

ERP EASY-CATERING PRO

GESTION CATERING, RESTAURATION COLLECTIVE & BASES DE VIE

Éditeur : **OSMANE Group**
Tél : **05.42.11.00.05** | E-mail : **cabinet.cco@gmail.com**
Architecture : **Client/Serveur LAN • MS SQL Server**

🎯 Présentation de l'ERP EASY-CATERING PRO

Développé spécifiquement par **OSMANE Group** pour répondre aux exigences extrêmes des **Bases de Vie (secteurs pétrolier, gazier, minier, chantiers industriels/BTP)**, des **sociétés de Catering** et de la **restauration collective**, l'ERP **EASY-CATERING PRO** est une solution de gestion modulaire complète. Il assure le pilotage unifié de 13 grands axes opérationnels allant de l'hébergement des équipes jusqu'à la conformité comptable totale avec le **Système Comptable Financier (SCF Algérien - Loi 07-11)**.

MATRICE DÉTAILLÉE DES 13 PRINCIPALES FONCTIONNALITÉS MÉTIER

MODULES 1 À 4

1 GESTION COMPLÈTE DE L'HÉBERGEMENT (LOCAUX & EXPATRIÉS)

Front-Office Base

- **Infrastructures Camp :** Gestion des pavillons, blocs résidentiels, dortoirs ouvriers, chambres individuelles cadres/ingénieurs (PC), suites VIP et chalets.
- **Fiches Résidents Locaux & Expatriés :** Gestion des passeports, visas de travail, permis de séjour, nationalités et pièces d'identité.
  Expatriés
- **Check-In & Check-Out par Équipes :** Enregistrement rapide des manifestes d'arrivée et départ des équipes de chantiers et équipes de forage.
- **Fiches de Police / Voyageurs :** Édition réglementaire automatisée des états de résidents pour les services de sécurité et daïras.
- **Planning Visuel d'Occupation :** Suivi graphique des lits disponibles, occupés, réservés ou bloqués par bloc.
- **Contrôle d'Accès & Clés :** Intégration badges magnétiques / RFID et gestion des serrures électroniques.

2 SALLES DE CONFÉRENCES, RÉUNIONS & ÉVÉNEMENTIEL

Événements & Sécurité

- **Réservation des Salles :** Planning des salles de conférences, réunions de sécurité (HSE), briefings chantiers et formations.
- **Événements & Banquets :** Gestion des repas protocolaires, banquets, réceptions VIP et espaces extérieurs/jardins.
- **Prestations Complémentaires :** Gestion des équipements audiovisuels (sonorisation, vidéoprojecteurs) et services associés.
- **Pauses-Café & Collations :** Facturation et organisation des pauses-café (*Coffee Breaks*) pour délégations et entreprises.
- **Facturation Dédiée :** Établissement des factures proforma, devis et facturation sur compte société.

3 COMPTABILITÉ GÉNÉRALE & ANALYTIQUE SCF ALGÉRIEN

Conformité Loi 07-11

- **Règles de Non-Compensation (Art. 121-8 SCF) :** Reclassement des clients créditeurs en **419**, fournisseurs débiteurs en **409**, et banques créditrices en **519**. SCF
- **Comptes de Passage Soldés :** Apurement obligatoire à la clôture des comptes **18**, **38** (Achats stockés), **47** et **58** (Virements internes).
- **Comptabilité Tiers :** Grands livres clients sociétés (411), fournisseurs vivres (401), personnel base (425).
- **Comptabilité Analytique (Classe 6xx) :** Ventilation des charges par base de vie, par cuisine et par centre de frais.
- **Balances Comptables :** Balance générale 8 colonnes, balance carrée, balance analytique.
- **Night Audit & Clôture :** Arrêté de caisse journalier par shift, journal de production et passage de date.

