

Mode d'emploi Hopresto — Guide client

Guide illustré pour les **restaurateurs** (espace dashboard) et le parcours de leurs **clients** (vitrine publique).

Images dans `images/` . Version web interactive : [/aide](#) (bouton Exporter en PDF).

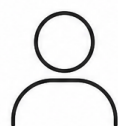
Sommaire

1. [Bien démarrer](#)
 2. [Les deux espaces](#)
 3. [Créer mon compte et mon restaurant](#)
 4. [Mettre en ligne \(checklist\)](#)
 5. [Construire la carte \(catalogue\)](#)
 6. [Click & collect](#)
 7. [Gérer les commandes](#)
 8. [Réservations](#)
 9. [Paielements](#)
 10. [Apparence, horaires, alertes](#)
 11. [Ce que voit votre client](#)
 12. [FAQ & dépannage](#)
-

1. Bien démarrer

Hopresto vous donne :

- une **vitrine** publique pour votre restaurant ;
- le **click & collect** (commande à emporter avec créneau) ;
- les **réservations** de table ;
- un **tableau de bord** pour tout piloter.



1

Créer
un compte



2

Configurer
le restaurant



3

Publier
la carte



4

Recevoir des
commandes



5

Préparer et
remettre

Étape	Objectif
1. Créer un compte	Accéder à l'espace restaurateur
2. Configurer le restaurant	Identité, adresse, horaires, apparence
3. Publier la carte	Catégories + produits publiés
4. Recevoir des commandes	Click & collect (et/ou réservations) actifs
5. Préparer et remettre	Suivre le statut jusqu'à « Terminée »

Temps estimé pour une première mise en ligne : 30–60 minutes (selon la taille de la carte).

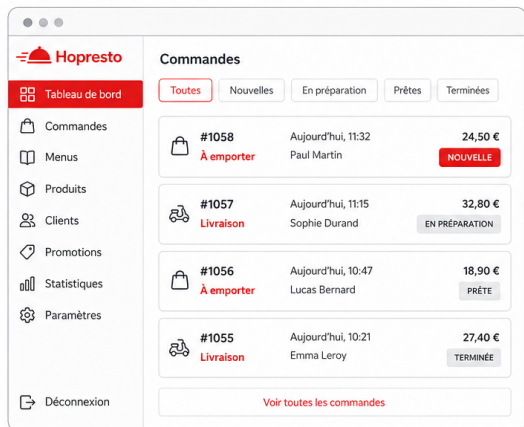
2. Les deux espaces



Deux interfaces, deux expériences conçues pour vous

Vous (restaurateur)

Gérez votre activité, vos commandes et vos clients depuis votre espace Hopresto.

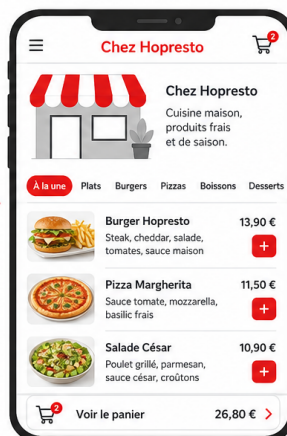


Votre mission

Piloter, organiser, développer.
Hopresto simplifie votre quotidien.

Vos clients

Vos clients commandent facilement en ligne depuis votre boutique Hopresto.



