrant d'un handicap, il leur sera demandé de préciser la nature de leur handicap lors de leur inscription afin que leur formation se déroule dans les meilleures conditions.

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 de la formation par le stagiaire
- Fiche d'évaluation de la formation 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.

Pour les personnes souffrant d'un handicap, il leur sera demandé de préciser la nature de leur handicap lors de leur inscription afin que leur formation se déroule dans les meilleures conditions.

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 de la formation par le stagiaire
- Fiche d'évaluation de la formation 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.

Pour les personnes souffrant d'un handicap, il leur sera demandé de préciser la nature de leur handicap lors de leur inscription afin que leur formation se déroule dans les meilleures conditions.

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.

Moyens de suivi de la formation

- Fiche de présence du stagiaire
- Fiche d'évaluation du formateur
- Fiche d'évaluation de la formation par le stagiaire
- Fiche d'évaluation de la formation 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.

Pour les personnes souffrant d'un handicap, il leur sera demandé de préciser la nature de leur handicap lors de leur inscription afin que leur formation se déroule dans les meilleures conditions.

Objectifs pédagogiques :

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

Public :

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

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.

Moyens de suivi de la formation

- Fiche de présence du stagiaire
- Fiche d'évaluation du formateur
- Fiche d'évaluation de la formation par le stagiaire
- Fiche d'évaluation de la formation 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.

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.

Pour les personnes souffrant d'un handicap, il leur sera demandé de préciser la nature de leur handicap lors de leur inscription afin que leur formation se déroule dans les meilleures conditions.

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

Matériel :

1 caisse Spin au minimum (formation caisse)

1 PC pour deux stagiaires connecté au réseau des caisses (formation back office).

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 de la formation par le stagiaire
- Fiche d'évaluation de la formation 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.

RESTOBADGE RESTOSCAN/MEMOSCAN

Module 1 : Formation Programmation RestoScan® / MemoScan®

Programme

Les Totems RestoScan® et MemoScan® sont des systèmes d'encaissement dotés d'une Intelligence Artificielle permettant la reconnaissance automatique du contenu des plateaux en restauration collective. Ce module forme les techniciens et managers à leur paramétrage complet.

Thème 1 : Principe de fonctionnement

- Description du Totem RestoScan® et MemoScan® (outils de prise de vues, capteurs de présence, écran interactif, lecteur de badge)
- Architecture du système : Totem, PC de prédiction (PCP), caisse Spin, réseau
- Différence entre les modes RestoScan® et MemoScan®

Thème 2 : Programmation de la caisse

- Configuration du N° de site Totem RestoScan® (Spin 8 & 15)
- Modes caisse RestoScan® : paramétrage et options
- Modes caisse MemoScan® : paramétrage et options
- Programmation des messages caisse
- Saisie IP Totem
- Accès à la programmation des plateaux chef dans la caisse
- Programmation de la caisse Totem pour envoi des paiements CB/TR au TPE et impression des tickets et reçus

Thème 3 : Programmation Elyx

- Configuration dans Elyx : adresse IP PCP et adresse IP Totem
- Arguments spécifiques pour RECEPSQL
- Création des articles dans Elyx Points de vente
- Gestion du Totem / PCP depuis Elyx

Thème 4 : Association photos / articles et gestion des contenants

- Association des images aux contenants
- Contrôle des associations du jour
- Programmation des articles liés
- Programmation articles dans Elyx
- Messages d'information et règles de gestion
- Programmation des liens famille et affichage sur clavier caisse
- Gestion du contenant « IGNORED »

Thème 5 : Administration système

- Instructions mise en place du monitoring MemoScan
- Sécurisation des accès réseau aux Totems (activation SSH, test des connexions)
- Récupération, modification et envoi du fichier de configuration des lecteurs de badges depuis Elyx
- Mise à jour d'un ou plusieurs Totems à partir du gestionnaire de plateaux Elyx
- Gestion des plateaux dits « suspects » : identification et traitement

Détail formation RestoScan / MemoScan – Module 1 : Programmation

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.

Pour les personnes souffrant d'un handicap, il leur sera demandé de préciser la nature de leur handicap lors de leur inscription afin que leur formation se déroule dans les meilleures conditions.

