



LOGICIEL DE GESTION DE RESTAURANT



Sommaire

Introduction

1.1 À propos de l'application

1.2 Public cible

1.3 Objectifs et avantages

1.4 Fonctionnalités principales

1.5 Organisation du guide

Navigation dans l'application

2.1 Structure des menus

2.2 Naviguer entre les fenêtres

2.3 Conseils pour une navigation fluide

Gestion des plats

3.1 Ajouter un plat

3.2 Modifier un plat

3.3 Supprimer un plat

3.4 Aperçu des plats disponibles

Suivi des ventes

4.1 Ajouter une vente

4.2 Consulter les ventes

Gestion des achats

5.1 Ajouter un achat

Suivi du budget

6.1 Ajouter un budget

Tableau de bord

7.1 Indicateurs clés

7.2 Graphiques des ventes

Astuces et bonnes pratiques

8.1 Sauvegarder vos données

8.2 Optimiser les coûts

8.3 Analyser les périodes creuses

8.4 Maximiser la rentabilité des plats

8.5 Personnaliser le tableau de bord

8.6 Exploiter les rapports

8.7 Protéger vos données

[FAQ et dépannage](#)

9.1 Questions fréquentes

9.2 Résolution des erreurs courantes

[Conclusion et prochaines étapes](#)

1. Introduction

1.1 À propos de l'application

L'application de gestion de restaurant est un outil complet conçu pour simplifier les tâches administratives et opérationnelles des établissements de restauration. Elle centralise les données importantes telles que les plats, les ventes, les achats, et les budgets. Grâce à son interface intuitive et ses fonctionnalités avancées, elle permet aux utilisateurs de mieux gérer leur activité et d'optimiser leur rentabilité.

Caractéristiques principales :

- Une interface conviviale et facile à utiliser.
- Un tableau de bord interactif pour suivre les performances en temps réel.
- Une base de données fiable pour stocker toutes les informations clés du restaurant.

1.2 Public cible

L'application s'adresse à tous les professionnels de la restauration qui souhaitent avoir une vue claire et organisée de leurs opérations quotidiennes. Cela inclut :

- **Les gérants de restaurants** : Pour suivre les performances générales.
- **Les responsables de cuisine** : Pour gérer les plats et les ingrédients.
- **Les comptables** : Pour contrôler les budgets et analyser la rentabilité.
- **Les propriétaires de petites entreprises** : Pour prendre des décisions basées sur des données précises.

Pourquoi cette application est-elle utile ?

- Pour centraliser toutes les données liées au restaurant.
- Pour faciliter la gestion financière (suivi des ventes, contrôle des achats, rentabilité).
- Pour anticiper les périodes de forte ou faible activité.

1.3 Objectifs et avantages

L'application vise à rendre la gestion de restaurant plus fluide et plus efficace. Voici ses principaux objectifs et avantages :

Objectifs :

1. Automatiser les processus de gestion quotidienne.
2. Offrir un accès rapide à toutes les informations importantes.
3. Aider à prendre des décisions éclairées grâce à des données et graphiques précis.

Avantages :

- **Gain de temps** : Moins de paperasse et plus de temps pour se concentrer sur l'amélioration du service.
- **Réduction des erreurs** : Grâce à une gestion centralisée, les risques d'erreurs sont minimisés.
- **Optimisation des coûts** : Identifier les postes de dépenses élevés pour mieux les contrôler.
- **Meilleure rentabilité** : Analyser les plats les plus populaires et les plus rentables pour ajuster le menu.

1.4 Fonctionnalités principales

L'application propose plusieurs fonctionnalités pour couvrir les différents aspects de la gestion de restaurant :

1. Gestion des plats :
 - Ajouter, modifier, ou supprimer des plats.
 - Enregistrer le coût de préparation et le prix de vente de chaque plat.
2. Suivi des ventes :
 - Ajouter des ventes au jour le jour.
 - Visualiser les ventes totales pour analyser les performances des plats.
3. Gestion des achats :
 - Suivre les matières premières nécessaires à la préparation des plats.
 - Contrôler les coûts liés aux achats.
4. Gestion du budget :
 - Suivre les dépenses et les recettes pour respecter le budget mensuel.
 - Analyser les écarts entre le budget prévu et les résultats obtenus.
5. Tableau de bord interactif :
 - Graphiques des ventes par jour et par plat.
 - Répartition des dépenses.
 - Indicateurs clés pour une vision rapide des performances.

1.5 Organisation du guide

Ce guide a été conçu pour vous accompagner pas à pas dans l'utilisation de l'application. Il est structuré de manière à répondre à toutes vos questions, que vous soyez débutant ou utilisateur avancé.

