

DOCUMENTATION D'UTILISATION

Le manuel complet de l'application. Rubrique par rubrique.

Tout ce que l'app fait, pour qui, et comment s'en servir. Des équi-piers sur le terrain à la direction du groupe. Version à jour de septembre 2026.

7 rubriques

40+ modules

5 niveaux d'accès

5 restaurants

Une application, sept rubriques, cinq niveaux

L'application s'organise en **sept rubriques** sur l'écran d'accueil. Chaque personne ne voit que ce qui la concerne : l'affichage s'adapte automatiquement à son **niveau d'accès**. Un équipier voit le strict nécessaire de son service, un manager voit son restaurant, la direction voit le groupe.

Les 5 niveaux d'accès



Équipier

Le quotidien de son service : pointeuse, caisse, hygiène, production, référentiel.



Chef d'équipe

Équipier + quelques contrôles (quizz de maîtrise, etc.).



Manager

Son restaurant : pilotage, RH, conformité, commandes, dashboards de son site.



Superviseur

Plusieurs restaurants : masse salariale, recrutement, affichages, vue multi-sites.



Direction / Admin

Le groupe entier : consolidé, tous les tableaux de bord, configuration.



Cloisonnement strict. Un manager ne voit que les données de SON restaurant. Les données du groupe (trésorerie, résultat, autres restaurants, paie nominative) restent réservées à la direction. Tout est protégé au niveau de la base de données, pas seulement à l'écran.

Sommaire



Au quotidien

Pointeuse · Feuille de caisse · HACCP & Entretien ·
Feuille de production · Commandes · Challenge Cosy ·
Stock congélateur



Référentiel

Recettes · Manuel Opérateur · Fiches Techniques ·
Allergènes · Suivi de Formation · Affichages légaux



Pilotage

Food Cost & Inventaire · LABO Cosy · Clôture du mois ·
Planning Équipe · Masse Salariale · Rapport paie



Management & RH

Gestion des équipiers · Sanctions & Procédures ·
Recrutement



Conformité

Historique & Suivi · Bilan Manager · Quizz Maîtrise ·
Contrôle de Clôture · Audit de Conformité · Client
Mystère



Animation

Animation client (QR Rifty)



Mes tableaux de bord

Mes objectifs (prévu vs réel) · Uber par restaurant



RUBRIQUE 1

Au quotidien

Ce que les équipes utilisent chaque jour, depuis leur téléphone.



Pointeuse

ÉQUIPIER

Chaque équipier pointe son arrivée, ses pauses et son départ. La pause de plus de 20 minutes est déduite du temps de travail, la badgeuse gère le service de nuit après minuit.

Embauche · Pause · Débauche · reprise service de nuit



Feuille de caisse

ÉQUIPIER

Saisie quotidienne de la caisse : midi, soir, puis le Z de clôture. C'est cette saisie qui alimente en temps réel le chiffre d'affaires réel de tous les tableaux de bord.

X1 / X2 / Z · alimente le CA réel



HACCP & Entretien

ÉQUIPIER

Les tâches d'hygiène à cocher chaque jour, chaque semaine et chaque mois, sur les 5 restaurants. Complété par la traçabilité (réception, DLC, retraits) avec photo obligatoire.

30 tâches · 5 restos · traçabilité + photo



Feuille de production

ÉQUIPIER

La clôture du soir, la liste du matin et le planning de production hebdomadaire. Ce qu'il faut préparer, en quelle quantité, jour après jour.

Clôture soir · liste matin · planning J/J+1



Commandes

MANAGER

Passer commande aux fournisseurs (Brake, Pomona, Episaveur, LABO Bastide) depuis un seul écran, multi-fournisseurs.

Multi-fournisseurs



Challenge Cosy

ÉQUIPIER

La course hebdomadaire des 5 restaurants : qui mène cette semaine ? Un ressort d'émulation pour les équipes.

Course hebdo · 5 restos



Stock congélateur

PESSAC

Suivi des entrées/sorties et du stock temps réel du congélateur. Visible uniquement sur le restaurant de Pessac.

11 produits · Pessac uniquement



RUBRIQUE 2

Référentiel

Tout ce qu'on consulte : recettes, procédures, obligations.



Recettes

ÉQUIPIER

Les fiches techniques des recettes : protéines, sauces, garnitures, desserts. La référence pour produire juste, à chaque fois.

51 recettes



Manuel Opérateur

ÉQUIPIER

Les procédures et techniques Cosy : global, cuisine, salle. Le geste métier documenté.

Global · Cuisine · Salle



Fiches Techniques

ÉQUIPIER

Les compositions du menu : Tacos, Toasty, Wraps, Barquettes, Cosy Kids. Ce qu'il y a dans chaque plat.

Compositions menu



Allergènes

ÉQUIPIER

La liste alphabétique des ingrédients et la carte éclatée par plat, conforme à la réglementation INCO.

Conformité INCO



Suivi de Formation

ÉQUIPIER

Les parcours personnalisés des équipiers : sessions, quizz, évolution. Pour faire monter chacun en compétence.

