

# Comment transférer des ventes du comptoir fromage vers les caisses ?

## Cas d'utilisation

Dans une épicerie, il y a un comptoir fromage séparé des caisses. Au comptoir fromage, le vendeur fournit au client un papier avec les poids de chaque article pesé. Ce papier est retranscrit à la caisse ce qui occasionne pas mal d'erreurs d'encodage.

L'idéal serait que le vendeur puisse pré-encoder une commande qui serait reprise à la caisse pour faire le total avec les autres articles achetés.

## Solution : combinaison de 2 modules OCA

Il y a 2 modules qu'on peut combiner pour répondre à ce besoin :

- [pos\\_order\\_to\\_sale\\_order](#)

Il permet de générer un bon de commande de vente (SO) depuis une session de POS.

Il doit être utilisé au comptoir des produits frais, sans aller jusqu'au paiement (donc installer un point de vente et ouvrir une session au comptoir). (Limitation fournie par le développeur sur ce module : obligation de choisir un client ; impossibilité de charger plusieurs picking pour un même pos.order.)

- [pos\\_picking\\_load](#)

Il permet de rapatrier dans le POS (donc à la caisse finale) des bons de livraison (picking).

## PoS Order To Sale Order

Configuration pour la caisse de comptoir :

Poignée de vente / Caisse 2 (inutilisé)

Modifier Créer

Action

Pong timeout (sec)  Autostart longpolling

10

**Multi-session**

inconnu

Multi-session

Default Multi

Session -

Synchronization is disabled

Accept incoming orders  Replace empty order

Deactivate empty order

**Créations de Vente**

Créer des devis  Créer des ventes confirmées

Créer des ventes livrées

**Interface de commande**

Photos des catégories  
Afficher les images des catégories de produits

Sets default product quantity in POS  
Sets default product quantity in POS

Définir la catégorie de départ  Clavier virtuel

Utilisation :

Il faut sélectionner un client afin que le système puisse créer un bon de commande de vente au nom de ce client.