Structure du guide :

- **Navigation dans l'application** : Explication des menus et des fonctionnalités de base.
- **Modules de gestion** : Instructions détaillées pour gérer les plats, les ventes, les achats et le budget.
- **Analyse des performances** : Utilisation du tableau de bord et interprétation des graphiques.
- **Astuces et bonnes pratiques** : Conseils pour tirer le meilleur parti de l'application.

Avec ce guide, vous pourrez exploiter toutes les fonctionnalités de l'application et maximiser la rentabilité de votre restaurant.

2. Navigation dans l'application

L'application de gestion de restaurant a été conçue avec une interface utilisateur simple et intuitive pour faciliter l'accès à ses différentes fonctionnalités. Cette section vous explique comment naviguer dans l'application et accéder aux différents modules.

2.1 Structure des menus

L'application est structurée en plusieurs modules accessibles via un menu principal. Voici une description de ces modules :

1. **LE STO** : Un exemple de nom de restaurant pour indiquer où le nom de l'entreprise sera écrit
2. **Version** : Affiche la date du jour et « Budget » est un raccourci pour ouvrir la fenêtre budget
3. **Achats** : Sert à enregistrer et consulter les dépenses liées aux matières premières.
4. **Finances** : Affiche une vue d'ensemble des performances du restaurant avec des graphiques et indicateurs clés.
5. **Ventes** : Centralise les informations sur les ventes enregistrées.
6. **Voir plus** : Permet d'afficher, d'ajouter, modifier, et supprimer des plats.

Astuce : La plupart des écrans ont des boutons d'action bien identifiables pour naviguer rapidement.

Exemple d'écran d'accueil avec les menu principal



2.2 Naviguer entre les fenêtres

Pour passer d'une fenêtre à une autre :

1. Cliquez sur le bouton correspondant dans le menu ou sur une icône dédiée.
2. La fenêtre active se ferme et la nouvelle fenêtre s'ouvre automatiquement.
3. Pour revenir à la fenêtre précédente, utilisez le bouton Fermer ou le valider (si disponible).

Exemple :

Depuis la Gestion des plats, vous pouvez accéder directement au Tableau de bord en cliquant sur son icône « fermer ».

2.3 Conseils pour une navigation fluide

- **Explorez chaque module :** Prenez le temps de vous familiariser avec les différentes fenêtres et les boutons d'action.
- **Utilisez le tableau de bord comme point central :** C'est une vue d'ensemble idéale pour identifier les sections à approfondir.
- **Raccourcis clavier** (si disponibles) : Certains modules permettent une navigation encore plus rapide via des raccourcis.

3. Gestion des plats

La gestion des plats est une fonctionnalité clé de l'application. Elle vous permet d'ajouter de nouveaux plats, de modifier ceux existants et de supprimer ceux qui ne sont plus nécessaires. Ce module aide à garder le menu à jour et optimise la rentabilité en suivant le coût de préparation et le prix de vente.

