

RestoTout

Guide d'utilisation & présentation commerciale

Une seule plateforme pour relier l'image du restaurant, l'expérience client et les opérations quotidiennes - sans multiplier les outils.

CONÇU & DÉVELOPPÉ PAR ATELIER OMBRES - PARIS

Atelier Ombres conçoit des logiciels, plateformes métier, expériences digitales et systèmes sur mesure. RestoTout est né de cette approche : réunir dans un même environnement le site public, les réservations, la salle, la cuisine, les équipes, le stock, les achats, les factures fournisseurs, la comptabilité et le reporting.

Un produit pensé pour être élégant côté client, simple côté équipe et cohérent côté direction.

RESTOTOUT

PLATEFORME RESTAURANT

TOUT LE RESTAURANT

Dans un seul système.

- Site & identité
- Réservations & tables
- Service & cuisine
- Équipe & planning
- Stock & achats
- Finance & reporting



Software • UX/UI • Design
Direction artistique

Sommaire

Un parcours conçu à la fois pour la démonstration commerciale et la prise en main opérationnelle.

01 Positionnement & architecture

Ce que couvre Resto Tout et comment les espaces communiquent.

02 Connexion, sécurité & rôles

Accès, mot de passe, Super Admin, manager et délégation.

03 Tableau de bord & pilotage

Indicateurs, alertes et accès aux opérations.

04 Site public, templates & contenus

Identité, FR/EN, médias, galerie, événements et horaires.

05 Menus, produits & carte digitale

Catégories, plats, boissons, prix, allergènes et médias.

06 Réservations & plan de salle

Disponibilités, tables, espaces, étages et suivi du jour.

07 Commandes, service & cuisine

Prise de commande, préparation, ajout et service.

08 Équipe, planning & espace employé

Contrats, disponibilités, présence, absences et demandes.

09 Stock, achats & fournisseurs

Articles, mouvements, seuils, commandes et inventaires.

10 Comptabilité & factures fournisseurs

Réception e-factures, TVA, paiements et expert-comptable.

11 Administration & maintenance

Identité légale, e-mails, sauvegardes et configuration.

12 Parcours de démonstration commerciale

Scénario conseillé pour présenter la plateforme.

13 Mémo d'utilisation rapide

Actions courantes et points de contrôle.

Une plateforme, un restaurant connecté

Resto Tout regroupe les outils qui sont souvent séparés entre site vitrine, réservations, salle, cuisine, personnel, stock et gestion.

Présence digitale

Site responsive, carte, galerie, événements, horaires, contact, réservation et interface bilingue.

Réservations

Demandes, calendrier, capacité, affectation des tables, confirmations et rappels.

Salle & service

Plan de salle, prise de commande, ajouts, notes, quantités, additions et paiement.

Cuisine

Écran de production organisé par statut, avec circulation des commandes vers le service.

Équipe & planning

Employés, contrats, rôles, disponibilités, planning, absences, présence et demandes.

Stock & achats

Articles, fournisseurs, mouvements, seuils, pertes, inventaires et commandes d'achat.

Comptabilité

Ventes, dépenses, TVA, réception de factures fournisseurs et synthèses mensuelles.

Pilotage & administration

Rôles, droits, identité du restaurant, templates, médias, e-mails et maintenance.

ARCHITECTURE PRODUIT

Les modules partagent les mêmes données : une commande alimente le service, la cuisine et la comptabilité ; une réservation utilise le même plan de salle que l'équipe.

Connexion, sécurité & rôles

La connexion Resto Tout constitue le point d'entrée. WordPress reste invisible pour les profils restaurant et accessible uniquement aux véritables administrateurs techniques.

Connexion personnalisée

Écran de connexion intégré à l'identité Resto Tout, avec redirection selon le rôle et l'espace autorisé.

Mot de passe oublié

Demande sécurisée, lien temporaire à usage unique, choix du nouveau mot de passe et retour à la connexion.

Super Admin

Conserve tous les droits, les templates et l'accès technique à WordPress.

Manager du restaurant

Accède aux modules opérationnels et choisit les droits attribués à son équipe, sans donner accès aux templates ni à WordPress.

Responsable opérations

Reçoit un périmètre défini : commandes, réservations, stock, équipe, finance ou contenu.

Employé

Accès limité à son espace, au service ou à la cuisine selon son poste et ses autorisations.

FR / EN

Bascule entre français et anglais dans l'environnement de travail.

