

HappyChef

Manuel de l'application mobile

Français

2026-08-07 · v6.6.0

Français

1. Vue mensuelle

2. Vue journalière

3. Plan de salle

4. Chronologie

5. Assistant IA

6. Nouvelle réservation

7. Créneaux bloqués

8. Menu Plus

9. Menu

10. Personnel

11. Limites de groupe

12. Cartes cadeaux

13. Programme de fidélité

14. Paramètres

15. Avis

16. Horaires d'ouverture

17. Contacts

18. Annonces

19. Sécurité

20. Arrivées maximales

21. Profil

22. Centre du compte

23. Notifications

24. Paramètres e-mail

25. Expériences

26. Modifier une expérience

27. Grow : réceptionniste IA

28. Grow : site web

29. Formation et aide

30. Photos partagées par les clients

31. Chat d'assistance

32. Récap mensuel

33. Mon planning

34. Mes préférences

35. Administration du planning

36. Chat d'équipe

37. Menu avancé

1. Vue mensuelle

C'est le calendrier qui s'affiche à l'ouverture de HappyChef. Chaque jour est coloré selon son taux d'affluence, ce qui vous permet de voir en un coup d'œil les jours calmes et les jours complets. Touchez un jour pour accéder directement à sa liste de clients, ou utilisez les flèches pour passer d'un mois à l'autre.



2. Vue journalière

La vue journalière liste toutes les réservations du jour sélectionné, réparties entre le déjeuner et le dîner. Chaque ligne affiche le nom du client, le nombre de couverts, l'heure et les notes ajoutées par votre équipe, pour que l'accueil ait une vue d'ensemble du service. Touchez une réservation pour en voir le détail.

< 6 augustus >

Petit-déjeuner

Déjeuner (8)

Dîner (16)

Nombre de convives: 58 | Nombre de réservations: 16

Tous

1

2

3

4

5

6

7

8

Wijnlevering om 15u – kelder

vandaag

#	Heure	Nom	Email
2	18:30	Elise Lemmens	eliselemmens@e:le.be
3	18:30	Victor Peeters	victorpeeters@ex:le.be
		Rolstoeltoegang	
2	18:45	Lien Aerts	lienaerts@examp
		Allergie: noten Fles cava klaarzetten	
4	18:45	Daan De Smet	daandesmet@ex:le.be
		Allergie: noten	
4	19:00	Milan Dubois	milandubois@exc:le.be
2	19:00	Milan Wouters	milanwouters@ex:le.be
		Fles cava klaarzetten	
4	19:15	Marie Hermans	mariehermans@ex:ple.be
3	19:15	Amber Mertens	ambertertens@ex:ple.be
		VIP-aast	

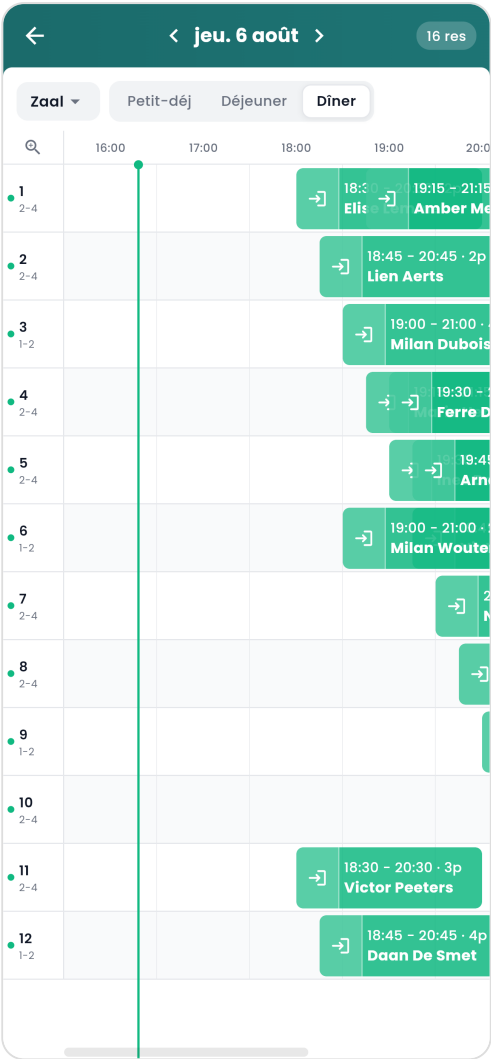
3. Plan de salle

Le plan de salle reproduit fidèlement l'agencement de votre restaurant, chaque table étant colorée selon son statut actuel — libre, réservée ou occupée. Faites glisser une réservation sur une table pour l'y installer, ou touchez une table pour voir qui y est assis et depuis combien de temps. Changez d'étage à l'aide des onglets au-dessus du plan.



