Toporesto

Le bras droit du restaurant : il tient les registres d'hygiène, de traçabilité, d'équipe et d'établissement pendant que vous faites tourner la salle. Une seule saisie : ce qui entre à la réception ressort dans la traçabilité, les allergènes et le coût de revient, sans être retapé.

CHACUN SON ÉCRAN

Le salarié, sur son téléphone

- Son planning dès sa publication, et le « j'ai lu » qui le prouve
- Il badge en scannant le code de la tablette
- Ses tâches, sa tournée de relevés, sa formation hygiène
- Une livraison reçue en photographiant les étiquettes
- Un produit sorti du stock : liste, code-barres ou photo
- Congés et RTT avec son solde ; arrêt de travail (volet 3 seulement)
- Céder ou échanger un créneau, si le restaurant l'autorise

Le manager, sur son téléphone

- Congés et indisponibilités tranchés d'un geste
- Qui est là, qui n'a pas badgé sa sortie, qui est en retard
- Une absence ? Les créneaux à remplacer et qui peut les tenir dans les règles
- S'il l'a choisi : le créneau proposé à l'équipe, le premier qui accepte le prend
- Annonces avec photo, et qui les a lues
- Pourboires du service enregistrés, espèces partagées au calculateur

La tablette du restaurant

- Souvent celle de la caisse : rien à acheter de plus
- Sans compte : installée avec un code émis par le gérant
- Pointeuse, tâches de l'équipe, réception, étiquettes des enceintes
- Chacun tape son code une fois par service, puis son nom suffit
- Un geste de manager redemande le code

Le gérant, au bureau

- Plans, plannings, postes et qui sait les tenir
- Heures totalisées par personne, tous sites confondus, prêtes pour la paie
- Registres et dossier de contrôle, sortis d'un bouton
- Coffre-fort des documents du personnel

QUATRE DOMAINES

Hygiène et HACCP

- Relevés de température par scan du code de l'enceinte
- Tournée : la tâche n'est cochée qu'une fois toutes les enceintes relevées
- Check-lists, plan de nettoyage par zone
- Refroidissement et poisson cru (anisakis) jugés sur la courbe
- Non-conformités : constaté, fait, par qui
- Huiles, plats témoins, pH et mesures de votre plan
- Formation hygiène : les 14 h signalées, des modules avec quiz

Traçabilité et allergènes

- Réception en rafale, étiquettes lues puis vérifiées par une personne
- Stock par lot, la date la plus proche d'abord ; un lot périmé bloque
- Rappels de produits rapprochés de vos lots
- Registre des allergènes, carte publique en cinq langues
- Inventaire, pertes valorisées par motif

Équipe

- Pointage par code renouvelé, oubli de sortie rappelé
- Plannings publiés ou repris d'une photo, accusé de lecture
- Compteurs de congés et RTT, cessions et échanges de créneaux
- Pourboires répartis au centime, export pour le cabinet
- Registre unique du personnel, document unique d'évaluation des risques
- Arrêts de travail : des dates et un type, jamais un motif

Établissement

- Registre de sécurité et vérifications, nuisibles compris
- Chaque périodicité dit d'où elle vient
- Visites de contrôle et suites données
- Registre public d'accessibilité, affichette d'origine des viandes
- Archive des pièces d'achat

SUR QUELS APPAREILS

iPhone et iPad : l'application Toporesto. **Android** : application en préparation ; en attendant, la version web. **La version web (PWA)** : une application qui s'ouvre dans le navigateur, sans magasin d'applications, sur toute tablette, téléphone ou ordinateur récent ; ajoutée à l'écran d'accueil, elle s'ouvre en plein écran et fonctionne sans réseau. Le gérant travaille depuis son ordinateur.

Il signale, il ne certifie pas. Toporesto dit ce que la réglementation demande, ce qui est fait et ce qui manque ; il n'atteste d'aucune conformité. Les périodicités affichées sont des valeurs nationales par défaut : un règlement départemental, une commission de sécurité ou votre assureur peuvent demander plus strict, et l'application le signale.