Journalisation

Les opérations sensibles peuvent être suivies par l'application selon le module concerné.

Bon usage

- Créer un compte nominatif par personne.
- Donner uniquement les droits nécessaires.
- Conserver au moins un Super Admin WordPress vérifié.
- Tester e-mails et réinitialisation avant mise en production.

Tableau de bord & accès aux opérations

L'espace de gestion rassemble les indicateurs utiles et organise les modules par métier afin de limiter les détours pendant le service.

Vue d'ensemble

Accès rapide à l'activité, aux alertes et aux modules utilisés quotidiennement.

Réservations

Volumes du jour, statut des demandes et préparation de l'accueil.

Commandes

Lecture des nouvelles commandes, en cuisine, à servir, servies et réglées.

Équipe

Effectif actif, absences, congés, services à planifier et coût hebdomadaire estimé.

Stock

Articles, faibles niveaux, ruptures, expirations proches et achats en attente.

Finance

Recettes, achats, paiements, TVA et synthèse de période à partir des données enregistrées.

À RETENIR

Les indicateurs ne sont pas décoratifs : ils prennent leur valeur dans l'utilisation réelle des réservations, commandes, planning, stock et achats.

Site public, templates & contenus

Resto Tout permet de présenter l'établissement et de convertir la visite en réservation, sans séparer le site de l'outil opérationnel.

Template 1

Une direction sobre et lumineuse pour une présentation directe.

Template 2 - Editorial Paris

Un univers illustré, narratif et parisien, avec parcours mobile dédié.

Template 3 - Mediterranean Scenes

Une expérience cinématique immersive avec scènes, mouvements et événements.

Identité du restaurant

Nom, logo, informations, textes, appels à l'action, couleurs autorisées et médias.

Galerie

Catégories, titres FR/EN, descriptions, médias, ordre et activation.

Événements

Titre, date, horaire, visuels, découverte, réservation et présentation dédiée.

Horaires & contact

Horaires par jour et par service, coordonnées, carte et informations pratiques.

Responsive & bilingue

Mise en page adaptée aux écrans et contenus disponibles en français et anglais.

PRINCIPE

Le template change l'expression visuelle ; le moteur de réservation, la carte et les données du restaurant restent communs.

Menus, catégories & produits

La carte digitale est administrée comme une base de contenus structurée, afin de rester lisible sur le site, en salle et dans les outils de commande.

Créer et organiser la carte

- Créer plusieurs menus : déjeuner, dîner, boissons, vins, saison ou événement.
- Ajouter des catégories, définir leur ordre et renseigner les versions FR/EN.
- Créer plats et boissons avec prix, prix promotionnel, description, ingrédients et allergènes.
- Associer photos, galerie média ou vidéo au produit.
- Définir les périodes : petit-déjeuner, midi, soir ou toute la journée.
- Indiquer les régimes : végétarien, vegan ou sans gluten.

Navigation client

Catégories et pages organisées pour éviter les listes interminables.

Présentation produit

Nom, description, prix, média et détails utiles avant la commande.

Disponibilité

Activation des produits et cohérence avec la période de service.

Commande

Les mêmes produits alimentent le panier, le service, la cuisine et les données financières.

CONSEIL

Préférer des catégories courtes, des intitulés cohérents et des photos homogènes. Vérifier chaque changement en français, en anglais, sur ordinateur et sur mobile.

Réservations & plan de salle

La réservation et le plan de salle utilisent une même représentation des tables, des capacités, des espaces et des niveaux.

Demande de réservation

Date, heure, nombre de personnes, coordonnées, notes et données utiles à l'accueil.

Disponibilités

Créneaux calculés selon les réglages, le service et les tables compatibles.

Affectation

Choix d'une table correspondant au nombre de personnes et à l'espace disponible.

Suivi du jour

Réservations classées par heure, statut et table, avec accès aux informations client.

Plan de salle

Tables rondes, carrées ou rectangulaires, capacité, zone, étage et terrasse.

Éléments du plan

Entrée, bar, cuisine, murs, fenêtres, escaliers, WC, accueil ou élément personnalisé.

Dimensions réelles

Longueur, largeur, surface et proportions conservées dans les différentes vues.

Rappels

Notifications et rappel des réservations à préparer selon la configuration e-mail.

WORKFLOW

Créer les espaces et tables, régler les horaires, tester une réservation, confirmer l'affectation puis vérifier son apparition dans la vue du service.