Leur expérience

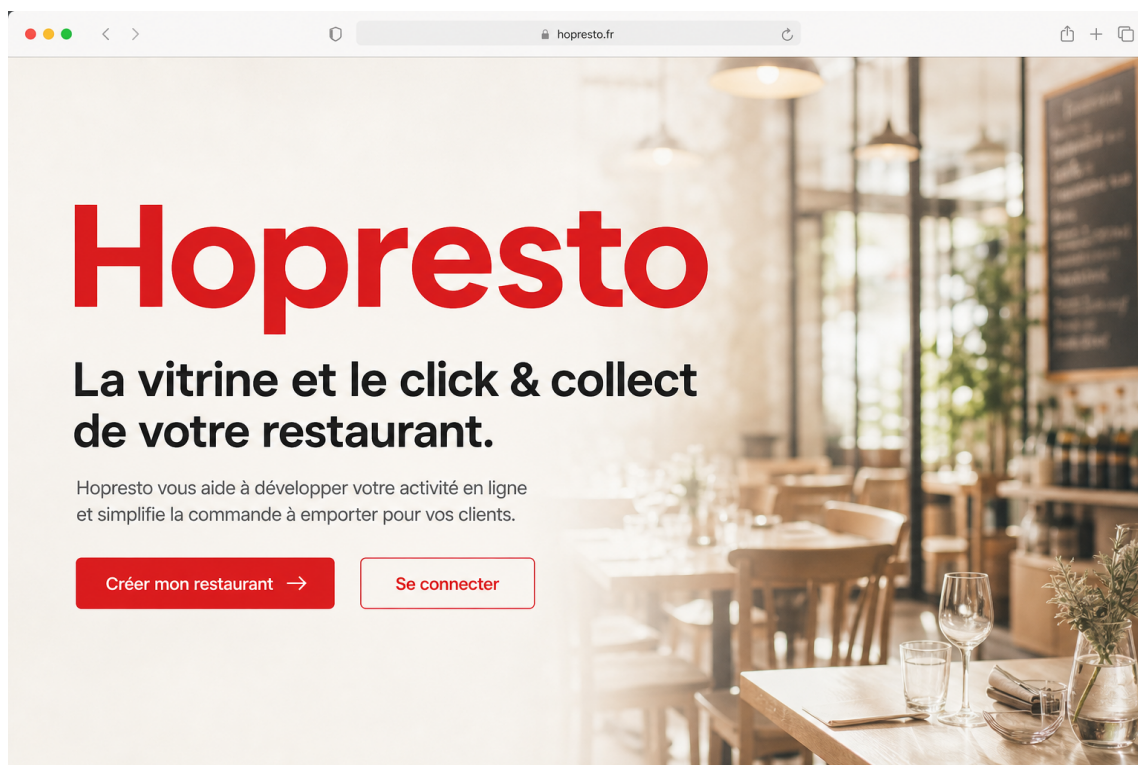
Parcourir, choisir, commander.
Hopresto rend la commande simple et rapide.

Espace	Qui	URL typique
Dashboard (vous)	Owner / manager / staff	/dashboard/...
Vitrine (vos clients)	Tout le monde	/r/votre-slug

La **prévisualisation** dans le dashboard montre la vitrine **avec les brouillons** (réservé aux membres). La vitrine publique n'affiche que ce qui est **publié**.

3. Créer mon compte et mon restaurant

3.1 Accueil



1. Ouvrez le site Hopresto.
2. Cliquez sur **Créer mon restaurant** (ou **Se connecter** si vous avez déjà un compte).

3.2 Inscription

1. Renseignez **Prénom, Nom, E-mail, Mot de passe**.
2. Validez **Créer mon compte**.
3. Vous arrivez sur **Mes restaurants**.

3.3 Nouveau restaurant

1. Cliquez sur **Nouveau / Créer mon restaurant**.
2. Remplissez au minimum :
 - **Nom du restaurant**
 - **Slug public** (ex. `le-petit-comptoir` → URL `/r/le-petit-comptoir`)
 - Coordonnées et adresse
3. Validez **Créer mon restaurant**.

Le slug doit rester simple, en minuscules, sans espaces (tirets OK). C'est l'adresse que vous communiquerez à vos clients.

4. Mettre en ligne (checklist)

Dans le menu latéral : **Gestion → Mise en ligne**.

Cette page regroupe tout ce qu'il faut pour être prêt :

Bloc	À compléter
------	-------------

Identité / coordonnées publiques	Nom, e-mail, téléphone visibles
Logo et couverture	Images d'ambiance
Horaires	Jours et créneaux d'ouverture
Catalogue	Au moins une catégorie + un produit publiés
Click & collect	Activation + règles de créneaux
Réservations	Optionnel — réglages tables
Notifications	E-mails d'alerte restaurant
Paielements	Sur place et/ou en ligne (Stripe)
Prévisualisation	Contrôle avant publication
Publication	Statut restaurant Actif

Cochez / marquez les étapes au fur et à mesure. Quand tout est vert : **Marquer l'onboarding comme terminé.**

5. Construire la carte (catalogue)

Menu : **Gestion → Catalogue.**

5.1 Catégories

1. Onglet **Catégories**.
2. Dans **Nouvelle catégorie**, saisissez un **Nom** (ex. Entrées), une description optionnelle, un ordre.
3. Cliquez **Créer la catégorie** → statut **Brouillon**.
4. Cliquez **Publier** pour la rendre visible côté clients (après publication des produits associés).