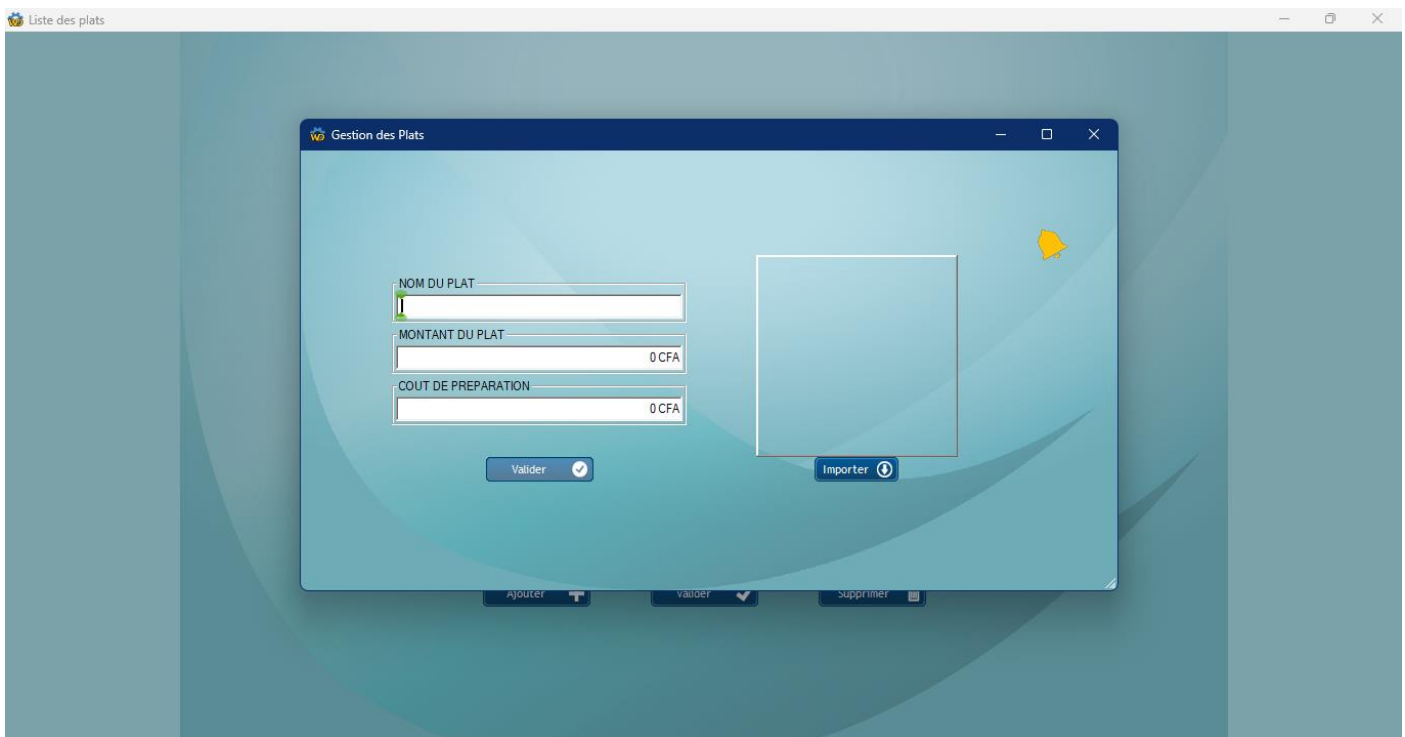
3.1 Ajouter un plat

Pour ajouter un nouveau plat dans votre menu :

1. **Accéder à la fenêtre de gestion des plats** : Cliquez sur le bouton "**Gestion des plats**" dans le menu principal.
2. **Cliquer sur le bouton "Ajouter"** : Ce bouton ouvre un formulaire pour saisir les informations du nouveau plat.
3. **Renseigner les champs requis** :
 - **Nom du plat** : Par exemple, "Pizza Margherita".
 - **Prix de vente** : Prix auquel le plat sera vendu aux clients.
 - **Coût de préparation** : Coût total des ingrédients nécessaires à la préparation.
 - **Image du plat** : Vous pouvez ajouter une image pour rendre le menu visuellement attrayant.
4. **Enregistrer le plat** : Cliquez sur le bouton "**Enregistrer**" pour valider l'ajout.

Illustration :

Formulaire d'ajout d'un plat



3.2 Modifier un plat

Pour modifier un plat déjà existant :

1. **Sélectionnez un plat dans la liste** :
 - Double-cliquez sur la ligne du plat que vous souhaitez modifier.
2. **Apportez les modifications nécessaires** :
 - Par exemple, ajustez le prix de vente. Si vous souhaitez changer l'image associée il va falloir supprimer le plat et recommencer.
3. **Enregistrez les modifications** : Cliquez sur "**Valider**" pour sauvegarder.

Conseil : Assurez-vous que les informations sont correctes avant de valider les modifications.

3.3 Supprimer un plat

Pour supprimer un plat du menu :

1. **Sélectionnez un plat dans la liste** :
 - Cliquez sur la ligne du plat que vous souhaitez supprimer.

2. Cliquez sur le bouton **"Supprimer"** : Une boîte de dialogue de confirmation s'affiche.
3. **Confirmez la suppression** : Cliquez sur **"Oui"** pour supprimer le plat définitivement.

Attention : Si le plat est lié à des ventes ou des achats, la suppression peut être bloquée pour préserver l'intégrité des données. Vous pouvez désactiver le plat à la place (suppression logique).

3.4 Aperçu des plats disponibles

La liste des plats affiche tous les plats enregistrés dans l'application avec leurs informations principales :

- Colonnes visibles :
 - Nom du plat.
 - Prix de vente.
 - Coût de préparation.
 - Rentabilité (calculée automatiquement : Prix de vente - Coût de préparation).