Objectifs pédagogiques :

Maîtriser le paramétrage complet des Totems RestoScan® et MemoScan® : configuration de la caisse Spin, paramétrage Elyx, association photos/articles, administration système et sécurisation réseau.

Public :

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

Durée de la formation standard :

Selon profil du client.

Formateur :

Consultant formateur CHR

Matériel :

- 1 Totem RestoScan® ou MemoScan® en fonctionnement
- 1 caisse Spin au minimum connectée au Totem
- 1 PC connecté au réseau des caisses (avec accès Elyx)

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.).
- Maîtriser la caisse et le back office Elyx.

Compétences visées

- Programmer et configurer les modes caisse RestoScan® et MemoScan®.
- Paramétrer le système Elyx pour la communication avec le Totem.
- Créer et gérer les associations photos/articles/contenants.
- Assurer la mise à jour des Totems et la sécurisation des accès réseau.
- Gérer les plateaux suspects et les anomalies système.

Moyens de suivi de la formation

- Fiche de présence du stagiaire
- Fiche d'évaluation du formateur
- Fiche d'évaluation de la formation par le stagiaire
- Fiche d'évaluation de la formation 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 : Formation Utilisation RestoScan® / MemoScan®

Programme

Ce module forme les opérateurs de caisse et les managers à l'utilisation quotidienne des Totems RestoScan® et MemoScan® en service de restauration collective.

Thème 1 : Fonctionnement MemoScan®

- Principe de fonctionnement : le Totem photographie les plateaux et associe le N° de badge du convive
- Enregistrement d'un plateau : côté convive (pose du plateau, passage du badge)
- Saisie des plateaux en caisse MemoScan® : identification, traitement des photos
- Zoom sur les photos pour identification des articles
- Utilisation des boutons « Plateau non consommé » et « Plateau non visible »
- Gestion des plateaux en attente et clôture de la vente
- Gestion des plateaux non saisis / en anomalie sur le PC du gérant
- Fin de service MemoScan®

Thème 2 : Fonctionnement RestoScan®

- Principe de fonctionnement : reconnaissance automatique par IA via le PC de prédiction (PCP)
- Préparation des articles : présence dans la caisse, affectation à un contenant
- Création des plateaux chef (avant service et en cours de service)
- Bonnes pratiques : contrastes des contenants, vues multiples pour les plats avec accompagnements
- Enregistrement d'un plateau chef sur caisse Totem : mode plateau chef, confirmation
- Vérification et correction des associations photos/articles
- Utilisation du Totem RestoScan® en service : passage des plateaux, liste des articles reconnus
- Saisie et finalisation de la vente en caisse

Thème 3 : Opérations courantes et fin de service

- Gestion des interruptions et reprises de saisie
- Traitement des tickets dématérialisés (application MyPI)
- Procédures de fin de service

Détail formation RestoScan / MemoScan – Module 2 : Utilisation

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.

Pour les personnes souffrant d'un handicap, il leur sera demandé de préciser la nature de leur handicap lors de leur inscription afin que leur formation se déroule dans les meilleures conditions.

Objectifs pédagogiques :

Maîtriser l'utilisation quotidienne des Totems RestoScan® et MemoScan® en service : enregistrement des plateaux côté convive, saisie en caisse, gestion des anomalies et opérations de fin de service.

Public :

Opérateurs de caisse, hôtesse d'accueil, managers, responsables du restaurant

Durée de la formation standard :

Selon profil du client.

Formateur :

Consultant formateur CHR

Matériel :

- 1 Totem RestoScan® ou MemoScan® en fonctionnement
- 1 caisse Spin au minimum connectée au Totem

Prérequis

Tous les stagiaires doivent :

- Avoir la connaissance de la fonction occupée (caissier, opérateur, hôtesse, manager)
- Avoir une pratique de base de la caisse Spin (utilisation courante).