5.2 Produits

1. Onglet **Produits** → **Nouveau produit**.
2. Choisissez la **catégorie**, le **nom**, le **prix (€)**, la **TVA**, description, image.
3. **Enregistrer le produit**, puis **Publier**.
4. Optionnel : groupes de **modificateurs** (ex. cuisson, extras).

5.3 Brouillon → Publié

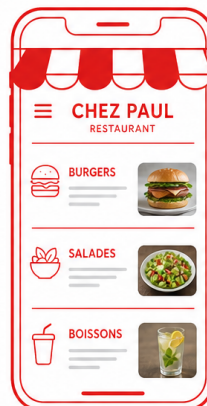
1. BROUILLONS

Vos catégories sont en brouillon et invisibles pour vos clients.



2. PUBLIÉS

Vos catégories sont publiées et visibles par vos clients.



À DÉCRIRE :

À DÉCRIRE :

Statut	Visible sur la vitrine publique ?
Brouillon	Non
Publié	Oui (si le restaurant est actif)
Archivé	Non

Astuce : utilisez **Prévisualisation** pour vérifier la carte complète avant de publier.

6. Click & collect

Menu : **Gestion** → **Click & collect**.

Réglages importants :

Champ	Rôle
Activer le click & collect	Ouvre la commande à emporter
Préparation minimale (minutes)	Délai avant le premier créneau
Intervalle des créneaux	Ex. toutes les 15 min
Capacité par créneau	Nombre max de commandes / créneau
Jours d'avance	Jusqu'où le client peut réserver un retrait
Montant min / max	Garde-fous panier

Accepter automatiquement

Skip la validation manuelle « En attente »

Vérifiez aussi **Paramètres** : cases **Commande en ligne**, **Paiement en ligne**, **Paiement sur place**.

7. Gérer les commandes

Menu : **Principal** → **Commandes**.

Commandes

Aujourd'hui Statut : Tous Type : Tous Rechercher une commande...

N° COMMANDE	CLIENT	HEURE DE RETRAIT	STATUT	TYPE	TOTAL
#12548	Camille Martin	Aujourd'hui 12:00	● En préparation	À emporter	32,50 €
#12547	Julien Bernard	Aujourd'hui 12:15	● Prête	À emporter	18,90 €
#12546	Sophie Moreau	Aujourd'hui 12:30	● En attente	À emporter	27,40 €
#12545	Thomas Leroy	Aujourd'hui 12:45	● Prête	À emporter	41,00 €
#12544	Emma Dubois	Aujourd'hui 13:00	● En préparation	À emporter	15,50 €
#12543	Lucas Fontaine	Aujourd'hui 13:15	● En attente	À emporter	22,00 €
#12542	Chloé Rousseau	Aujourd'hui 13:30	● Prête	À emporter	31,60 €
#12541	Antoine Girard	Aujourd'hui 13:45	● En préparation	À emporter	19,80 €
#12540	Manon Petit	Aujourd'hui 14:00	● En attente	À emporter	25,90 €
#12539	Hugo Chevalier	Aujourd'hui 14:15	● Prête	À emporter	33,20 €

1-10 sur 36 commandes < 1 2 3 4 >

7.1 Liste

Filtres utiles : date, statut (**À préparer**, **En préparation**, **Prêtes**, etc.).

Colonnes : N° commande, client, heure de retrait, statut, type **À emporter**, total.

7.2 Cycle de vie



Statut	Votre action typique
En attente / Attente paiement	Attendre le paiement ou Accepter / Refuser
Acceptée	Démarrer la préparation
En préparation	Cuisiner
Prête	Marquer prête — le client peut venir
Terminée	Remise effectuée → Terminer
Annulée / Refusée	Fin de parcours (remboursement si besoin)

Ouvrez une commande pour les boutons d'action et un éventuel **Remboursement Stripe**.

8. Réservations

8.1 Réglages

Menu : **Paramètres** → **Réglages résa.**

- Activer les réservations de tables
- Confirmation **Manuelle** ou **Automatique**
- Intervalle, durée, min/max personnes, capacité (couverts)
- Tolérance retard, délai d'annulation client

8.2 Suivi

Menu : **Principal** → **Réservations**.

Actions courantes sur une fiche : **Confirmer**, **Refuser**, **Marquer arrivé**, **No-show**, **Terminer**, **Annuler**, **Replanifier**.

Vous pouvez aussi créer une **Nouvelle réservation** (saisie téléphone / walk-in).

9. Paiements

Menu : **Gestion** → **Paiements**.