Illustration :

Exemple de liste des plats



NOM_DU_PLAT	MONTANT_DU_PLAT	COUT_DE_PREPARATION	IMGPLAT
ATTIEKE POULET	1 500 CFA	1 000 CFA	
ATTIEKE POULET + ALLOCO	2 000 CFA	1 200 CFA	
ATTIEKE POISSON + ALLOCO	2 000 CFA	1 200 CFA	

Ajouter + Valider ✓ Supprimer

Conseils pratiques

- **Mettez à jour régulièrement le menu** pour refléter les plats disponibles et leurs prix.
- **Ajoutez des images attractives** pour rendre le menu plus visuel et attirer les clients.

4. Suivi des ventes

Le module de suivi des ventes vous permet de garder une trace des plats vendus, d'analyser les performances commerciales, et de générer des rapports. Ce module est essentiel pour comprendre quels plats sont les plus populaires et pour suivre les recettes journalières ou mensuelles.

4.1 Ajouter une vente

Pour enregistrer une vente dans l'application :

1. **Accéder à la fenêtre de suivi des ventes** : Cliquez sur le bouton **"Ventes"** dans le menu principal.
2. **Cliquer sur le bouton "Ajouter"** :

- Une fenêtre s'ouvre pour saisir les détails de la vente.

3. Renseigner les informations suivantes :

- **Date de la vente** : La date à laquelle la vente a eu lieu.
- **Plat vendu** : Sélectionnez le plat dans la liste déroulante (ComboBox).
- **Quantité vendue** : Indiquez le nombre d'unités vendues pour ce plat.

4. Enregistrez la vente : Cliquez sur "**Valider**" pour confirmer.

Illustration :

Formulaire d'ajout de vente

NOM_DU_PLAT	MONTANT_DU_PLAT	COUT_DE_PREPARATION	IMGPLAT
ATTIEKE POULET	1 500 CFA	1 000 CFA	
ATTIEKE POULET + ALLOCO	2 000 CFA	1 200 CFA	
ATTIEKE POISSON + ALLOCO	2 000 CFA	1 200 CFA	

4.2 Consulter les ventes

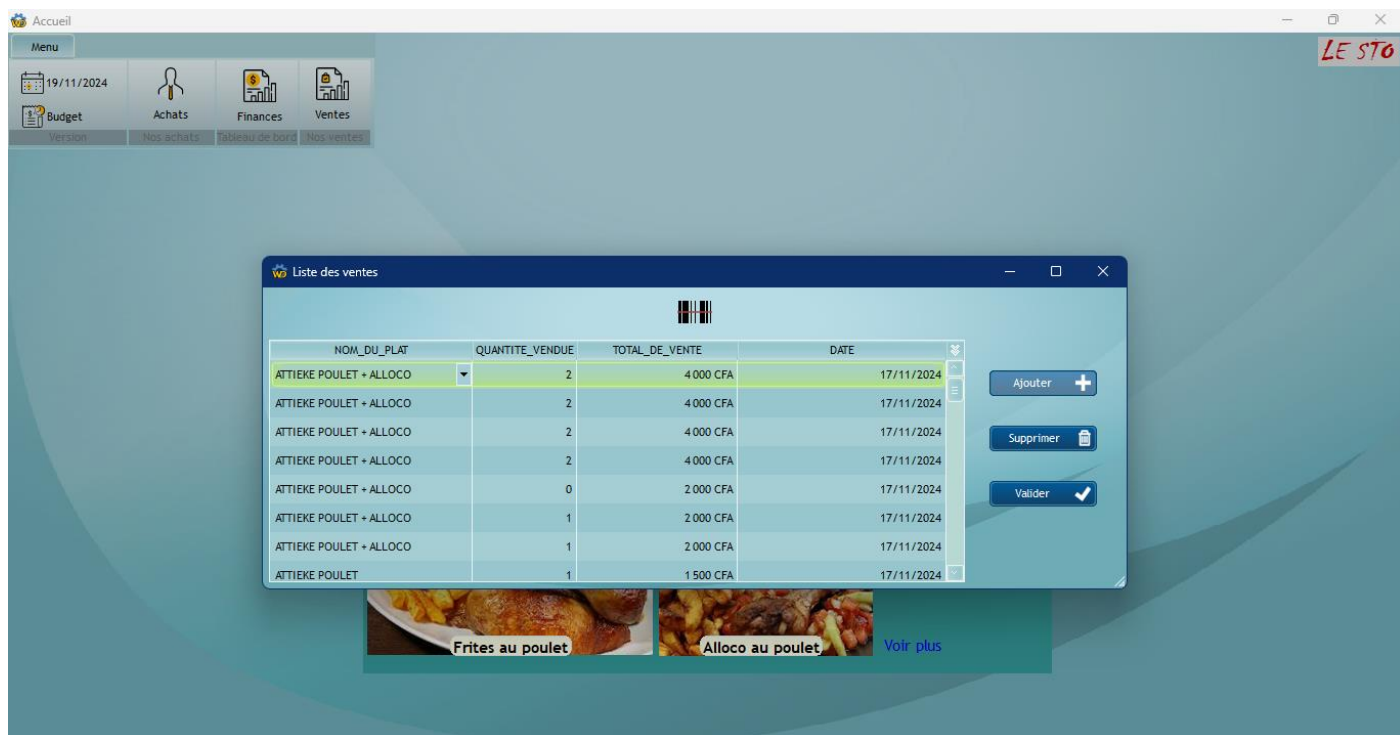
L'application offre une vue détaillée des ventes réalisées sur une période donnée.

