

Le Lycée et CFA Professionnel Hôtelier Belliard à Paris (XVIII^e) s'est équipé d'une quinzaine de caisses enregistreuse L'Addition. Cette solution française incarne la nouvelle génération de caisse mobile et tactile pour les restaurants sur iPad.

L'Addition vise à fournir un outil de prise de commande de qualité permettant de décupler les possibilités d'une simple caisse enregistreuse, d'où l'intérêt d'initier les élèves à cet outil moderne et efficace. En effet, l'arrivée des tablettes tactiles donne l'occasion aux restaurateurs de bénéficier non plus d'une simple caisse enregistreuse, mais d'une véritable plateforme multimédia assurant une meilleure gestion et une meilleure communication auprès des clients. « Le métier de restaurateur a beaucoup évolué depuis quelques années, aujourd'hui un restaurant doit savoir maîtriser sa présence sur internet » explique Pascal Wolf, chef des travaux du CFA Belliard. « L'iPad est l'outil idéal pour gérer cette présence web : prendre une photo, la poster sur la page facebook du restaurant, envoyer un email ou un sms à ses clients, tout est possible grâce aux tablettes tactiles. »

Le CFA Belliard, toujours à la pointe des nouvelles techniques de travail dans le monde de la restauration a été le premier CFA hôtelier français à s'équiper avec l'Addition pour « former ses étudiants à ces techniques à forte valeur ajoutée pour leurs futurs employeurs. »

« L'application s'inscrit bien dans le programme de formation et d'enseignement des élèves et des futurs restaurateurs, indique Christophe Millot, l'un des associé fondateur. L'objectif est d'apporter de la mobilité à l'un des métiers qui en a le plus besoin. Elle cadre avec la réalité de la restauration, où les serveurs courent toute la journée d'une table à l'autre, de la cuisine à la terrasse. »

Clé en main, la solution comprend le matériel, l'application, les mises à jour, les sauvegardes en ligne et la maintenance. Entièrement packagée, elle évolue en fonction de la taille du restaurant, ou encore du nombre de salles et de serveurs. Chaque serveur voit les disponibilités sur son carré et l'avancement de chaque commande. Il peut naviguer de table en table afin de continuer la commande, ou envoyer la suite sans faire des allers et retours en cuisine. Le restaurateur peut accéder en temps réel à l'occupation de son établissement, et ainsi placer rapidement les nouveaux arrivants ou voir où en sont les commandes par table, et l'avancée de chaque table.

Contact CFA Belliard : Mme Nathalie Rouffignac : 01 40 25 93 93

Contact L'Addition : Mr Pierre Patris : 01 75 43 51 20

