

PROGRAMA

Capacitación
Completa

Soft Restaurant 11

S O F T R E S T A U R A N T



10:00 A.M. – 14:00 P.M.

Perfil:

- Administrador / Gerente / Contador / Propietario/
- 4 horas

Temario:

- Conociendo Soft Restaurant
- Áreas de venta
- Áreas de impresión de comandas
- Uso de impresoras en áreas de impresión
- Grupos y subgrupos de productos
- Productos simples
- Comentarios de preparación
- Productos paquete
- Productos compuestos

SIMON

10:00 A.M. – 14:00 P.M.



Perfil:



Administrador / Gerente / Contador / Propietario



3 horas

Temario:

- Productos compuestos
- Uso de imágenes de productos
- Asignación de monitor de producción
- Precios promoción
- Promociones 2 x 1 y por descuento
- Descuentos
- Seguridad del sistema
- Alertas de seguridad
- Notificaciones por WhatsApp y correo elec.

Perfil:



Almacenista / Compras / Chef / Contabilidad / Gerente



1 hora

Temario:

- Introducción a los inventarios
- Almacenes
- Unidades de medida
- Proveedores



SIN SÓL

10:00 A.M. – 14:00 P.M.

Perfil:



Almacenista / Compras / Chef / Contabilidad / Gerente



4 horas

Temario:

- Insumos y presentaciones
- Recetas
- Recetas de productos compuestos
- Insumos elaborados (Subrecetas)
- Configuraciones específicas de inventarios
- Stock mínimo y máximo
- Alerta de insumos
- Operaciones Almacén
- Producción de Insumos Elaborados
- Cuentas por pagar (CxP)
- Reporte de existencias
- Reporte de movimientos
- Reporte de insumos elaborados
- Reporte de compras
- Gastos
- Reporte de balance y gastos



Se recomienda que en las sesiones se presente facturas de compras a proveedores, recetas de bebidas alcohólicas como cocteles, subrecetas y recetas de alimentos.

S I M S I O N 4



10:00 A.M. – 14:00 P.M.

Perfil:



Cajeros / Meseros / Capitán de meseros / Gerente de restaurante



4 horas

Temario:

- Folios y series para punto de venta
- Uso de formatos de tickets de venta
- Formas de pago
- Configuración de visualización de áreas de venta, formas de pago y cargos adicionales
- Registro de asistencia
- Turnos de venta
- Inicio de turno
- Uso y operación del servicio rápido
- Uso y operación del servicio comedor
- Alta de meseros
- Mapa de mesas
- Uso de comandero escritorio
- Uso de comandero móvil
- Consulta de cuentas pagadas

SIMON

10:00 A.M. – 14:00 P.M.



Perfil:



Cajeros / Contador / Gerente



3.5 horas

Temario:

- Uso de domicilio
 - Pago de propinas de meseros
 - Cierre de turno
 - Declaración del cajero
 - Corte de caja X y Z
 - Facturación electrónica en Soft Restaurant
 - Uso del portal de facturación (Auto factura)
 - Reporte de productos vendidos
 - Reporte de cancelaciones y descuentos
 - Reporte de ventas
 - Bitácora del sistema
-

Perfil:



Chef, responsable cocina \ Gerente Operativo



40 minutos

Temario:

- Configuración y uso de monitor de cocina