Comment accéder à la liste des ventes :

1. Allez dans la section "**Ventes**".
2. La liste affiche les informations suivantes pour chaque vente :
 - Date de la vente.
 - Nom du plat vendu.
 - Quantité vendue.
 - Total généré par la vente.

Illustration :

Liste des ventes



Conseils pour optimiser les ventes

- **Analysez les tendances des ventes :**
 - Identifiez les jours ou périodes avec les meilleures performances.
 - Adaptez votre menu ou votre stratégie marketing en fonction des résultats.
- **Suivez les plats les plus populaires :**
 - Promouvez les plats qui génèrent le plus de revenus.
 - Ajustez le prix des plats pour maximiser leur rentabilité.
- **Générez des rapports réguliers :**
 - Utilisez les rapports pour suivre les performances hebdomadaires ou mensuelles.

5. Gestion des achats

Le module de gestion des achats vous permet de suivre les dépenses liées aux matières premières nécessaires à la préparation des plats. Ce module est essentiel pour contrôler vos coûts et analyser vos dépenses afin de rester dans les limites du budget.

5.1 Ajouter un achat

Pour enregistrer un achat dans l'application :

1. **Accéder à la fenêtre de gestion des achats :**
 - Cliquez sur le bouton "**Achats**" dans le menu principal.
 - Une fenêtre s'ouvre pour saisir les détails de l'achat.
2. **Renseigner les informations suivantes :**
 - **Date de l'achat :** La date à laquelle l'achat a été effectué.
 - **Plat concerné :** Sélectionnez le plat pour lequel les matières premières ont été achetées.
 - **Montant de l'achat :** Entrez le coût total des matières premières.
3. **Enregistrez l'achat :**
 - Cliquez sur "**Valider**" pour confirmer.

Illustration :

Formulaire d'ajout d'un achat

Identifiant de ACHAT	NOM_DE_LINGREDIENT	COUT	DATE	IDPLAT	IDBUDGET
4	1 SAC DE RIZ 25K	15 000 CFA	17/11/2024	0	0
5	1 SAC D'ATTIEKE	10 000 CFA	17/11/2024	0	0
6	10 POULETS	80 000 CFA	17/11/2024	0	0
7	10 PAQUETS D'EAU 1L	25 000 CFA	17/11/2024	0	0
8	10 PAQUETS D'EAU 33CL	13 000 CFA	17/11/2024	0	0
9	POISSONS	50 000 CFA	17/11/2024	0	0
12	FRUITS	25 000 CFA	17/11/2024	0	0
13	LEGUMES	50 000 CFA	17/11/2024	0	0

Conseils pour une gestion efficace des achats

- **Planifiez vos achats :**
 - Réalisez vos achats en fonction des ventes prévues pour éviter le gaspillage ou les pénuries.
- **Négociez avec les fournisseurs :**
 - Identifiez les postes de dépenses les plus élevés et négociez des prix plus avantageux avec vos fournisseurs.
- **Suivez les tendances :**
 - Analysez les périodes où les dépenses augmentent (exemple : fêtes ou événements spéciaux) et ajustez vos budgets en conséquence.

6. Suivi du budget

Le module de suivi du budget permet de gérer les finances du restaurant de manière claire et organisée. Il offre une vue globale des montants alloués, des dépenses effectuées, et du solde restant pour une période donnée.

