# Ejercicio 04 - PoS Restaurante

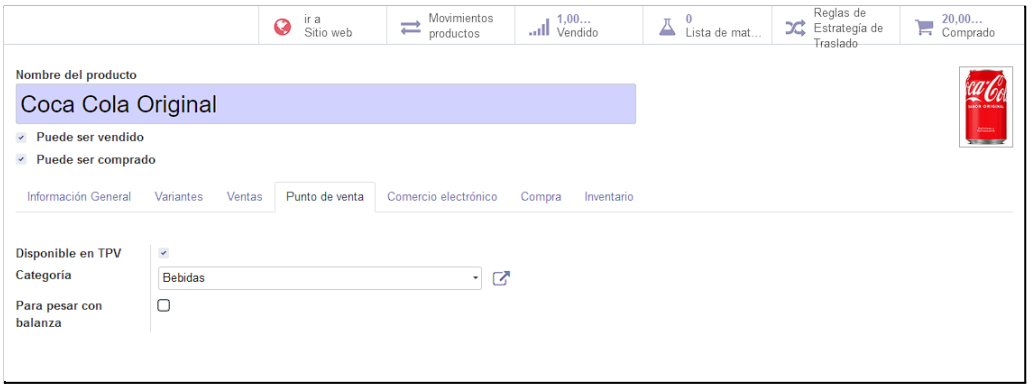
El **módulo de Punto de venta** permite a los usuarios dirigir **tiendas o restaurantes** de manera organizada e intuitiva. Otorgándoles multitud de **opciones y funcionalidades** para realizar las tareas del negocio.

En este ejercicio, vamos a explicar las diferentes **opciones de configuración** y su **funcionamiento** a través de diferentes herramientas que nos proporciona dicho módulo.

## 1. Productos / Categorías de productos

Los **productos** que creamos en este módulo suelen estar relacionados a productos que se venden en **tiendas o restaurantes.**

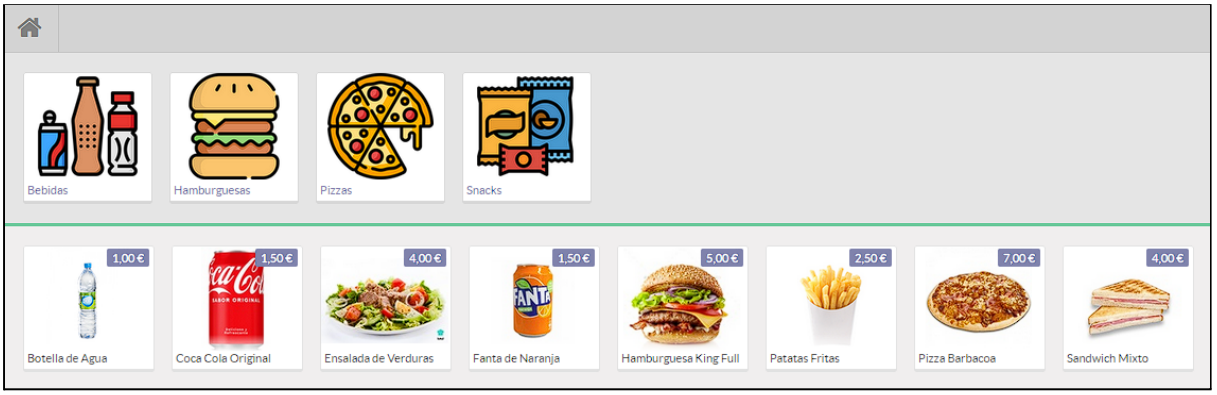
Podemos usar productos que hayamos **creado anteriormente** o **crear nuevos**. Debemos habilitar su uso desde la página propia del producto, ir al apartado **Punto de venta del producto** y habilitar la **disponibilidad** y elegir una **categoría.**




Debemos crear diferentes **Categorías TPV de producto** que se encuentra en **Configuración > Categorías TPV de producto.**

Dentro de esta herramienta, podemos crear todas las categorías que deseemos.

- **Imágenes de las Categorías de Productos:** Podemos personalizar de forma visual las **categorías de los productos** y facilitar al trabajador el tipo de categoría que está manejando en tiempo real.