4 GESTION DES STOCKS, ÉCONOMAT & FOOD COST

Catering & Vivres

- **Fiches Techniques & Calcul Coût Repas :** Calcul automatique du *Food Cost %*, PUMP, grammages, pertes/épluchages, coefficients et marge brute. Food Cost
- **Ordres d'Approvisionnement (OAP) :** Calcul automatisé des besoins selon les effectifs présents et seuils d'alerte.
- **Mercuriale & Comparatif Fournisseurs :** Suivi des cours des denrées vivres et sélection des meilleures offres.
- **Réceptions & Entrées (38) :** Réception vivres frais, surgelés, épicerie avec contrôle de conformité.
- **Sorties Cuisine & Transferts :** Bons de sortie pour la cuisine centrale et transferts inter-dépôts.
- **Inventaires Physiques Valorisés :** Valorisation des stocks au PUMP / FIFO et fiches d'avaries/gaspillage.

```
• Food Cost % = (Coût Portion / PV HT) × 100  |  Coût Portion = Σ(Qté × PUMP) / Nbre Portions
```

MATRICE DÉTAILLÉE DES 13 PRINCIPALES FONCTIONNALITÉS MÉTIER

MODULES 5 À 9

5 GESTION DU PERSONNEL & RESSOURCES HUMAINES (RH)

Shifts & Rotations

- **Fiches Collaborateurs :** Registre matricule complet de l'équipe catering (cuisiniers, stewards, agents de nettoyage, techniciens).
- **Gestion des Shifts & Rotations Base :** Suivi des plannings de relève spécifiques aux bases de vie pétrolières (ex: 4×4 semaines, 6×2 semaines, 3×3 semaines). Rotations 4×4
- **Pointage Quotidien :** Contrôle biométrique des présences (compatible pointeuses ZKTeco / cartes RFID).
- **Absences & Récupérations :** Suivi des congés de récupération (*recup*), arrêts maladie et autorisations de sortie.
- **Calcul Automatisé de la Paie :** Traitement des salaires de base, primes de zone/éloignement, heures supp., CNAS et barème IRG 2022.
- **Avances sur Salaires (425) :** Gestion des acomptes accordés sur base et déductions directes sur bulletins de paie.
- **Discipline & Évaluations :** Gestion des sanctions, avertissements et grilles de scoring du personnel.

6 GESTION DE LA RESTAURATION & DOTATIONS REPAS

Mess, Self & HACCP

- **Gestion Mess & Self-Service 24/7 :** Prise en charge des réfectoires ouvriers, mess cadres/ingénieurs et cafétérias camp. HACCP
- **Menus Variés & Équilibrés :** Programmation des menus cycliques par semaine et quinzaine selon les normes nutritionnelles.
- **Hygiène Rigoureuse (Normes HACCP) :** Traçabilité des températures, témoins de repas et contrôle sanitaire des denrées.
- **Dotations Repas & Chantiers :** Préparation des plateaux-repas et paniers-repas chantiers (*Lunch Boxes*) pour les équipes sur rigs pétroliers ou chantiers distants.
- **Caisse Tactile POS :** Contrôle des accès réfectoires et encaissement des consommations annexes.
- **Comptage des Couverts :** Relevé précis des effectifs nourris par service (Matin, Midi, Soir, Collation nuit 3×8).

7 ROOM SERVICES & LIVRAISONS INTERNES

Service Dédié

- **Prise de Commande :** Commandes de repas, boissons et collations directement depuis les pavillons et suites cadres.
- **Transmission Cuisines :** Émission automatique des bons KOT vers les cuisines centrales de la base.
- **Livraison sur Site :** Gestion des tournées de distribution dans les blocs résidentiels et bureaux administratifs.
- **Imputation sur Compte :** Débit direct sur la note du résident ou facturation globale à l'entreprise contractante.

8 BLANCHISSERIE INDUSTRIELLE & BUANDERIE

Hygiène & Linge

- **Traitement du Linge de Camp :** Lavage, séchage et repassage de la literie (draps, couvertures, taies, serviettes).
- **Uniformes & Tenues de Travail :** Entretien des tenues de cuisine et des équipements de protection individuelle (EPI/bleus de travail).
- **Linge Personnel des Résidents :** Service de buanderie pour les résidents nationaux et expatriés de la base.
- **Suivi des Poids & Volumes :** Comptabilisation des flux par kilo/pièce et refacturation aux sociétés clientes.

9 SALLE DE GYM & FITNESS DU CAMP

Détente & Bien-être

Gestion des Accès & Membres :
Cartes d'adhésion, contrôle d'entrée salle de sport pour résidents et personnel.