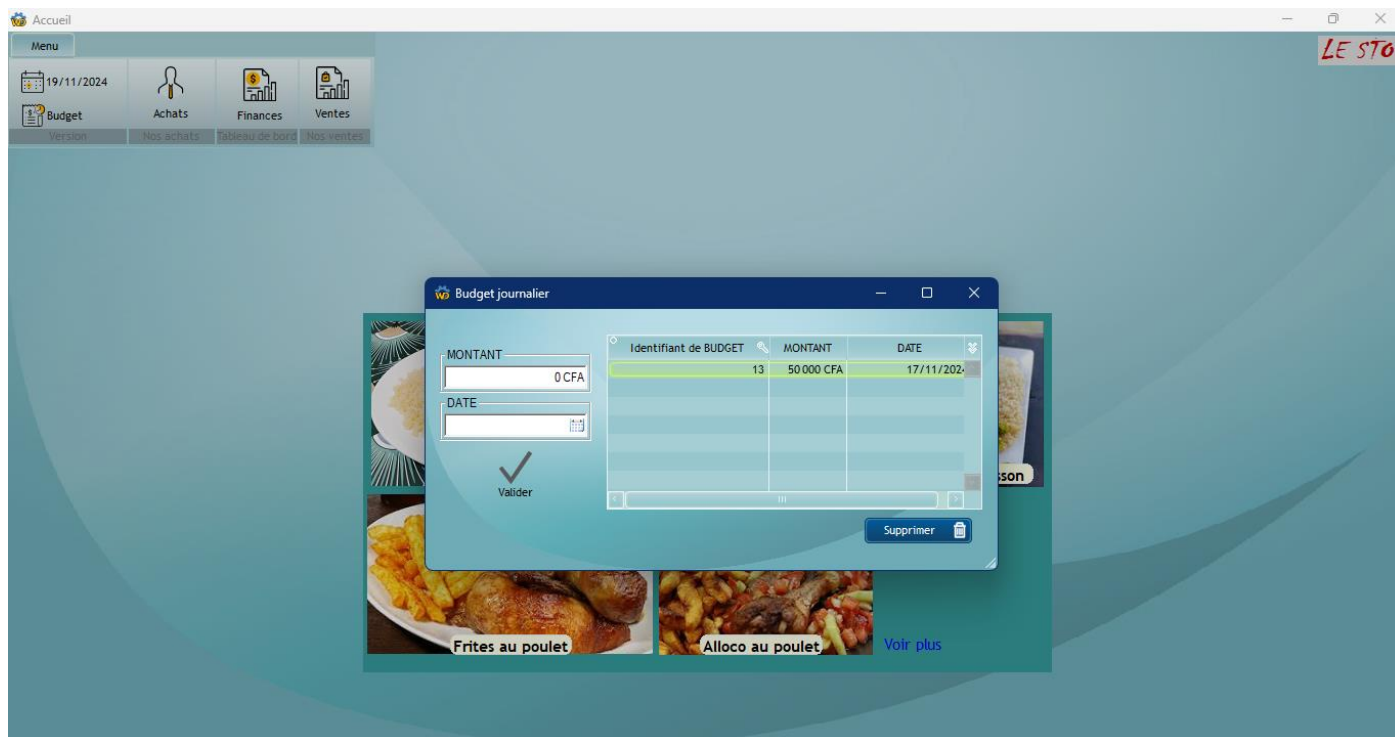
6.1 Ajouter un budget

Pour définir un budget pour une période donnée :

1. **Accéder à la fenêtre de gestion du budget :**
 - Cliquez sur le bouton **"Budget"** dans le menu principal.
2. **Cliquer sur le bouton "Ajouter" :**
 - Une fenêtre ou un formulaire s'ouvre pour saisir les détails du budget.
3. **Renseigner les informations suivantes :**
 - **Montant total :** Entrez la somme totale allouée pour cette période (par exemple : 10 000 €).
 - **Période :** Définissez la période pour laquelle le budget est appliqué (par exemple, le mois ou la semaine).
4. **Enregistrez le budget :**
 - Cliquez sur **"Valider"** pour confirmer.

Illustration :

Formulaire d'ajout d'un budget



Conseils pour une gestion efficace du budget

- **Analysez régulièrement le solde restant** pour éviter les dépassements.
- **Prévoyez une marge de sécurité** dans votre budget pour couvrir des imprévus ou des hausses de coûts.
- **Réévaluez les budgets périodiquement :**
 - Si certaines dépenses augmentent (par exemple, coûts des matières premières), ajustez les budgets en conséquence.

7. Tableau de bord

Le tableau de bord offre une vue d'ensemble des performances de votre restaurant. Il regroupe des indicateurs clés (KPI), des graphiques interactifs, et des analyses visuelles pour vous aider à prendre des décisions éclairées.

7.1 Indicateurs clés

Les indicateurs clés sont affichés en haut du tableau de bord pour donner un aperçu rapide de la situation actuelle du restaurant.