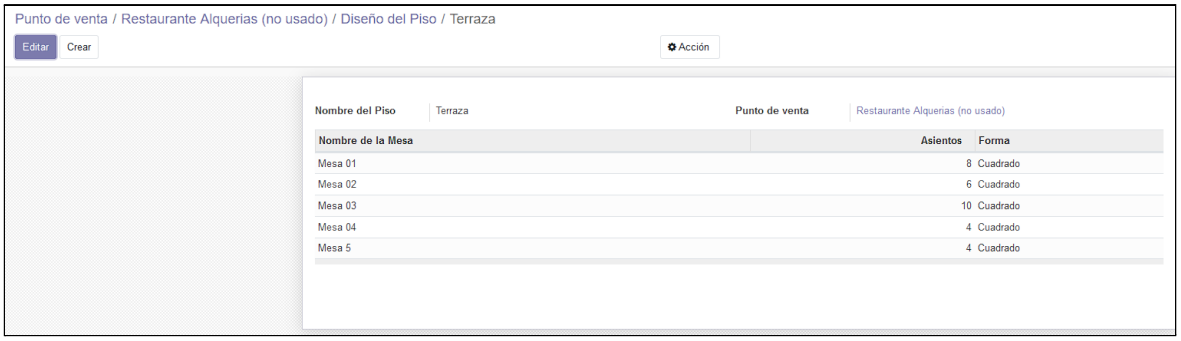



Debemos habilitar la **opción** llamada **Imágenes de la Categoría.**

## 2. Mesas y Lugares de Comida

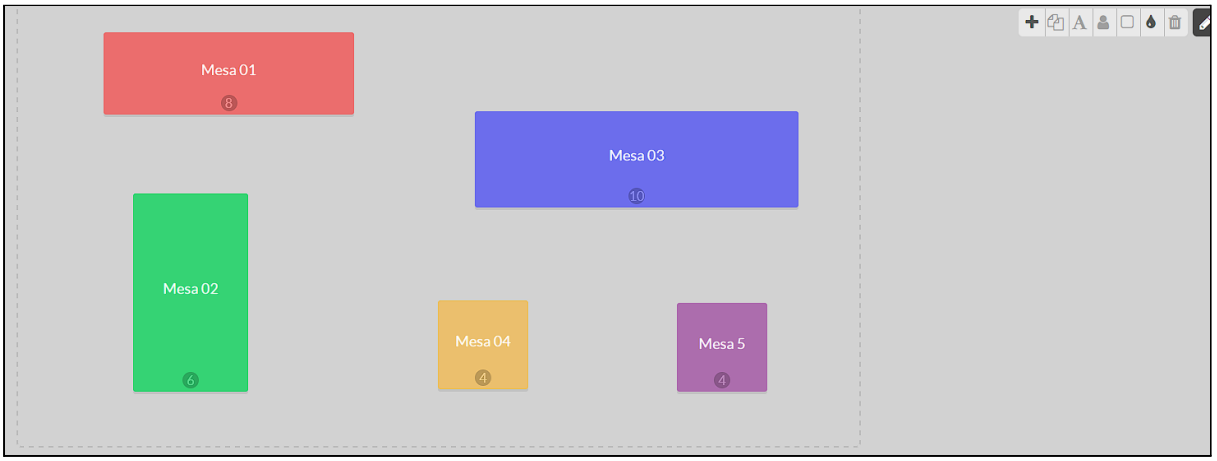
Para habilitar el uso de **Mesas y Lugares** debemos acceder a **Configuración > Punto de Venta > Seleccionar PDV** y habilitar las opciones **"Es un bar / restaurante"** y "**Floors & Tables".**

Estas opciones nos permitirán personalizar el **diseño del piso** en el que se encuentra el restaurante donde tendrá permitido colocar sus mesas.



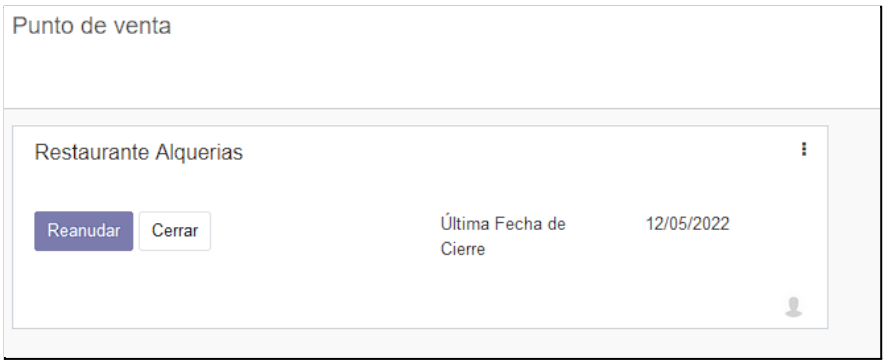
El **diseño** y **ubicación** de las mesas es una parte fundamental del **restaurante o bar** es por ello que tenemos a nuestra disposición un **panel interactivo** donde podemos **ubicar las mesas del restaurante** con varios detalles como **colores, nombre y número de asientos disponibles.**

Esta herramienta permite al dueño del restaurante optimizar el espacio lo máximo posible y crear nuevas formas de ubicar las mesas en su restaurante.

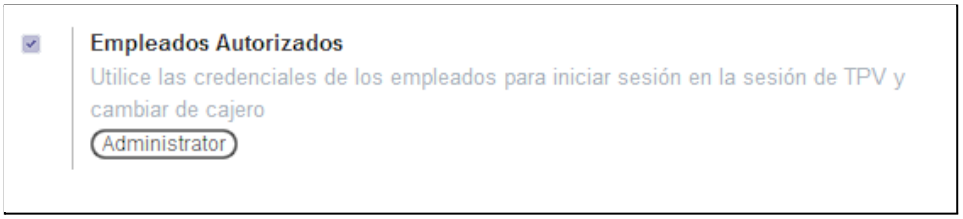


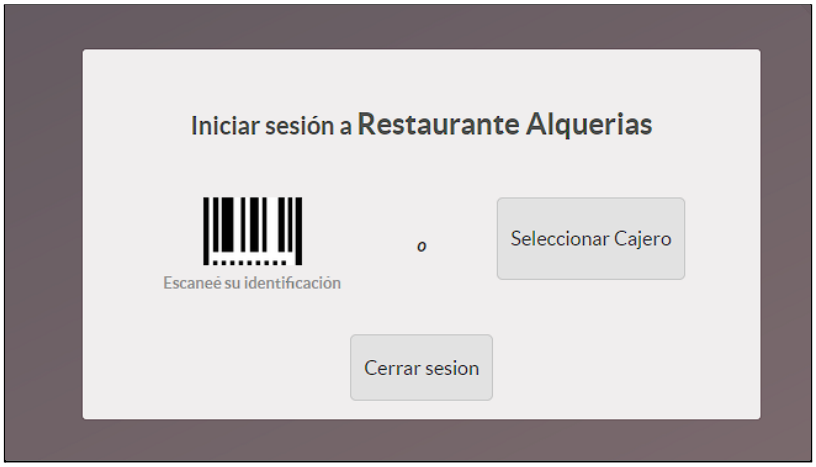

## 3. Gestión y Funcionamiento de Pedidos

Vamos a explicar paso a paso el funcionamiento del proceso de pedidos. Lo primero es entrar a nuestro punto de venta llamado **Restaurante Alquerias.**