Commandes, service, cuisine & paiement

Le flux opérationnel relie la prise de commande par table à la préparation, au service, aux ajouts et au règlement.

Prise de commande

Sélection de la table, recherche produit, catégories, quantités et notes cuisine.

Sélection client

Récapitulatif des articles, notes par plat et note générale avant envoi.

Envoi en cuisine

Transmission de la commande à l'écran Cuisine avec un statut exploitable.

Écran Cuisine

Organisation des commandes nouvelles, en préparation, prêtes et terminées.

À servir

Retour vers l'équipe de salle lorsque les éléments sont prêts.

Ajouts après service

Une table reste disponible dans l'espace Service pour ajouter dessert, boisson ou autre demande.

Addition & règlement

Clôture de la table, choix du paiement et conservation de l'historique opérationnel.

Archive

Commandes conservées dans l'espace manager pour le suivi et la comptabilité.

RÈGLE MÉTIER

Une table payée peut quitter la vue active du service selon la règle de journée, mais la commande et le règlement ne sont jamais supprimés du suivi manager.

Employés, planning & espace personnel

Resto Tout centralise les informations qui servent au planning et donne à chaque employé un espace adapté à son activité.

Fiche employé

Identité, contact, photo, poste, contrat, heures hebdomadaires, statut et historique.

Rôles & compétences

Postes, compétences, zones habituelles et activation de Service ou Cuisine.

Disponibilités

Base récurrente utilisée automatiquement par le planning.

Planning équipe

Vue globale par personne, semaine, rôle, zone et statut.

Vue horaires

Lecture détaillée, déplacement des services et ajustement sur l'axe horaire.

Absences & congés

Demandes, validation, périodes bloquantes et impact direct sur le planning.

Présence réelle

Pointage, heures réalisées, retards, heures hors planning et écarts au contrat.

Espace employé

Planning, présence, équipe du jour, heures, demandes et absences depuis un espace dédié.

COHÉRENCE

Le planning ne recrée pas l'équipe : il consomme les mêmes profils, contrats, rôles et disponibilités que la gestion RH.

Stock, achats & fournisseurs

Le module Stock & achats suit les articles et les mouvements nécessaires à l'activité, jusqu'à la commande fournisseur et à l'inventaire.

Articles

Nom, SKU, catégorie, unité, quantité actuelle, seuil, coût et fournisseur.

Mouvements

Entrées, sorties, corrections et historique des variations.

Alertes

Stock faible, rupture et expiration proche.

Achats

Commandes fournisseurs, statut, dates, quantités et coûts.

Fournisseurs

Coordonnées et rattachement aux articles ou commandes.

Pertes

Déclaration et lecture des pertes pour améliorer le suivi.

Inventaires

Comptages, ajustements et comparaison avec le stock enregistré.

Lien comptable

Les achats et coûts alimentent la lecture financière et les pièces du mois.

BON USAGE

Définir des unités cohérentes, renseigner les seuils, enregistrer chaque entrée et organiser un inventaire régulier.

Comptabilité & factures fournisseurs

Le restaurant reçoit surtout des factures lors de l'achat de matières premières, boissons, équipements et services. Resto Tout prépare ces données pour la gestion et l'expert-comptable.

Réception des factures

Import des factures fournisseurs électroniques et rattachement aux achats.

Identité légale

Raison sociale, SIREN, SIRET, TVA intracommunautaire, RCS, adresse et informations du restaurant.

Données de facture

Fournisseur, référence, date, échéance, montants HT, TVA, TTC et statut.

TVA déductible

Lecture des montants de TVA associés aux achats enregistrés.

Paielements

Suivi payé, à payer, en attente ou en retard selon les informations disponibles.

Synthèse mensuelle

Regroupement des ventes, achats, paiements et pièces pour la période.

Expert-comptable

Nom, cabinet, e-mail et coordonnées conservés dans les réglages dédiés.

Transmission

Préparation et envoi du dossier mensuel à l'expert-comptable configuré.

PÉRIMÈTRE

Le module vise la réception et la préparation comptable des achats du restaurant. Les tickets clients restent gérés par le flux de vente et de paiement.

Identité, communications & maintenance

L'administration centralise ce qui permet d'exploiter le restaurant, sans exposer les écrans techniques de WordPress aux profils opérationnels.

Profil du restaurant

Nom, logo, adresse, téléphone, e-mail, langue, devise et informations publiques.