Parcours équipiers



Affichages légaux

SUPERVISEUR

Les 10 panneaux obligatoires en A4, imprimables : convention collective, inspection du travail, médecine, harcèlement, urgences, DUERP. Prêts à afficher, par site.

10 panneaux · PDF par site

Piloter la marge, les stocks et les équipes. Réservé aux managers et plus.



Food Cost & Inventaire

MANAGER

Les produits, les recettes, les marges et l'inventaire. Le cœur du contrôle du coût matière.

861 produits



LABO Cosy

MANAGER

La production centralisée : stock du dépôt, commandes magasin, livraisons, facturation entre le labo et les restaurants.

Production centralisée



Clôture du mois

MANAGER

La marge réelle par rayon : croise le CA et l'inventaire pour sortir le food cost réel du mois, exportable en PDF.

Food cost réel · export PDF



Planning Équipe

MANAGER

Créer et gérer les plannings de service, avec alertes sur la convention collective et le suivi des heures. Le planning nourrit la masse salariale prévisionnelle.

Alertes convention · heures · Skello maison



Masse Salariale

SUPERVISEUR

Simulation de la masse salariale, planification par poste, évolution du %MS/CA. Comparer la MS réelle (paie) à la cible.

%MS / CA · simulation



Rapport paie

MANAGER

La préparation de la paie par salarié : heures planifiées, badgées, rémunérées, congés, RTT, anomalies. Prêt pour le cabinet.

Par salarié · anomalies



Gérer les équipes, les recruter, les encadrer.



Gestion des équipiers

MANAGER

Créer et modifier les équipiers, gérer leurs codes PIN d'accès à l'app. Synchronisé avec le registre du personnel, source unique de vérité.

CRUD + PIN · registre source



Sanctions & Procédures

MANAGER

Générateur d'avertissements pré-remplis par société, procédure d'abandon de poste, 28 modèles juridiques, AT CERFA, conforme à la convention collective 1501.

28 modèles · CCN 1501



Recrutement

SUPERVISEUR

La passerelle CV (recrutement@cosytacos.fr), analyse par IA des candidatures, suivi des besoins et modèles de réponse.

Passerelle CV · analyse IA



RUBRIQUE 5

Conformité

Contrôler, évaluer, garder la trace. La sérénité le jour d'un contrôle.



Historique & Suivi

MANAGER

Tous les contrôles passés, en graphiques, avec export PDF. La mémoire de la conformité.

Cloud + PDF



Bilan Manager

MANAGER

L'évaluation 360° du manager sur 47 items et 5 domaines.

47 items · 5 domaines



Quizz Maîtrise

CHEF D'ÉQUIPE

Le test de connaissances des équipiers, 24 questions, pour valider la maîtrise des fondamentaux.

24 questions



Contrôle de Clôture

MANAGER

La conformité de fin de service : 5 modules, 24 critères, en moins de 5 minutes.

24 critères · < 5 min



Audit de Conformité

MANAGER

L'inspection complète du restaurant sur 113 critères, avec plan d'action à la clé.

113 critères + plan d'action



Client Mystère

SUPERVISEUR

La grille de visite client mystère, 32 critères, pour mesurer l'expérience réelle.

32 critères



RUBRIQUE 6

Animation

Faire revenir le client, animer le réseau.



Animation client (QR Rifty)

MANAGER

La console d'animation client : QR codes, jeux, avis Google, base clients, cadeaux validés en caisse. Chaque manager retrouve l'animation de son restaurant.

QR · jeux · avis · base clients · cadeaux



RUBRIQUE 7

Mes tableaux de bord

Le miroir en lecture seule de la performance, restaurant par restaurant.



Mes objectifs

MANAGER

Le chiffre d'affaires réel face à l'objectif (jour, mois, année), la masse salariale réelle face à la cible, le prévisionnel. Se met à jour à chaque caisse validée.

CA + masse salariale · prévu vs réel · mon resto



Uber — Mon restaurant

MANAGER

CA livraison, commissions, promotions, marge livraison, net versé, réclamations, note établissement, meilleurs produits. La marge livraison enfin visible, par restaurant.

Miroir Uber · mon resto

PRÉVU · OBJECTIF

Les cibles : CA à atteindre, masse salariale budgétée, prévisionnel de la direction.

RÉEL · VALIDÉ

Ce qui se passe vraiment, remonté au fil des caisses, plannings et paies validés.



POUR FINIR

Sécurité, données et bon usage



Chacun son périmètre

L'app affiche à chaque personne ce que son niveau autorise, et rien de plus. Un manager ne voit que son restaurant ; la direction voit le groupe. Le cloisonnement est appliqué dans la base de données, donc il tient même si on tente d'ouvrir une page directement.



Vos données restent chez vous

Base sécurisée, sauvegardes quotidiennes, accès anonyme fermé, photos et justificatifs privés. Aucune donnée sensible n'est exposée en clair.



Installer l'app

L'app s'ouvre dans le navigateur et s'installe sur l'écran d'accueil du téléphone (comme une vraie application). Chacun entre son code PIN pour s'identifier sur le restaurant en cours.

Cette documentation reflète l'état de l'application en septembre 2026. Les modules évoluent : la version en ligne du guide ([cosy-guide-2026.pages.dev](#)) reste la référence la plus à jour.