Indicateurs principaux :

1. **Total des ventes** : Le montant cumulé des ventes réalisées sur une période donnée.
2. **Total des achats** : Le montant total des dépenses liées aux matières premières et aux autres achats.
3. **Rentabilité** : Calculée automatiquement : (Total des ventes - Total des achats).
4. **Nombre de plats vendus** : Une mesure de l'activité quotidienne ou mensuelle.

Fonctionnalités :

- Les indicateurs sont actualisés automatiquement en fonction des données de vente et d'achat.
- Vous pouvez appliquer des filtres temporels (par jour, semaine, mois).

7.2 Graphiques des ventes

Le tableau de bord propose des graphiques pour visualiser l'évolution des ventes et identifier les tendances.

Types de graphiques :

- **Histogramme des ventes par plat :**
 - Axe X : Dates (jours ou mois).
 - Axe Y : Montant total des ventes pour chaque date.
 - Utilité : Identifier les plats les plus vendue.

Fonctionnalités :

- Passez la souris sur un point ou une barre pour afficher des détails (par exemple : chiffre d'affaires d'un plat spécifique).

Illustration :

Histogramme des ventes



Conseils pour exploiter le tableau de bord

1. **Surveillez les performances journalières :**
 - Identifiez rapidement les jours où les ventes sont faibles pour ajuster vos stratégies.
2. **Analysez la rentabilité des plats :**
 - Utilisez les graphiques pour repérer les plats peu performants.
3. **Anticipez les dépassements de budget :**
 - Grâce à la comparaison ventes vs achats, évitez les déséquilibres financiers.

8. Astuces et bonnes pratiques

Pour tirer pleinement parti de votre application de gestion de restaurant, voici quelques astuces et bonnes pratiques qui vous aideront à optimiser son utilisation et à maximiser la performance de votre établissement.

8.1 Sauvegarder vos données

Pourquoi sauvegarder ?

Une sauvegarde régulière des données garantit que vous ne perdrez pas d'informations importantes, même en cas de problème technique.

Bonnes pratiques :

1. Configurez une sauvegarde automatique quotidienne si possible.
2. Exportez régulièrement vos données importantes, comme :
 - Liste des ventes.
 - Rapports budgétaires.
 - Historique des achats.
3. Conservez une copie externe (par exemple, sur un disque dur ou un service cloud).

Conseil pratique :

- Avant de mettre à jour l'application ou d'apporter des modifications majeures, effectuez une sauvegarde complète.

8.2 Optimiser les coûts

Comment réduire les coûts :

- Analysez vos achats pour identifier les matières premières les plus coûteuses.
- Négociez des prix avec vos fournisseurs sur les articles souvent achetés.
- Comparez régulièrement les coûts des plats avec leur rentabilité.

Bonnes pratiques pour réduire les coûts :

1. Surveiller les plats peu rentables :
 - Supprimez ou ajustez les plats avec une faible rentabilité.
2. Achetez en fonction des prévisions :
 - Basez vos achats sur les ventes réelles et les tendances passées.
3. Limiter le gaspillage :
 - Planifiez vos approvisionnements pour éviter les surplus non utilisés.

8.3 Analyser les périodes creuses

Pour maximiser les revenus, utilisez l'application pour identifier les périodes où l'activité est faible.

Bonnes pratiques :

1. **Utiliser les graphiques de ventes journalières :**
 - Repérez les jours ou périodes où les ventes sont les plus basses.
2. **Proposer des promotions :**
 - Offrez des réductions ou des menus spéciaux pendant ces périodes pour attirer plus de clients.
3. **Événements saisonniers :**
 - Organisez des événements ou promotions ciblés pendant les fêtes ou périodes spéciales (Saint-Valentin, fêtes de fin d'année, etc.).

8.4 Maximiser la rentabilité des plats

Le module de gestion des plats peut vous aider à améliorer la rentabilité globale de votre menu.

Bonnes pratiques :

1. Repérer les plats les plus populaires :

- Mettez en avant ces plats dans vos promotions ou menus spéciaux.

2. Ajuster les prix :

- Augmentez légèrement le prix des plats très populaires pour améliorer leur rentabilité.

3. Réduire les coûts de préparation :

- Recherchez des alternatives moins coûteuses pour les ingrédients tout en maintenant la qualité.

8.5 Personnaliser le tableau de bord

Adaptez votre tableau de bord pour qu'il affiche les informations qui comptent le plus pour vous.