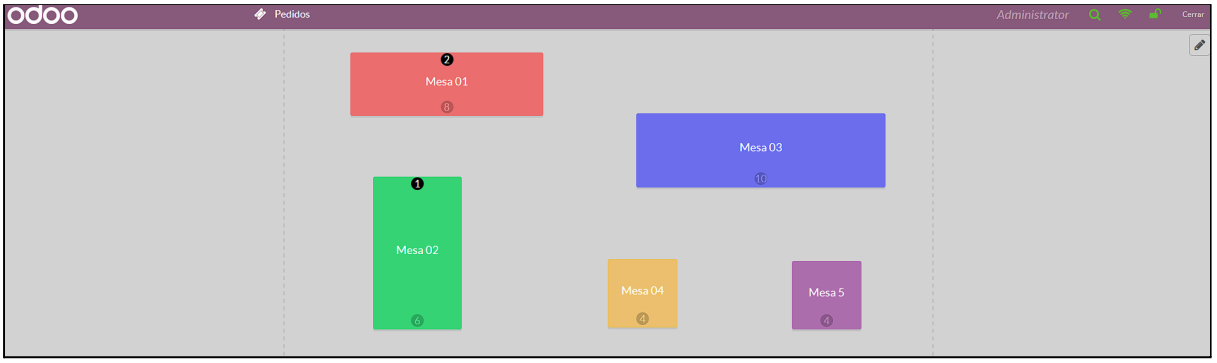



Podemos habilitar la opción de **Empleados Autorizados** para limitar el acceso del personal al TPV.

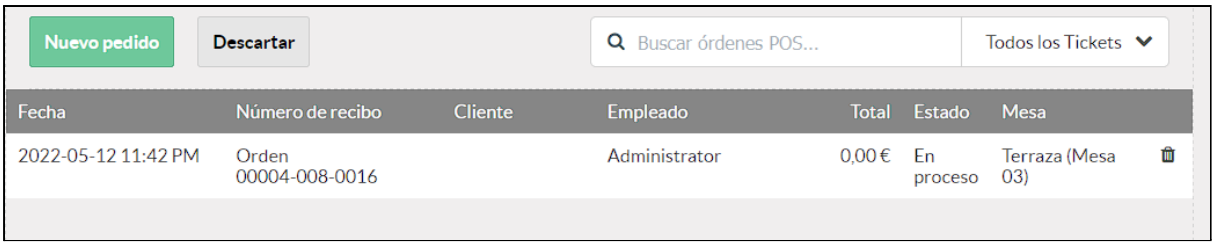




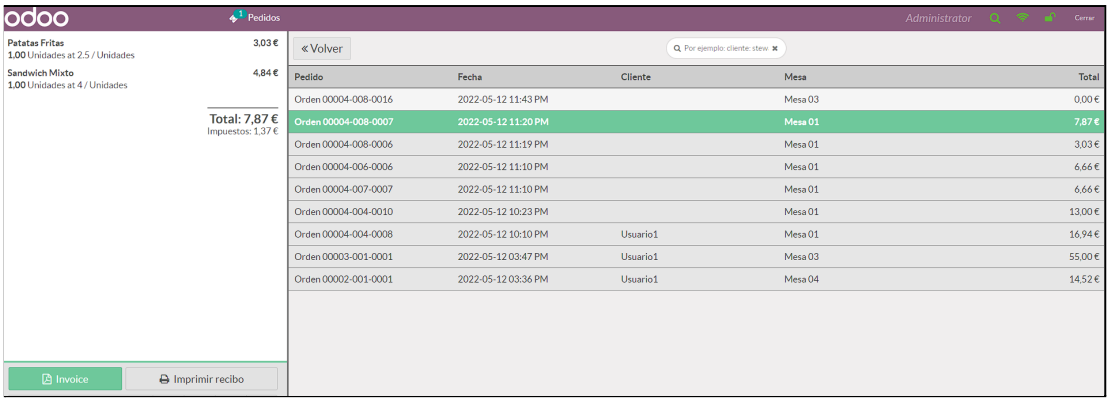

Una vez entramos en la aplicación, nos aparecerán las **mesas del restaurante** y una serie de **botones.**




- **Pedidos:** Muestra una lista de órdenes de pedido **en proceso** y que no han sido aún pagadas por los clientes. Podemos acceder a ella en todo momento y realizar modificaciones.



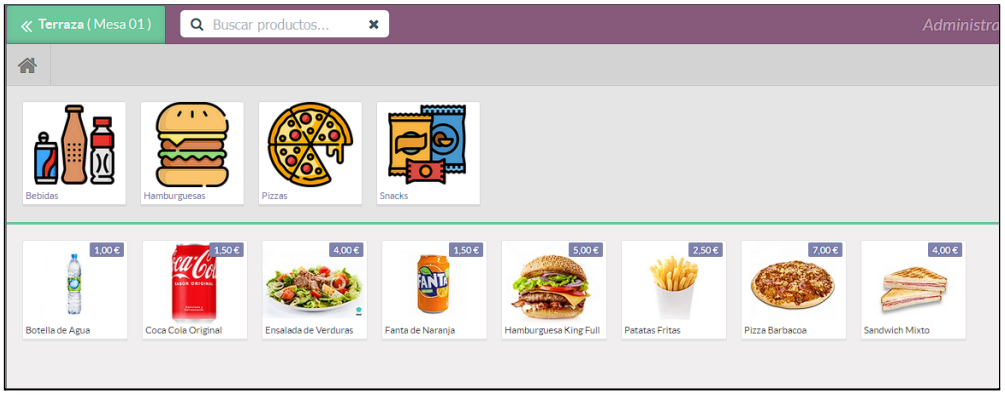
- **Icono de Lupa:** Muestra **todas las órdenes de pedido** existentes tanto las que están **en proceso** como las de **pago.** Podemos ver e imprimir los recibos de las **órdenes ya pagadas** y acceder a las que están **en proceso.**