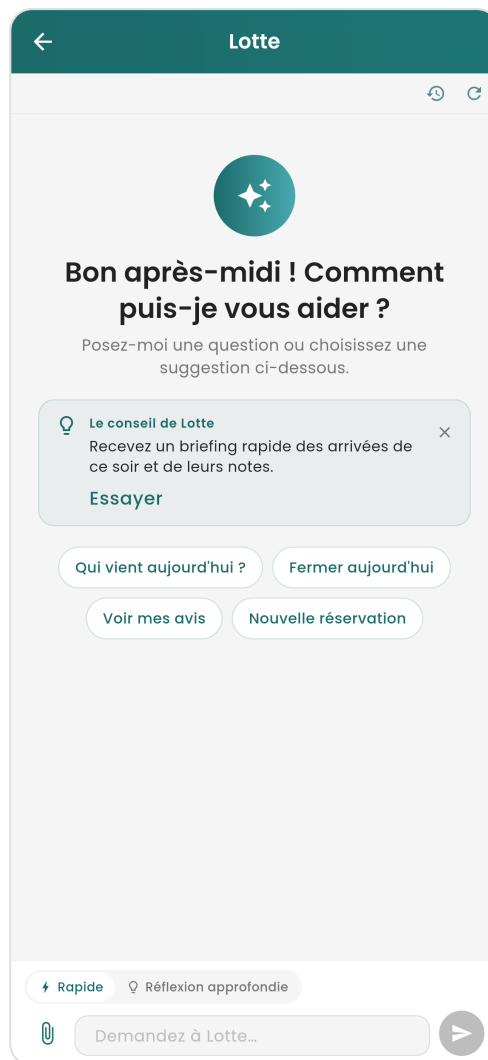
4. Chronologie

La chronologie place toutes les tables sur une seule frise horaire, pour visualiser d'un seul regard la rotation de toute la soirée — quelles tables sont libres, lesquelles vont bientôt se libérer, et où le planning devient serré. C'est le moyen le plus rapide de repérer un conflit de réservation avant qu'il ne pose problème.



5. Assistant IA

Posez vos questions à l'assistant IA en langage naturel — sur les réservations du soir, l'historique d'un client, ou l'affluence attendue le week-end prochain — et il vous répond en s'appuyant sur les données réelles de votre restaurant. Il peut aussi vous aider à rédiger des messages, mettre à jour vos horaires d'ouverture ou créer des promotions, pour vous éviter de fouiller dans les menus.



6. Nouvelle réservation

Créer une réservation ne prend que quelques étapes : choisissez la date, l'heure et le nombre de couverts, sélectionnez ou ajoutez le client, puis confirmez. HappyChef vérifie les disponibilités au fur et à mesure, pour que vous sachiez immédiatement si un créneau est complet.

<

Étape 1 sur 7: Détails

↺

✕

Nouvelle Réservation

Choisissez le type de réservation et le nombre de convives.

🕒

Avec Limites

∞

Illimité

🚶

Walk-in

Attribution (optionnel)