Bonnes pratiques :

1. Ajoutez des filtres pour analyser des périodes spécifiques.

2. Suivez régulièrement les indicateurs clés comme :

- Rentabilité globale.
- Top 5 des plats les plus vendus.
- Comparatif ventes vs achats.

8.6 Exploiter les rapports

Les rapports générés par l'application sont un outil précieux pour la prise de décision.

Bonnes pratiques :

1. Analyser les rapports régulièrement :

- Chaque semaine ou mois, téléchargez un rapport de ventes et de rentabilité.

2. Partager les données avec l'équipe :

- Faites part des performances aux membres clés de l'équipe pour les impliquer dans l'amélioration des résultats.

3. Utiliser les données historiques :

- Comparez les performances d'une période à l'autre pour repérer les tendances et prévoir les besoins futurs.

8.7 Protéger vos données

La sécurité des données est essentielle pour garantir la confidentialité et l'intégrité des informations sensibles.

Bonnes pratiques :

1. Mettre à jour régulièrement l'application :

- Installez les mises à jour pour corriger les bugs ou failles de sécurité.

2. Protéger l'accès :

- Utilisez des mots de passe forts pour les comptes administrateurs.

9. FAQ et dépannage

Cette section répond aux questions les plus fréquentes concernant l'utilisation de l'application et fournit des solutions aux problèmes courants que vous pourriez rencontrer.

9.1 Questions fréquentes (FAQ)

1. Comment ajouter un nouveau plat ?

Pour ajouter un plat :

1. Rendez-vous dans la section "**Les plats disponible**".
2. Cliquez sur le bouton "**Ajouter**".
3. Remplissez les champs requis (Nom, Prix, Coût, etc.) et cliquez sur "**Valider**".

2. Comment consulter les ventes sur une période donnée ?

1. Allez dans la section "**Ventes**".
2. Consultez la liste ou générez un rapport.

3. Pourquoi je ne peux pas supprimer un plat ?

Un plat ne peut pas être supprimé s'il est associé à des ventes ou des achats. Si vous souhaitez le retirer sans affecter les données, désactivez-le à l'aide de la fonctionnalité "Suppression logique".

4. Comment modifier mon budget actuel ?

Rendez-vous dans la section "Gestion du budget".

Sélectionnez le budget que vous souhaitez modifier.

Cliquez sur "Modifier", effectuez les ajustements nécessaires, puis enregistrez.

9.2 Résolution des erreurs courantes

1. Erreur de doublon lors de l'ajout d'un enregistrement

- **Cause probable** : Une clé unique (comme IDPlat ou IDBudget) existe déjà dans la base.
- **Solution** :
 - Vérifiez que l'enregistrement que vous tentez d'ajouter n'existe pas déjà.
 - Si vous utilisez une clé générée automatiquement, assurez-vous qu'elle est bien configurée pour éviter les doublons.

2. Impossible de supprimer un budget

- **Cause probable** : Le budget est lié à des achats ou des ventes existants.
- **Solution** :
 - Supprimez ou réattribuez les achats/ventes liés à ce budget avant de le supprimer.

3. Les graphiques du tableau de bord ne s'affichent pas

- **Cause probable** : Les données utilisées pour générer les graphiques sont inexistantes ou corrompues.
- **Solution** :
 - Vérifiez que des ventes et achats ont bien été enregistrés pour la période analysée.
 - Rafraîchissez les données en utilisant le bouton "Actualiser".

4. Problème de connexion à la base de données

- **Cause probable** : La base HFSQL n'est pas disponible ou le chemin d'accès est incorrect.
- **Solution** :
 - Assurez-vous que le fichier de base de données est dans le bon dossier.
 - Relancez l'application pour reconnecter la base.

10. Conclusion et prochaines étapes

Nous espérons que ce logiciel de gestion de restaurant simplifie votre quotidien et vous aide à mieux organiser vos activités. Cette première version se concentre sur les fonctionnalités essentielles telles que :

- La gestion des plats.
- Le suivi des ventes et des achats.
- La gestion budgétaire.
- Le tableau de bord pour une vue d'ensemble.

Cependant, comme tout projet en constante évolution, il est possible que certaines fonctionnalités ne soient pas encore présentes. Nous travaillons activement pour enrichir le logiciel avec de nouvelles options et des améliorations basées sur vos besoins et vos retours.

Prochaines mises à jour prévues

- Ajout d'un module pour gérer les fournisseurs.
- Intégration de rapports personnalisables pour une meilleure analyse des données.
- Amélioration de l'interface utilisateur avec des raccourcis et des options supplémentaires.
- Optimisation des performances et correction des éventuels bugs.