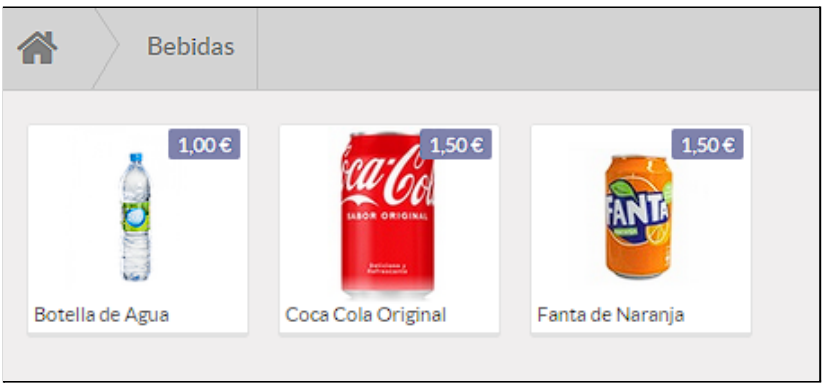



- **Icono Wi-Fi:** Muestra la calidad de Wi-Fi de la zona del restaurante.
- **Icono Candado:** Cierra la sesión del usuario que está utilizando el TPV y nos devuelve a la pantalla de **inicio de sesión.**

Si queremos empezar un nuevo pedido, debemos hacer click sobre alguna de las mesas disponibles en el piso.

Como podemos observar, el programa ya se ha actualizado para saber que estamos haciendo una **orden de pedido** en la **Mesa 01 (Lugar: Terraza)** por lo que nos aparecen los productos disponibles que nuestros clientes pueden degustar.

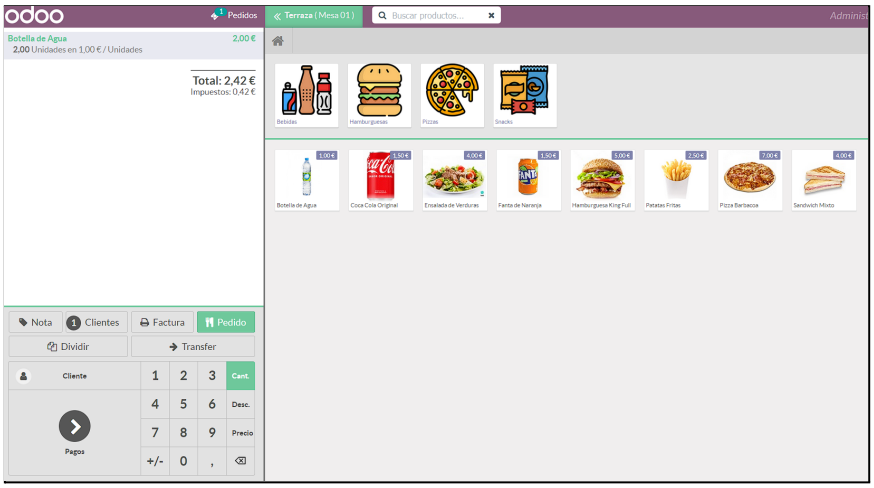


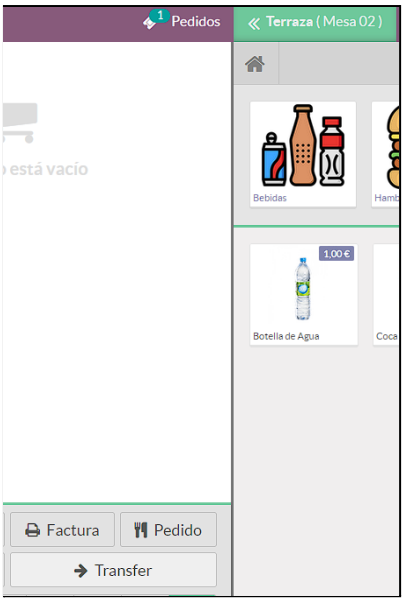
Si queremos añadir los productos a la **orden del pedido** tenemos que hacer click sobre el producto. Cada vez que hacemos click sobre un producto se añadirá +1 cantidad.

**<u>Características:</u>**

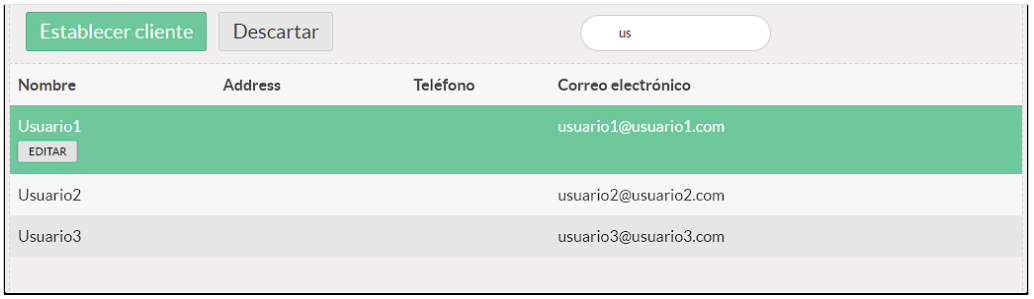
- Tenemos la posibilidad de realizar cambios a los productos de la lista haciendo **clic / doble clic** sobre el que queramos modificar. Opciones:
    - **Botón Cant:** Cambiar la cantidad total del producto seleccionando un número.
    - **Botón Desc:** Realizar un **descuento directo de alguno de los productos** poniendo un **porcentaje** de la cantidad a descontar.
    - **Botón Precio:** Cambiar el precio directamente poniendo el **precio final de dicho producto.**
    - **Botón Retroceder:** Borra todas las modificaciones hechas en el valor que estemos seleccionando **(Cantidad, Descuento o Precio).**

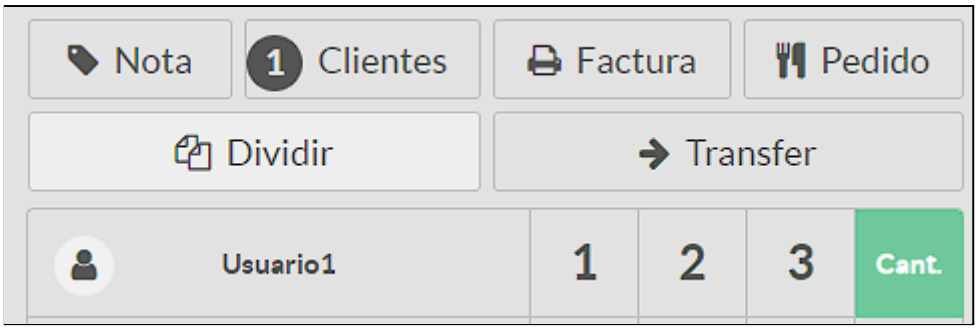


- **Transfer:** Permite **cambiar de mesa** en caso de habernos equivocado a la hora de seleccionarla para una orden de pedido. Hemos cambiado a la Mesa 02.