odoo Administrator 10:24

Cuillère à miel buis 5.10 CHF  
1.000 unités à 5.10 CHF / unités

Planche à poignée FSC 12.70 CHF  
1.000 unités à 12.70 CHF / unités

**Total: 17.80 CHF**  
Taxes : 1.27 CHF

Maison équipement

Bricolage Cuisine Jardins Pile et électricité

5.10 CHF Cuillère à miel buis AromaCos

12.70 CHF Planche à poignée FSC AromaCos

4.50 CHF Presse agrumes FSC AromaCos

6.35 CHF Rapunzel Bio Snacky bocal à germer Bio Partner Schweiz AG

7.40 CHF Sachet 3 boules magnétiques bois naturel AromaCos

8.60 CHF Sachet 3 Pince-mi-couleurs AromaCos

1.20 CHF Sachet de 150 Cure-dent AromaCos

1.85 CHF Sacs congélation écologiques 18x25cm 1 L env. AromaCos

2.80 CHF Sacs congélation écologiques 25x30cm 2.5 L env. AromaCos

2.65 CHF Sacs congélation écologiques 30x45cm 5.5 L env. AromaCos

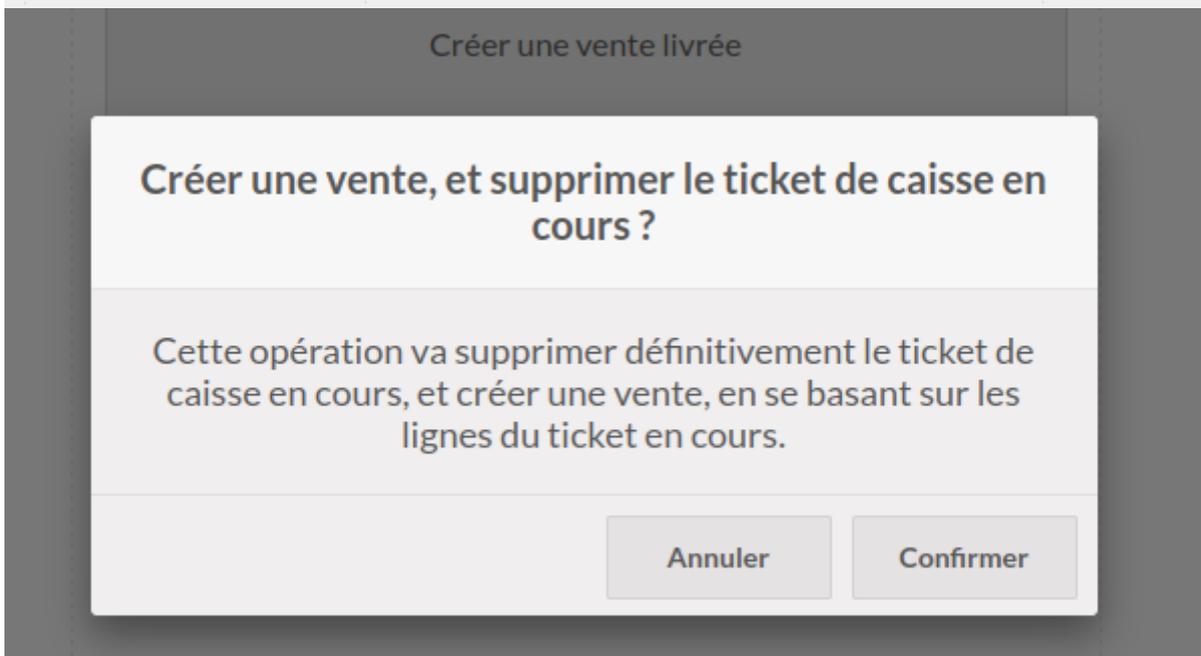
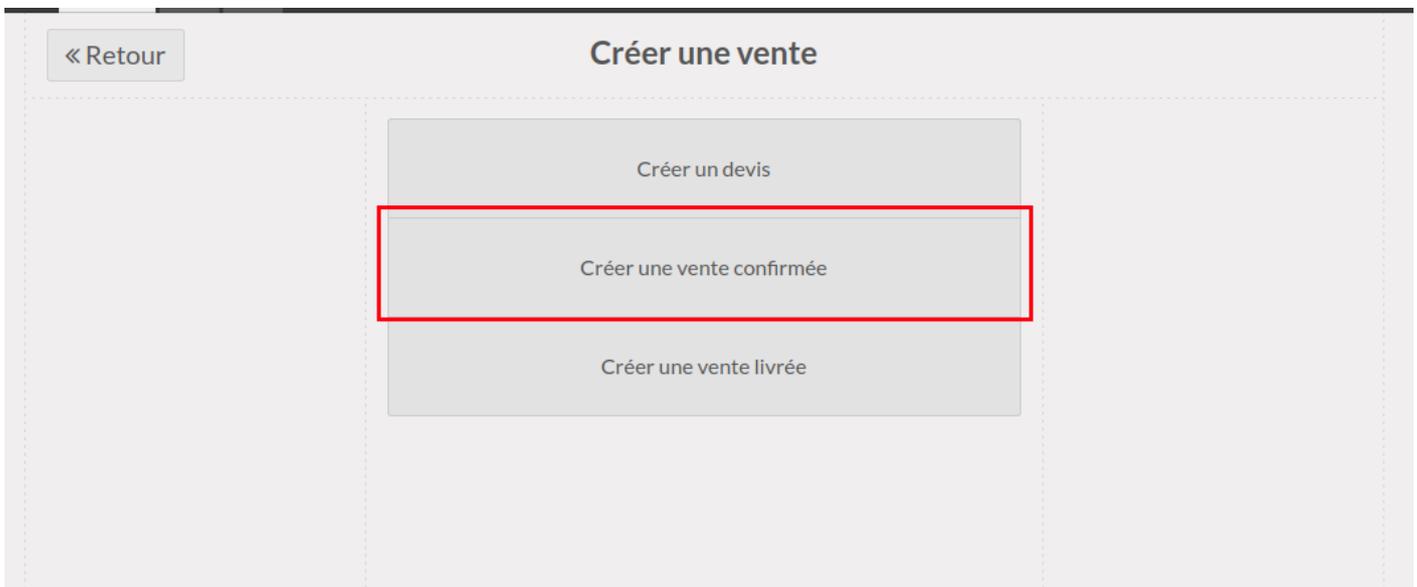
1.85 CHF Serviettes en papier (24x24 cm, 20 pc.) AromaCos

**Créer une vente**

DENIS BUCHER

1	2	3	Qty
4	5	6	Tare
7	8	9	Rem.
+/-	0	.	Prix
			☒

Paiement



Confirmer le pop-up. Le panier est ensuite vide :



Votre panier est vide

 Client	1	2	3	Qté
	4	5	6	Tare
	7	8	9	Rem.