Compétences visées

- Utiliser le Totem MemoScan® : enregistrement plateau côté convive.
- Saisir et traiter les plateaux photographiés en caisse.
- Gérer les plateaux en anomalie (plateau non visible, plateau non consommé).
- Créer des plateaux chef et utiliser le Totem RestoScan® en service.
- Effectuer les opérations de fin de service

Moyens de suivi de la formation

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

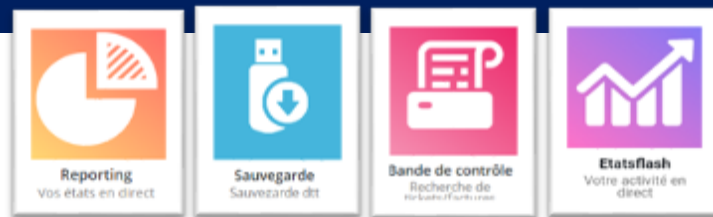
Modalités d'évaluation

- 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.

Pour les personnes souffrant d'un handicap, il leur sera demandé de préciser la nature de leur handicap lors de leur inscription afin que leur formation se déroule dans les meilleures conditions.

Objectifs pédagogiques :

Maîtriser l'édition de rapports de résultats 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 de la formation par le stagiaire
- Fiche d'évaluation de la formation 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.

Pour les personnes souffrant d'un handicap, il leur sera demandé de préciser la nature de leur handicap lors de leur inscription afin que leur formation se déroule dans les meilleures conditions.

Objectifs pédagogiques :

Maîtriser le configurateur PI, pouvoir paramétrer les plateformes, applications et sa carte web.

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 de la formation par le stagiaire
- Fiche d'évaluation de la formation 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 3 : Monora Programmation

Programme

Formation Monora Programmation

Monora est le back office nouvelle génération de PI Electronique. Accessible depuis tout support (PC, tablette, smartphone), il permet de piloter l'activité d'un ou plusieurs établissements en temps réel : programmation de la carte, analyse des ventes, gestion comptable et promotions.

Thème 1 : Connexion et navigation

- Présentation de l'interface Monora : dashboard, menus, navigation
- Connexion : identifiants, mots de passe, gestion des sessions
- Paramétrage des profils utilisateurs et droits d'accès
- Navigation entre les modules (Reporting, Programmation, Promotions, Intégrations)
- Accessibilité multi-supports : PC, tablette, smartphone

Thème 2 : Programmation des articles et de la carte

- Création et modification d'articles standard
- Création et modification d'articles menus
- Paramétrage des familles et sous-familles
- Gestion des prix et TVA par article
- Ajout et gestion des commentaires articles
- Configuration des fenêtres d'affichage
- Programmation depuis smartphone (gestion mobile de la carte)

Thème 3 : Programmation des claviers et cartes

- Création et modification des claviers de caisse
- Organisation des touches et raccourcis
- Gestion des cartes tarifaires (prix, TVA, imprimantes)
- Activation des cartes futures

Thème 4 : Reporting et analyse des ventes

- Présentation du dashboard : widgets, indicateurs clés en temps réel
- Rapports de résultats : mensuel, récap période, par familles et sous-familles, par vendeur
- Tableaux d'analyses et métriques : paramètres et périodes définies
- Bande de contrôle et états d'activité
- Gestion des RAZ (remises à zéro) et des états de caisse
- Prédictions d'activité par intelligence artificielle

Thème 5 : Gestion multi-sites

- Consultation du dashboard consolidé tous établissements
- Programmation centralisée et déploiement sur plusieurs sites
- Gestion des campagnes promotionnelles multi-sites

Thème 6 : Gestion comptable et intégrations

- Génération du Fichier d'Écriture Comptable (FEC) au format .csv
- Export et envoi des rapports au comptable
- Présentation des intégrations disponibles (partenaires foodtech)
- Activation et paramétrage d'une intégration

Détail formation MYPI – Monora Programmation

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.

Pour les personnes souffrant d'un handicap, il leur sera demandé de préciser la nature de leur handicap lors de leur inscription afin que leur formation se déroule dans les meilleures conditions.

Objectifs pédagogiques

Maîtriser la programmation et l'administration du back office Monora : paramétrage de la carte et des articles, configuration des claviers, analyse des ventes via les tableaux de bord, gestion multi-sites et exports comptables.

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.

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 de la formation par le stagiaire
- Fiche d'évaluation de la formation 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