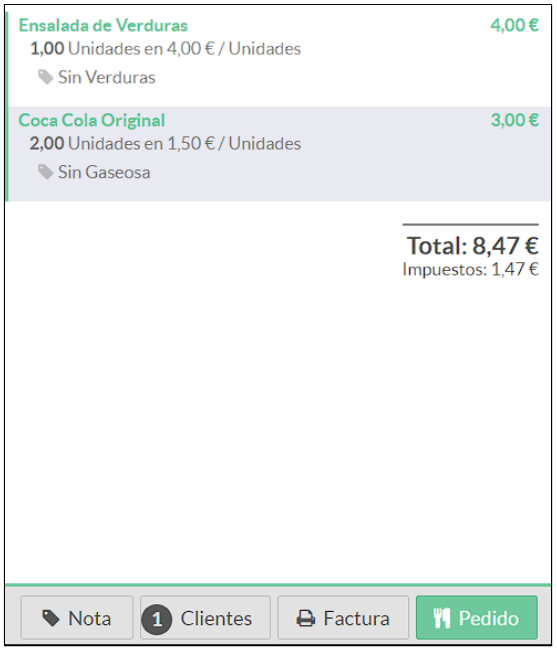



- **Cliente:** Selecciona un **cliente concreto** conocido en la base de datos en la **orden del pedido**.



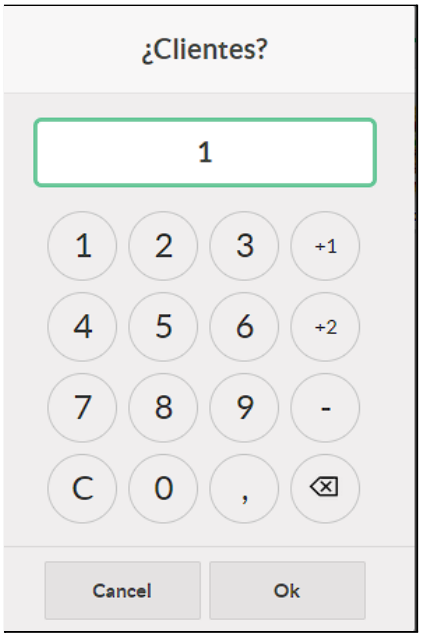



- **Nota:** Permite escribir **notas individuales** y **personalizadas** a cada producto que hayan ordenado. Para ello debemos hacer clic sobre el producto y darle a **Nota.**.

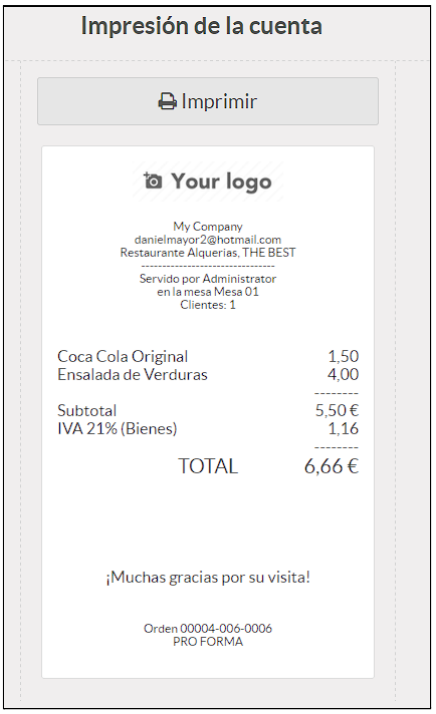



Debemos habilitar la opción **Notas.**

- **Clientes:** Nos permite seleccionar el **número de clientes totales** que están en la mesa del restaurante.

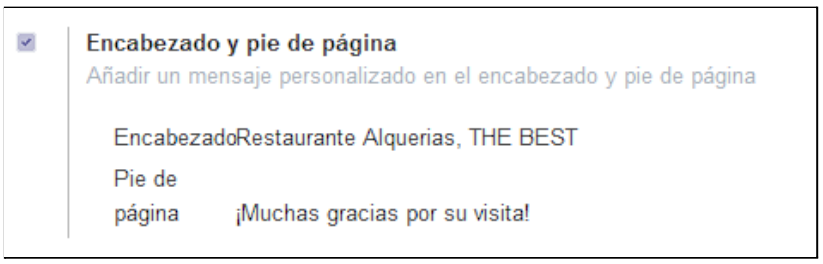


- **Factura:** Muestra una **factura instantánea de la orden del pedido actual** con los **productos, unidades, precio e** información del restaurante (**encabezado y pie de página**).




Para utilizar esta función debemos habilitar la opción **Impresión de la cuenta.**

  - **Encabezado y Pie de Página:** Podemos añadir un mensaje personalizado de las facturas y recibos de los clientes habilitando la opción de **Encabezado y Pie de página.**

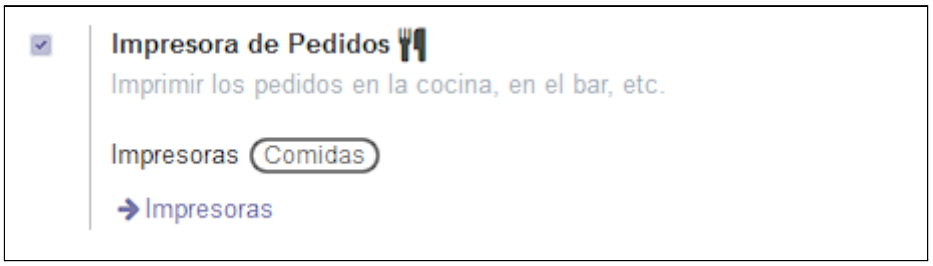


- **Dividir cuentas:** Esta característica nos permite **dividir la cuenta total entre varias personas**. De modo que cada cliente pueda pagar su parte correspondiente de su orden de pedido, realizándose de uno en uno.