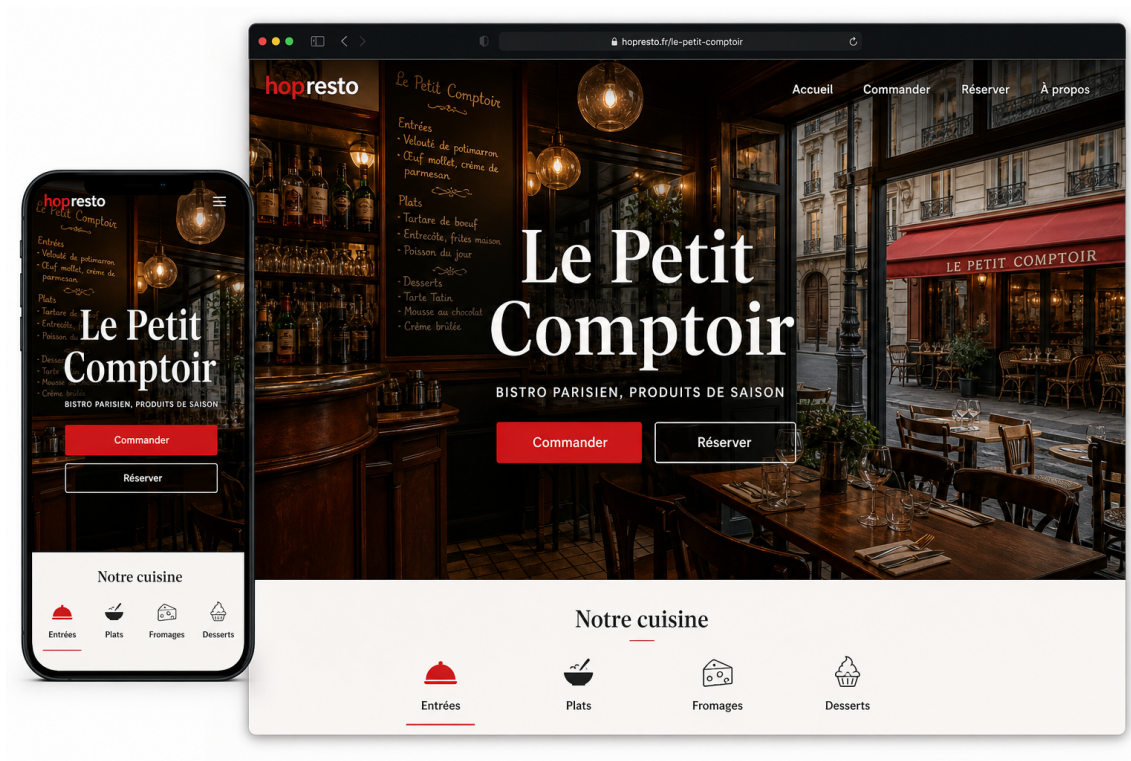
1. Activez le **paiement sur place** et/ou demandez le **paiement en ligne**.
2. Pour le paiement en ligne : **Connecter mon compte Stripe** (onboarding Stripe Connect).
3. Suivez l'état : Non connecté → Onboarding → Compte opérationnel.
4. Une **approbation Hopresto** peut être requise selon votre offre.

Ne testez jamais de vrais paiements sur un environnement de développement.