Dans le back-end, il y a bien une vente enregistrée dans le module "Vente" en statut Confirmé :

TEST Ventes (d'essai)

Commandes Facturation Catalogue Rapport Configuration Edit Price

SO155

Modifier Créer

Imprimer Action

1 / 1 < >

Créer une facture Prévisualiser Imprimer Envoyer par email Annuler Bloquer

Proposition Devis envoyé Bon de commande

### SO155

**Cliant**  
DENIS BUCHER  
Rue des Coopératives 9  
1217 MEYRIN  
Suisse

**Date de confirmation** 18. 05. 2021 10:25:42  
**Liste de prix** Liste de prix publique (CHF)  
**Condition de règlement** Paiement immédiat  
**Mode de paiement**  
**Méthode de livraison**

Lignes de la commande Produits optionnels Autres informations

Article	Description	Qté commandée	Livré	Facturée	Unité de mesure	Prix unitaire	Taxes	Remise (%)	Sous-total
Cuillère à miel bois	Cuillère à miel bois	1.000	0.000	0.000	unités	5.10	TVA due à 7.7% (incl. TN)	0.00	4.74 CHF
Planche à poignée FSC	Planche à poignée FSC	1.000	0.000	0.000	unités	12.70	TVA due à 7.7% (incl. TN)	0.00	11.79 CHF

Montant hors-taxe: 16.53 CHF  
Taxes: 1.27 CHF  
Total: 17.80 CHF

## Point Of Sale - Picking Load

Configuration du type de préparation "Livraisons" pour rendre les livraisons disponibles dans le POS :

- Dans le module Inventaire, ouvrir le menu Configuration et cliquer sur Types d'Opération :

TEST Inventaire (d'essai)

Vue d'ensemble Opérations Données de base Analyse Configuration

Type d'opérations

+ Créer Importer

Type d'opération	Ent
<input type="checkbox"/> Réceptions	DEM
<input type="checkbox"/> Réceptions	DEM
<input type="checkbox"/> Livraisons	DEM
<input type="checkbox"/> Commandes en PdV	
<input type="checkbox"/> Melting coop livraison	DEM
<input type="checkbox"/> Melting Coop Reception	DEM

Configuration

- Configuration
- Gestion d'entrepôt
- Entrepôts
- Types d'opérations**
- Articles
- Catégories d'articles
- Caractéristiques
- Valeurs de caractéristique
- Nomenclatures de code-barre
- Unités de mesure
- Catégories UdM
- UdM

Recherche...

Filtres Reqs

- Sélectionnez le(s) type(s) de prélèvement que vous souhaitez voir apparaître dans le point de vente.  
Cochez la case "Disponible dans le point de vente" :

Actif

<b>Nom de type de préparation</b>	Livraisons	<b>Type d'opération</b>	Clients
<b>Séquence de référence</b>	Coopérative du Supermarché Participatif Paysan Séquence de sortie	<b>Type de préparation pour les retours</b>	Coopérative du Supermarché Participatif Paysan: Réceptions
<b>Entrepôt</b>	Coopérative du Supermarché Participatif Paysan	<b>Disponible dans le point de vente</b>	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>Code Barre</b>	WH-DELIVERY	<b>Afficher Opérations détaillées</b>	<input type="checkbox"/>
		<b>Afficher Réservé</b>	<input checked="" type="checkbox"/>

Sur la caisse sur laquelle on veut récupérer les bons de livraisons, on doit s'assurer que la configuration suivante est correcte :

### Chargement de bon de livraison

**Charger des bons de livraison**  
Activer la possibilité de charger des bons de livraison dans le point de vente

Quantité maximum de BL à charger:

**Tare UoM**  
Unit of Measure of the tares.

**Tare Input Method**  
Configure how to tare products to weight with a scale.

**Gross Weight Input Method**  
Configure how to input Gross Weight.

### Interface de commande

Le nombre de bons de commandes à charger pourrait être augmenté.

Ouverture de la caisse 1 (la première partie a été faite sur la caisse 2 qui représente le comptoir fromage). La caisse 1 représente la caisse finale où le client vient payer.