  Vamos a dividir la cuenta de **2 personas** que consta de **2 coca colas y 2 ensaladas.**

Para utilizar esta función debemos habilitar la opción **Separación de la cuenta.**

- **Impresión de pedidos:** Permite imprimir los pedidos en la **cocina, bar, restaurante...** Para poder imprimirlos debemos crear una **impresora** que imprima las **categorías TPV de los productos** del restaurante.



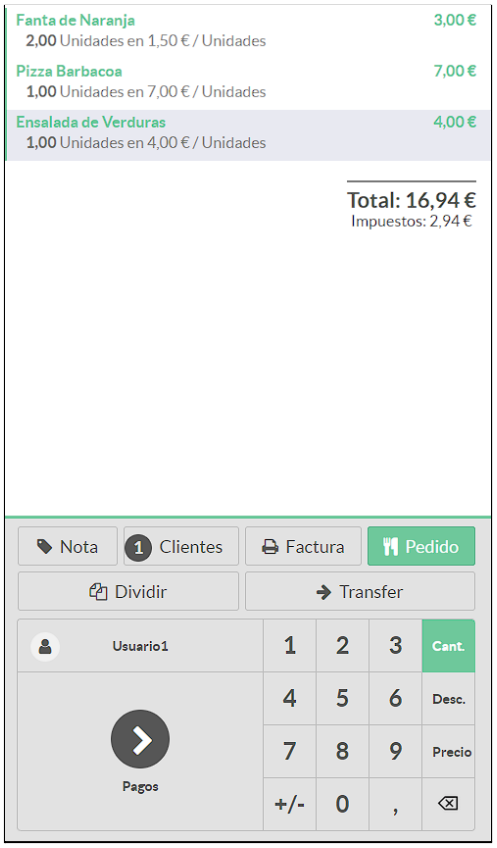
Una vez habilitada la opción de imprimir y configurada la impresora, entramos en el punto de venta, seleccionamos una mesa, realizamos un orden de pedido y pulsamos el botón **Pedido.**

**Al presionarlo, imprimirá la orden en la impresora de su cocina o bar.**

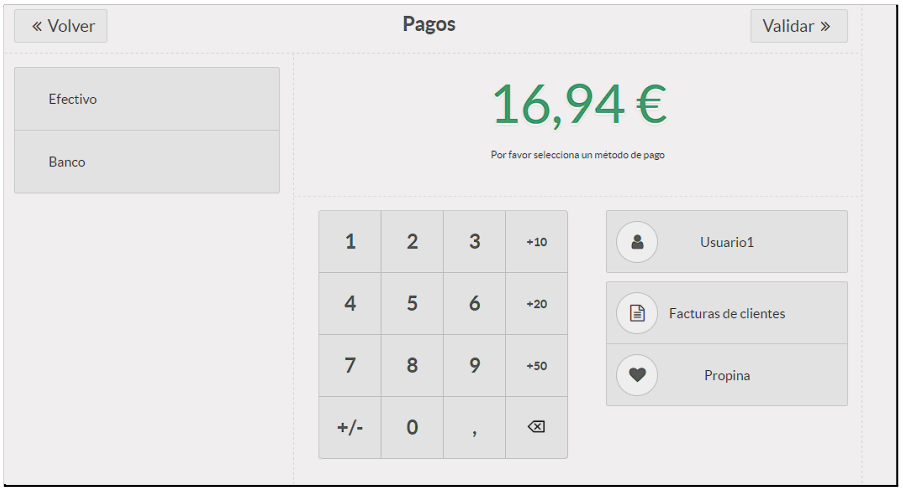
## 4. Simulación de Orden de Pedido

Vamos a simular la orden de un pedido ordenado por el **cliente Usuario 1** que se ubica en la **Mesa 01 de la Terraza** y consta de:

- **2 Fantas de Naranja**
- **1 Ensalada**
- **1 Pizza**



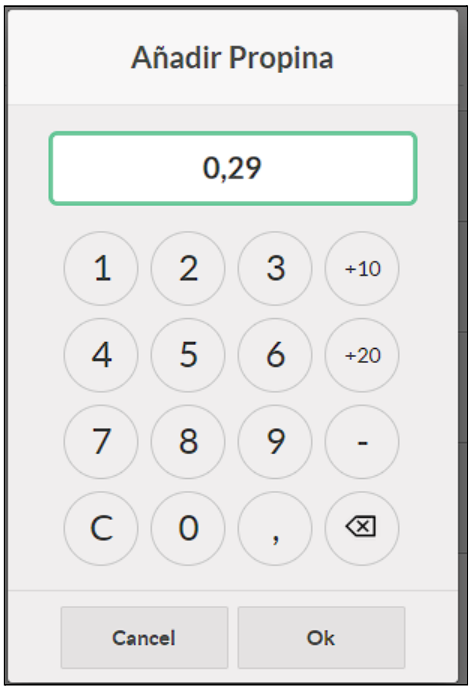

Una vez terminada la orden de pedido, le damos al botón de **Pagos** que nos llevara a otra ventana donde aparecerá:



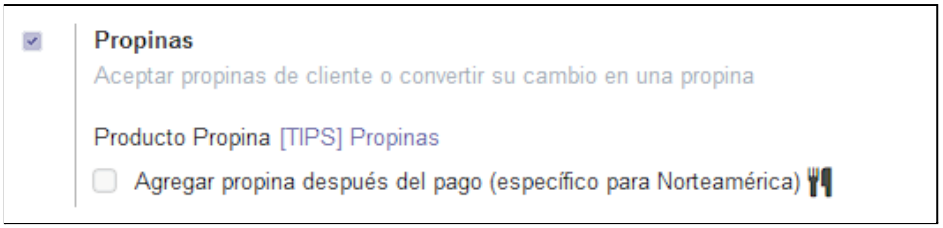
- El **método de pago (efectivo o banco).**
- **Cantidad total a pagar**
- **Botón Seleccionar / Deseleccionar Cliente.**
- **Facturas de cliente:** Permite imprimir la **factura** de su **orden de pedido** a solicitud del cliente.