Suivi du Matériel Fitness :
Inventaire et maintenance des appareils de musculation, tapis de course et vélos.

Fiches de Condition Physique :
Fiches de mensurations, suivi morphologique et programmes sportifs sur base.

MATRICE DÉTAILLÉE DES 13 PRINCIPALES FONCTIONNALITÉS MÉTIER

MODULES 10 À 13

10 PISCINE & ESPACE AQUATIQUE (AQUA-PARC)

Loisirs Base de Vie

- **Contrôle des Accès Bassins :** Gestion des créneaux horaires d'accès pour les résidents et équipes de camp.
- **Suivi Sanitaire & Fréquentation :** Enregistrement du flux de baigneurs et planning d'entretien des bassins.
- **Prestations Détente :** Gestion des transats, serviettes de bain et collations bord de piscine.
- **Facturation des Entrées :** Gestion des forfaits accès piscine pour les visiteurs autorisés.

11 GESTION DES IMMOBILISATIONS & INVENTAIRES (28X)

Patrimoine du Camp

- **Inventaire Exhaustif des Biens :** Répertoire complet des équipements de cuisine industrielle, chambres froides, climatiseurs, mobilier pavillons et informatique.
- **Tableaux d'Amortissement (Compte 28x) :** Calcul automatique des dotations aux amortissements linéaires et dégressifs. SCF
- **Valeur Nette Comptable (VNC) :** Suivi en temps réel de la valeur résiduelle des actifs de la base de vie.
- **Localisation & Transferts :** Traçabilité des équipements par bloc, pavillon, cuisine et gestion des réformes.

12 HOUSEKEEPING, HYGIÈNE & INTENDANCE DES PAVILLONS

Entretien des Locaux

- **Planification du Nettoyage :** Planning journalier de désinfection et nettoyage des chambres, blocs sanitaires et pavillons.
- **Statut des Chambres en Temps Réel :** Tableau de bord des états (Propre, Sale, En recouche, Désinfection, Bloquée).
- **Rotation de la Literie :** Suivi des jours de changement des draps et taies selon les protocoles d'hygiène.
- **Stocks de Produits d'Entretien :** Gestion des détergents, désinfectants, produits d'accueil et consommables sanitaires.
- **Cahier de Consignes :** Transmission des observations et signalements de maintenance technique.

13 GESTION COMPLÈTE DU PARC LOGISTIQUE & FLOTTE

Ravitaillement & Transport

- **Parc Ravitaillement Vivres :** Suivi des camions frigorifiques et fourgons de transport de denrées périssables.
- **Transport du Personnel :** Gestion des bus de relève des équipes de shifts et véhicules 4×4 de liaison chantier.
- **Suivi Carburant & Kilométrage :** Contrôle des consommations de gasoil, cartes carburant et carnets de bord.
- **Maintenance Préventive & Vidanges :** Alertes automatiques pour vidanges, pneumatiques, contrôles techniques et assurances.
- **Ordres de Mission :** Génération et suivi des ordres de transport et autorisations de circulation sur pistes.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES, SÉCURITÉ & CONTACT ÉDITEUR

PLATEFORME TECHNIQUE

Caractéristique	Spécifications & Environnement
Systèmes d'Exploitation	Windows 10, Windows 11, Windows Server 2012 / 2016 / 2019 / 2022 (Architectures 32-bit & 64-bit).
Moteur de Données (SGBD)	Microsoft SQL Server (Express, Standard, Enterprise) – Haute disponibilité et sécurisation transactionnelle.
Mode Réseau / Déploiement	Client / Serveur multi-postes sur réseau local (LAN), liaisons distantes VPN chantiers ou monoposte autonome.
Périphériques Supportés	Écrans tactiles POS réfectoire, imprimantes tickets thermiques, imprimantes réseau cuisines KOT, pointeuses biométriques ZKTeco/RFID, serrures électroniques de chambres (GTC), lecteurs code-barres.
Formats d'Exportation	Export universel vers Microsoft Excel (.xlsx), PDF natif (.pdf), Word (.docx), Crystal Reports (.rpt).
Éditeur & Support Technique	**OSMANE Group** – Consultant Responsable : **M. OSMANE Hamza** Tél : **05.42.11.00.05** | E-mail : **cabinet.cco@gmail.com**