Un bouton permet de charger les bons de livraisons :

Login Caisse 1
1 04:41
+
-

✕ Annuler

Nom	Client	Date prévue	Document d'origine
WH/OUT/00067	[blurred]	2020-06-10 15:40:12	SO054
WH/OUT/00071	[blurred]	2020-07-01 14:44:23	SO057
WH/OUT/00176	DENIS BUCHER	2021-05-18 08:25:42	SO155

Le panier est donc rempli avec le contenu du bon de livraison :

Cuillère à miel buis 5.10 CHF  
1.000 unités à 5.10 CHF / unités

Planche à poignée FSC 12.70 CHF  
1.000 unités à 12.70 CHF / unités

**Total: 17.80 CHF**  
Taxes : 1.27 CHF

 40.90 CHF Gigot en tranches avec os (Le Sapalet) - 1 kg Le Sapalet sàrl	 115.90 CHF/kg Viande séchée de boeuf Bio barquette (Le Sapalet) - 1 kg Le Sapalet sàrl	 5.15 CHF Oignons rouges/dor Paysans participatif kg Paysans participatif
 3.20 CHF/kg Courges grandes - musquées Paysans participatifs Paysans participatifs	 3.45 CHF/kg Chou frisè Paysans participatifs - 1 kg Paysans participatifs	 6.90 CHF Epinard branche Paysans participatif kg Paysans participatif
 4.95 CHF/kg Courgettes Paysans participatifs Paysans participatifs	 6.80 CHF/kg Artichauts paysan participatif Paysans participatifs	 7.35 CHF Aubergine Paysans participatifs Paysans participatif
 5.90 CHF/kg Chou-fleur Paysans participatifs - 1 kg Paysans participatifs	 10.25 CHF/kg Cima di rapa - 1 kg Paysans participatifs	 3.85 CHF Coings Paysans participatifs - 1 kg Paysans participatif
 6.80 CHF/kg Fèves Paysans participatifs Paysans participatifs	 10.45 CHF/kg Groseille rouge (Paysans Participatifs) - 1 kg Paysans participatifs	 4.25 CHF Laitue romaine Paysans participatifs salade Paysans participatif
 10.25 CHF/kg	 5.90 CHF/kg	 4.50 CHF

↑ WH/OUT/00176
↓ Créer une vente

DENIS BUCHER	1	2	3	Qté
	4	5	6	Tare
	7	8	9	Rem.
	+/-	0	.	Prix

On peut ajouter d'autres articles au panier et finaliser la vente.

Dans le back-end, le bon de livraison passe au statut "Annulé" étant donné que la livraison se fait via la vente en caisse.

The screenshot shows the InvenTree back-end interface for a delivery order (WH/OUT/00176). The interface includes a navigation bar at the top with options like 'Tableau de bord', 'Operations', 'Gestion des stocks', 'Rapports', and 'Configuration'. Below the navigation bar, there are buttons for 'Modifier' and 'Créer', and a dropdown menu for 'Action'. The main content area displays the order details, including the partner name 'DENIS BUCHER', the type of preparation 'Coopérative du Supermarché Participatif Paysan: Livraisons', and the date '18.05.2021 10:25:42'. A table below shows the items in the order:

Séquence	Article	Poids	Unité de poids	Ref. fournisseur	Demande initiale	Réservé	Fait	Unité de mesure
9'999	Cullière à miel buis	0.00		AH051	1.000	0.000	0.000	unités
9'999	Planche à poignée FSC	0.00		AH109	1.000	0.000	0.000	unités

Below the table, there is a section for 'Aujourd'hui' with a status history. The history shows two entries: 'Statut: En attente → Annulé' and 'Statut: Prêt → En attente'.

## Contraintes et risques de ce workflow

A la découpe fromage :

- il faut installer un point de vente, comme en caisse. Cela nécessite du matériel (un PC ou une tablette peut faire l'affaire)
- il faut identifier le client avec son nom.

A la caisse

- Il faut configurer la caisse pour charger 10 ou plus bons de livraisons. S'il y a une grande fréquentation du magasin, il faut prévoir de charger plus de 10 bons de livraisons, ce qui peut ralentir l'ouverture de la caisse et son fonctionnement à chaque recharge de la liste des bons de livraisons.
- il faut demander à chaque client s'il a des achats de fromage pour chercher son bons de livraison correspondant (ne pas oublier, ce qui impliquerait des fromages offerts aux clients).
- Il faut prévoir un processus de contrôle en fin de journée afin de nettoyer tous les bons de livraisons qui n'ont pas été annulés, histoire de ne pas se retrouver avec des bons de livraisons non traités qui s'amassent au fil des jours.

Updated 14 February 2023 13:44:50 by Pol