  Esta es una opción que debemos habilitar en los ajustes del punto de venta habilitando **Facturación**.

- **Propina:** Permite dejar una propina al servicio por su buena labor. Para hacerlo, debemos seleccionar una cantidad mayor a la requerida y darle al **botón Propina** con el cambio restante.



Característica que debemos habilitar en la opción **Propinas.**

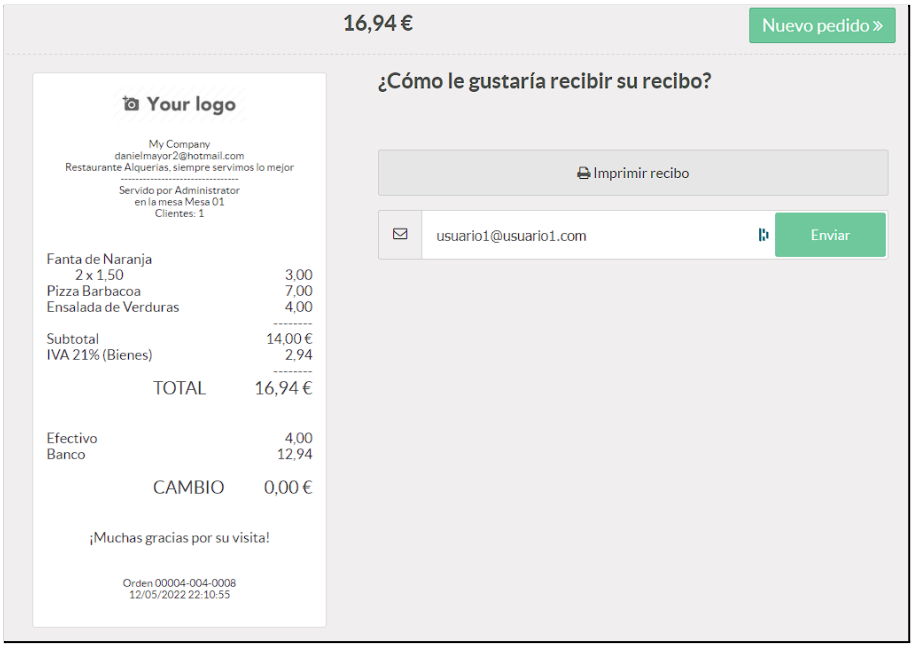



Para proceder con el pago pulsamos **el método de pago** o **escribimos la cantidad total** que se va a pagar.

Existe la posibilidad de pagar con **ambos métodos de pago,** para ello escribimos una cantidad específica con un método y el resto con el otro.

Le damos al **botón Validar** para finalizar el pago.

Si todo ha salido correctamente, nos aparecerá una nueva ventana que mostrará el **recibo del pedido** y la opción de **enviar por correo electrónico** al cliente.



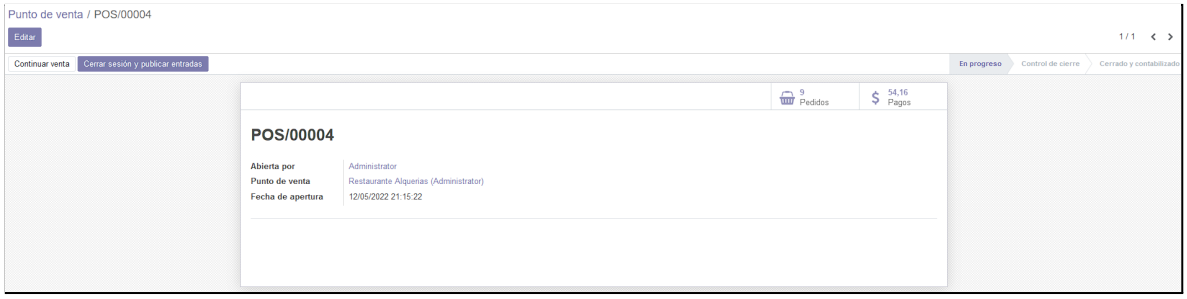

## 5. Cierre de Punto de Venta / Informes

Una vez hemos terminado la jornada laboral del día en el restaurante es momento de realizar el cierre del **punto de venta.**

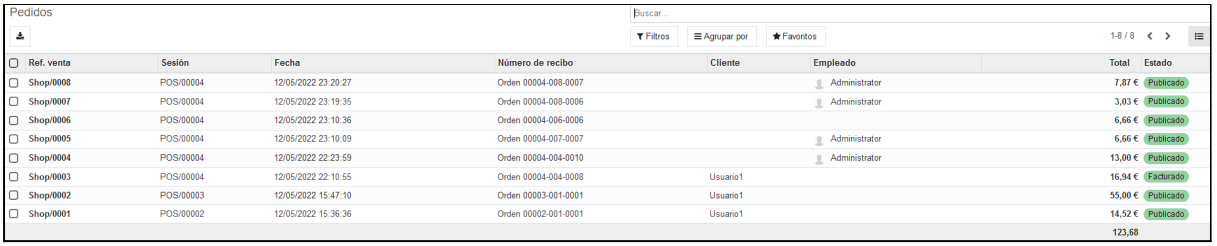
Tenemos que ir a la página principal del **punto de venta** que está en la sección **Tablero** y pulsar **Cerrar** en el punto de venta correspondiente.

