

1. Creación de Series de Facturación, Cajas y Almacenes.
2. Creación de Empleados (Permisos).
3. Creación de localizadores (mesas, barra, ...) y plano del local.
4. Parametrización de pantalla y opciones de trabajo.
5. Configuración de comandas:
 - Artículos a incluir en envíos a cocina (u otra ubicación).
 - Artículos predefinidos en comanda.
6. Creación de Familias, Subfamilias y Botones Grupo.
7. Artículos básicos (sin propiedades especiales).
8. Artículos o comentarios asociados a otro artículo de venta (Extras).
9. Creación y Edición de Menús.
10. Problemática de diferentes medidas/formatos de venta (Propiedades).
11. Copas licor/refresco (Combinados automáticos).
12. Artículos con escandallos/recetas (Combinados).
13. Gestión de stock: Regularizaciones (Entradas y Salidas) e Inventarios.
14. CIRCUÍTO DE COMPRAS:
 - Creación de proveedores.
 - Generación de albaranes y facturas de compra.

15. CONTROL DE PAGOS:

- Creación de Formas de Pago y Conceptos de Pago.
- Control de Pagos (desde ficha proveedor y desde Vencimientos).

16. Apertura de turno.

17. Ventas:

- Proceso venta.
- Parking Tickets.
- Ticket borrador (Cuenta).
- Generación Facturas.
- Envíos de comandas.

18. Control de Tickets. Modificación de tickets y traspaso de tickets a factura.

19. Ingresos y Retiradas de Caja.

20. Cierres de Turno y Caja. Control de Turnos.

21. Control de caja (informe en pantalla).

22. ORDERLAN.

23. Ruegos y preguntas de los asistentes.