Horaires

Jours ouverts, jusqu'à deux services par jour et affichage sur le site.

Médias

Utilisation de la médiathèque WordPress sans dupliquer les fichiers.

E-mails

Adresse d'envoi, notifications de réservation, planning et réinitialisation de mot de passe.

Templates

Sélection et configuration réservées au Super Admin.

Droits

Manager et Super Admin attribuent les modules autorisés selon leur propre périmètre.

Mises à jour

Le plugin conserve les données, réglages, médias et structure lors d'un remplacement de version.

Sauvegardes

Sauvegarder base et fichiers avant mise à jour, puis contrôler les parcours critiques.

DÉPLOIEMENT

Tester d'abord sur une copie, conserver le même dossier restotout, remplacer la version, vider les caches puis contrôler connexion, réservation, commande, paiement et e-mails.

Une solution visible par le client, utile à chaque équipe

La valeur de Resto Tout ne repose pas sur une fonction isolée : elle vient de la continuité entre image de marque, expérience client et opérations.

Pour la direction

Une lecture plus claire de l'activité, des équipes, des achats et des responsabilités.

Pour l'accueil

Réservations et plan de salle cohérents, avec accès rapide aux informations du jour.

Pour la salle

Commande par table, ajouts, notes et suivi du service.

Pour la cuisine

Une file de production lisible et synchronisée avec la salle.

Pour l'équipe

Planning, présence, demandes et informations personnelles réunis.

Pour la comptabilité

Achats, factures fournisseurs et synthèse mensuelle mieux préparés.

Pour le client

Un site cohérent, une carte claire, une réservation simple et une identité mémorable.

Pour la marque

Trois directions visuelles et un socle personnalisable sans fragmenter les outils.

MESSAGE CENTRAL

Resto Tout transforme une succession d'outils séparés en une expérience continue, du site public jusqu'à la clôture comptable.

Parcours conseillé pour une présentation commerciale

Présenter le produit comme une histoire complète. Chaque étape montre une donnée qui circule vers la suivante.

- 1 **Accueil & identité** Montrer le site, le bilingue, la carte, la galerie et la réservation.
- 2 **Templates** Comparer brièvement les trois univers sans entrer dans tous les réglages.
- 3 **Réservation** Créer une demande puis montrer son apparition côté manager.
- 4 **Plan de salle** Affecter la réservation à une table et expliquer capacité, zone et étage.
- 5 **Service** Ouvrir une table, ajouter deux produits et une note cuisine.
- 6 **Cuisine** Faire passer la commande de nouvelle à prête.
- 7 **Ajout & paiement** Ajouter un dessert après service, puis régler l'addition.
- 8 **Équipe** Montrer fiche employé, planning, présence et accès par rôle.
- 9 **Stock & achats** Présenter alertes, mouvements et fournisseur.
- 10 **Comptabilité** Montrer facture fournisseur, identité légale et synthèse expert-comptable.

OBJECTIF

Terminer sur le bénéfice métier : une même information traverse réservation, salle, cuisine, paiement et reporting sans être reconstruite.

Utilisation rapide

Un rappel compact des actions courantes et du chemin conseillé dans l'application.

Action	Module	Résultat attendu
Configurer le restaurant	Administration / Identité	Nom, coordonnées, identité légale, e-mail
Définir les horaires	Restaurant / Horaires	Jours et services
Construire la carte	Menus & produits	Menus, catégories, produits, médias
Préparer la salle	Plan de salle	Espaces, tables, capacités, éléments
Suivre les réservations	Réservations	Confirmer, affecter, accueillir
Prendre une commande	Espace Service	Table, articles, notes, envoi cuisine
Préparer et servir	Espace Cuisine / Service	Statuts, prêt, servi, ajout
Encaisser	Service / Paiement	Addition et mode de règlement
Gérer l'équipe	Équipe & Planning	Contrats, rôles, horaires, absences
Suivre les achats	Stock & achats	Mouvements, seuils, fournisseurs
Préparer le mois	Comptabilité	Factures, TVA, synthèse
Envoyer au cabinet	Expert-comptable	Coordonnées et dossier mensuel

Périmètre du document

Ce guide décrit les fonctions identifiées dans Resto Tout 0.2.21. Certaines options varient selon la configuration, le template actif, le rôle utilisateur et les données réellement présentes.

Conception, design et développement : Atelier Ombres • restotout.atelierombres.com