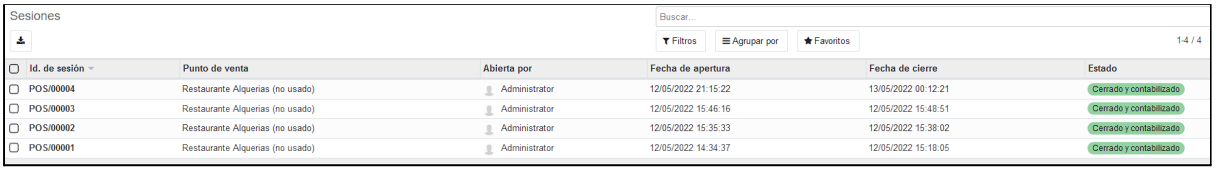
Aparece un informe de sesión del TPV en el que nos comunica los **datos del punto de venta, los pedidos del día** y los **pagos totales.**

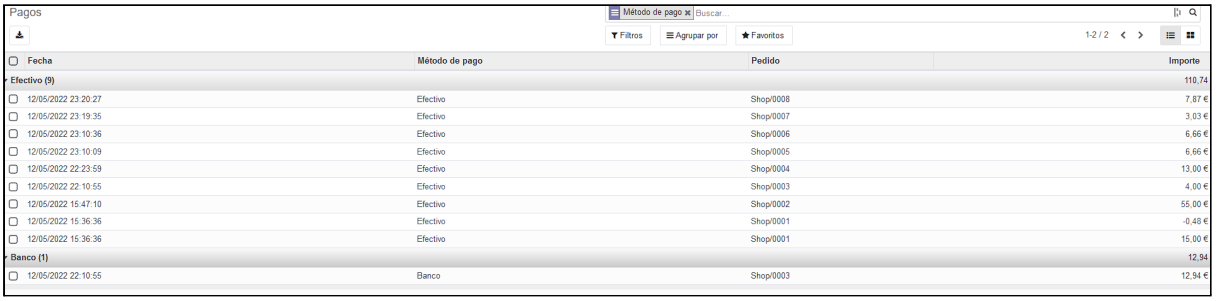
Si estamos seguros de que queremos cerrar pulsaremos en **Cerrar sesión y publicar entradas.**

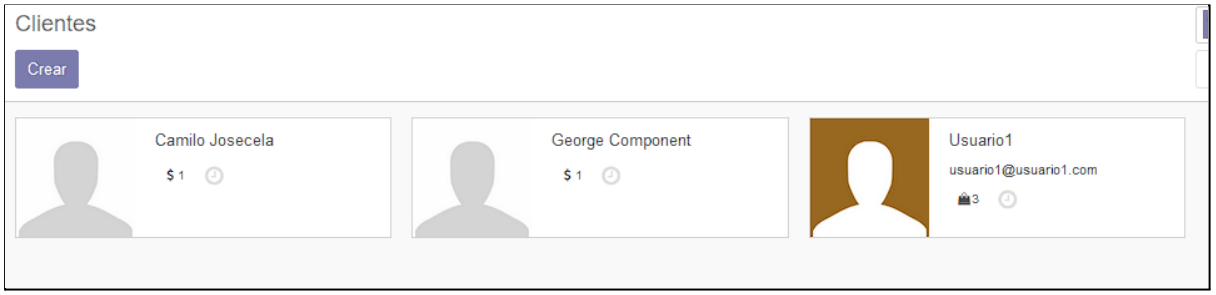


Para ver los **informes generales** de los **pedidos, sesiones, pagos o clientes** debemos acceder a la sección **Pedidos** y hacer clic en el apartado que nos interese.

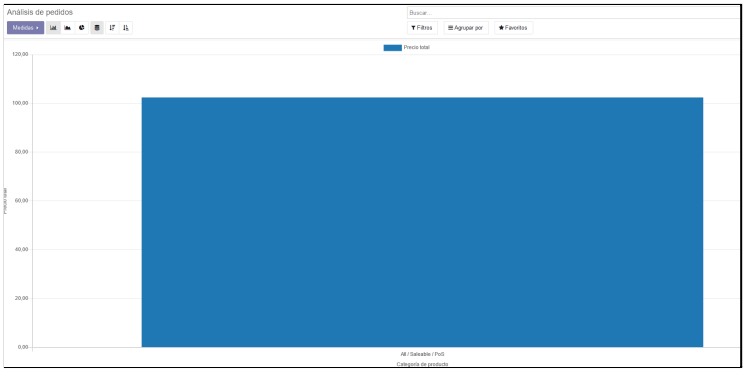


En la sección **Informes > Pedidos** podemos ver un análisis de los pedidos totales representados por distintas gráficas.




En la sección **Informes > Detalles de ventas** podemos generar un informe donde nos muestran todas las ventas realizadas en un periodo de tiempo concreto.

## Detalles de ventas

12/05/2022 21:15:22 - 13/05/2022 00:17:27

### Productos

| Producto | Cantidad | Unidad de precio |
|---|---|---|
| Botella de Agua | 2.0 Unidades | 1.0 |
| Coca Cola Original | 4.0 Unidades | 1.5 |
| Ensalada de Verduras | 5.0 Unidades | 4.0 |
| Fanta de Naranja | 2.0 Unidades | 1.5 |
| Patatas Fritas | 1.0 Unidades | 2.5 |
| Pizza Barbacoa | 1.0 Unidades | 7.0 |
| [TIPS] Propinas | 1.0 Unidades | 0.29 |
| Sandwich Mixto | 1.0 Unidades | 4.0 |

### Pagos

| Nombre | Total |
|---|---|
| Banco | 12,94 |
| Efectivo | 41,22 |

### Impuestos

| Nombre | Importe impuesto | Importe base |
|---|---|---|
| IVA 21% (Bienes) | 9,37 | 44,50 |
| Sin Impuestos | 0,00 | 0,29 |

Total: 54,16