

# MODE D'EMPLOIE ET CHRONOLOGIE DES MISES EN APPLICATION DU LOGICIEL

## ABC Web

### Notat :

- Si vous êtes intéressé par la programmation et la mise en place de la caisse et de la gestion des stocks, merci de nous contacter.  
< **Onglet contact** >

Ces deux applications sont en liaisons avec le mode d'exploitation existant dans votre entreprise et par conséquent seront étudiés au cas par cas.

### Information :

- Nous sommes également spécialisé dans le conseil, l'assistance et la formation professionnelle pour les métiers de l'hôtellerie et de la restauration.
- Pour plus d'informations sur nos prestations, vous pouvez consulter notre site : [www.bhl-consulting.fr](http://www.bhl-consulting.fr)

## PREMIERE PARTIE :

### Première étape :

1. Ouvrir et remplir une fiche fournisseur pour chaque fournisseur
2. Ouvrir et remplir une fiche personnelle pour chaque salarié
3. Ouvrir et remplir une fiche de produit pour chaque marchandise achetée

### Deuxième étape :

1. Enregistrer au quotidien les marchandises achetées dans ajouter un produit

2. Enregistrer au quotidien les informations de vos factures fournisseur dans journal des achats
3. Enregistrer au quotidien les chiffres d'affaires dans journal des recettes
4. Enregistrer au quotidien le nombre de repas personnel, les offerts et les pertes (nourriture et boissons) dans journal des crédits aux coûts
5. Enregistrer au quotidien les nombres de chambres louées, de couverts petit déjeuner, déjeuner et dîner dans journal des statistiques

### Troisième étape :

1. Enregistrer en fin de mois les informations de chaque fiche de salaire dans journal des salaires
2. Enregistrer en fin de mois vos charges financières dans journal des charges financières
3. Enregistrer en fin de mois les inventaires physiques nourriture et boisson dans créer un inventaire

### Quatrième étape :

- Constater les résultats d'exploitation et les ratios de votre comptabilité personnelle, dans les coûts directs et dans le compte d'exploitation
- Afin de maîtriser et d'optimiser votre rentabilité, établissait les fiches techniques de vos plats et boissons