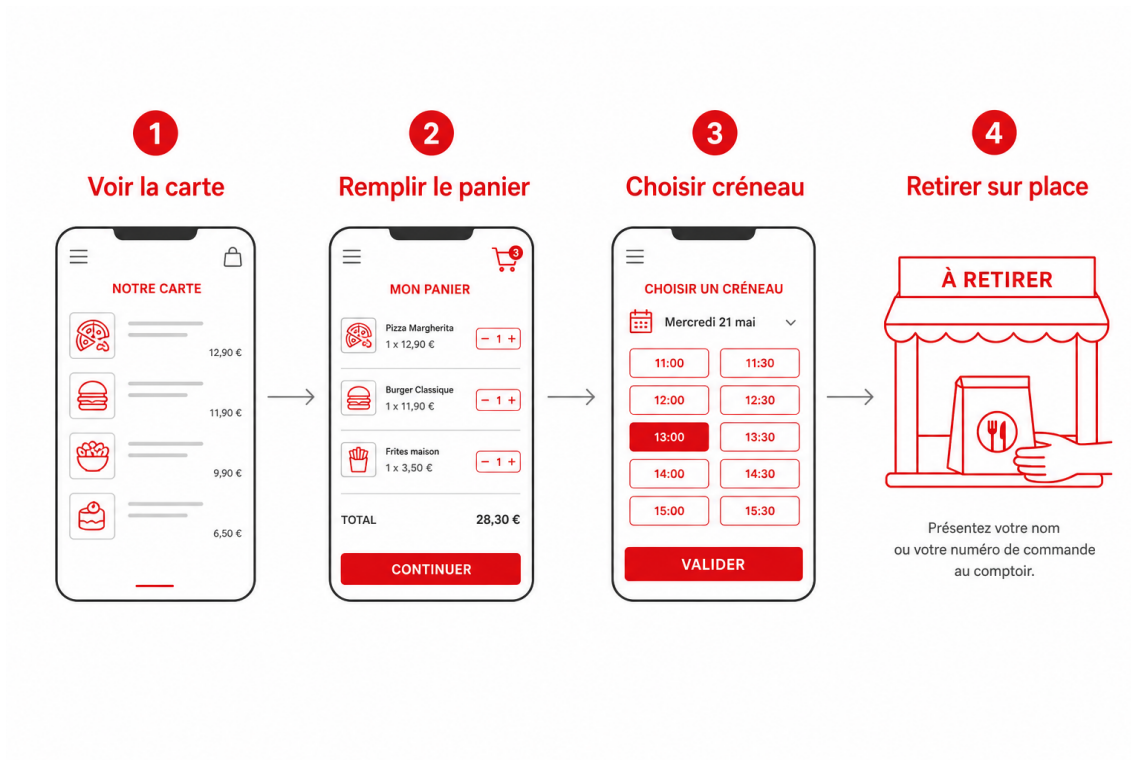
10. Apparence, horaires, alertes

Menu	Contenu
Restaurant	Identité, publication Actif / Brouillon
Apparence	Logo, couverture, couleurs, tagline
Horaires	Créneaux d'ouverture par jour
Alertes e-mail	Destinataires + alertes commandes / résas / paiements + test
Notifications	Historique des e-mails envoyés
Paramètres	Interrupteurs globaux (commande, résas, paiements)

11. Ce que voit votre client



URL publique : `/r/votre-slug`



11.1 Commander à emporter

1. Ouvre la vitrine → **Commander**
2. Parcourt **La carte** → **Choisir** un produit (+ options)
3. Consulte le **Panier** → choisit un **créneau de retrait**
4. **Finaliser la commande** (coordonnées + paiement sur place ou en ligne)
5. Reçoit une confirmation / lien de suivi de commande

11.2 Réserver une table

1. **Réserver** sur la vitrine
2. Date, heure, nombre de personnes, coordonnées
3. **Confirmer la réservation**
4. Lien de suivi (annulation possible selon vos réglages)

12. FAQ & dépannage

Ma catégorie / mon produit n'apparaît pas sur la vitrine

- Statut **Publié** (pas Brouillon / Archivé)
- Restaurant en statut **Actif**
- Click & collect / commande en ligne activés si vous testez le panier
- Rafraîchir la page publique (cache)

« Erreur dashboard — cette page n'a pas pu être affichée »

- Réessayez, ou reconnectez-vous
- Notez la **référence** affichée et contactez le support Hopresto

Le client ne voit aucun créneau

- Vérifiez les **horaires** d'ouverture
- Vérifiez préparation minimale, capacité et jours d'avance (Click & collect)

E-mails non reçus

- Contrôlez **Alertes e-mail** (adresses + cases cochées)
- Consultez **Notifications** (historique)
- Vérifiez les spams

Qui peut faire quoi ?

Rôle	Catalogue	Commandes	Paramètres / paiements
Owner	Oui	Oui	Oui
Manager	Oui	Oui	Selon droits
Staff	Lecture / opérations limitées	Oui (souvent)	Non

Raccourcis menu dashboard

Groupe	Entrées
Principal	Vue d'ensemble · Commandes · Réservations
Gestion	Catalogue · Mise en ligne · Click & collect · Paiements · Prévisualisation

Paramètres	Restaurant · Apparence · Horaires · Réglages résa. · Alertes e-mail · Notifications · Paramètres · Mes restaurants
-------------------	--

Document Hopresto — guide client · illustrations & mockups fournis à titre pédagogique. Les libellés exacts peuvent évoluer légèrement avec les versions.