Attribuer à une personne

▼

Nombre de convives

1

2

3

4

5

6

7

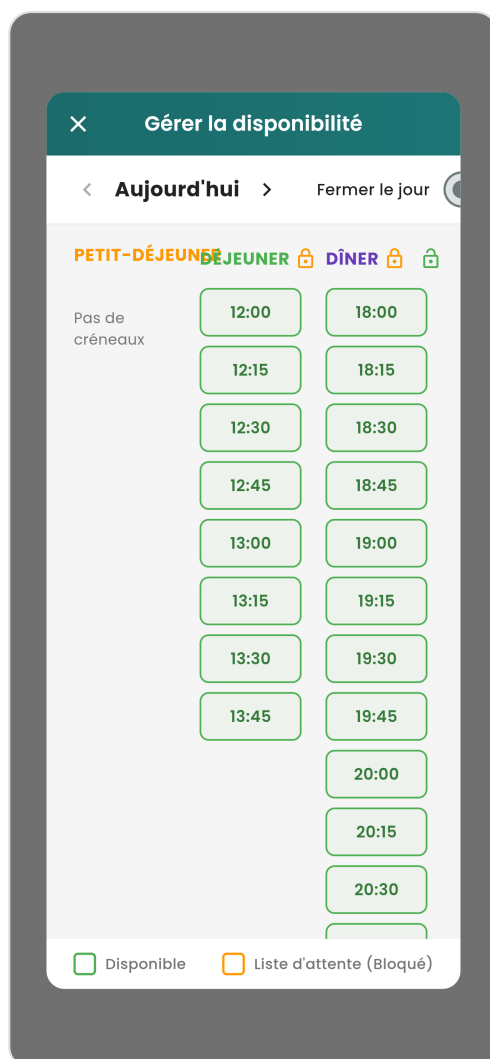
8+

Continuer vers Place

9/40

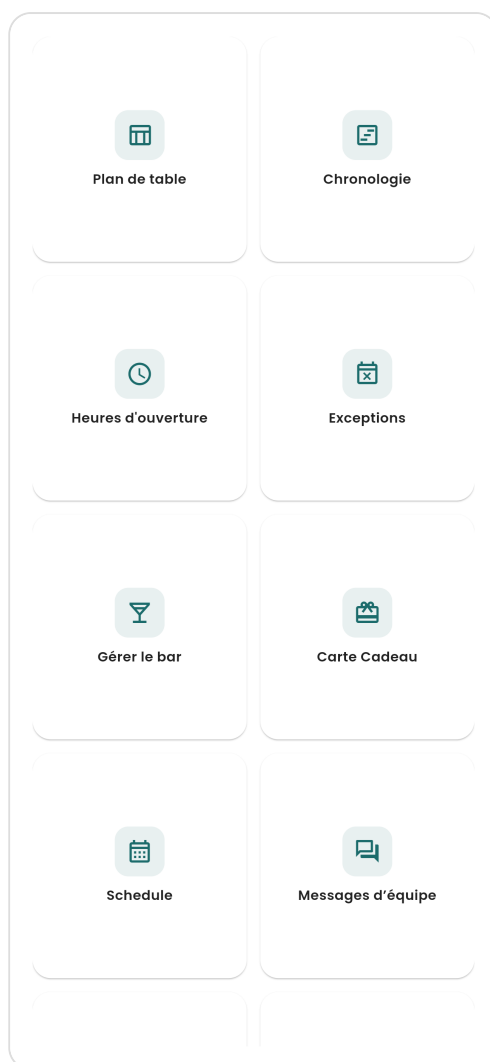
7. Créneaux bloqués

Utilisez les créneaux bloqués pour fermer certaines heures ou tables — pour un événement privé, une pause en cuisine ou un jour férié — sans pour autant refuser les réservations pour le reste de la journée. Les créneaux bloqués n'apparaissent tout simplement plus comme disponibles pour les clients ou l'équipe.



8. Menu Plus

Le menu Plus regroupe tout ce qui n'a pas besoin de son propre onglet — le personnel, les cartes cadeaux, la fidélité, les contacts et les paramètres, entre autres. Sur téléphone, c'est ici que vous retrouverez le reste de HappyChef une fois les onglets principaux explorés.



9. Menu

Gérez les menus proposés aux clients au moment de la réservation — menu du midi, à la carte, menu dégustation, etc. — ainsi que les jours et heures où chacun s'applique. Les clients ne voient jamais que les menus réellement disponibles ce jour-là.

Gestion du menu

Ajouter un menu

Nom du menu

Jours actifs

LU

MA

ME

JE

VE

SA

DI

Plage de dates

Date de début

Date de fin

Plage horaire

Heure de début

Heure de fin

Ajouter un menu

Menu Gastronomique

Lunchmenu

À la carte

12/40

10. Personnel

Tenez un registre simple des personnes qui travaillent au restaurant : leurs noms et la période durant laquelle chacune est active. C'est cette liste de base que d'autres fonctions de HappyChef — comme le planning — utilisent ensuite.

Gestion du personnel

Ajouter du personnel

Prénom

Nom

Période d'emploi

6/8/2026

6/8/2027

Ajouter du personnel

S

Sofie

2020-01-01 - 2030-12-31

T

Tom

2020-01-01 - 2030-12-31

N

Nele

2020-01-01 - 2030-12-31

K

Karel

2020-01-01 - 2030-12-31

11. Limites de groupe

Définissez le nombre de grands groupes que vous pouvez accueillir en même temps, par taille de groupe et par service, pour qu'un afflux de réservations de 10 personnes ne submerge pas discrètement la cuisine. Ajustez les curseurs pour le petit-déjeuner, le déjeuner ou le dîner indépendamment.

Groupes max.

Petit-déjeuner

Déjeuner

Dîner

Nombre maximum de groupes par taille

6

4

7

4

8

4

9

4

10

4

11

4

12

4

13

2

14

2

15

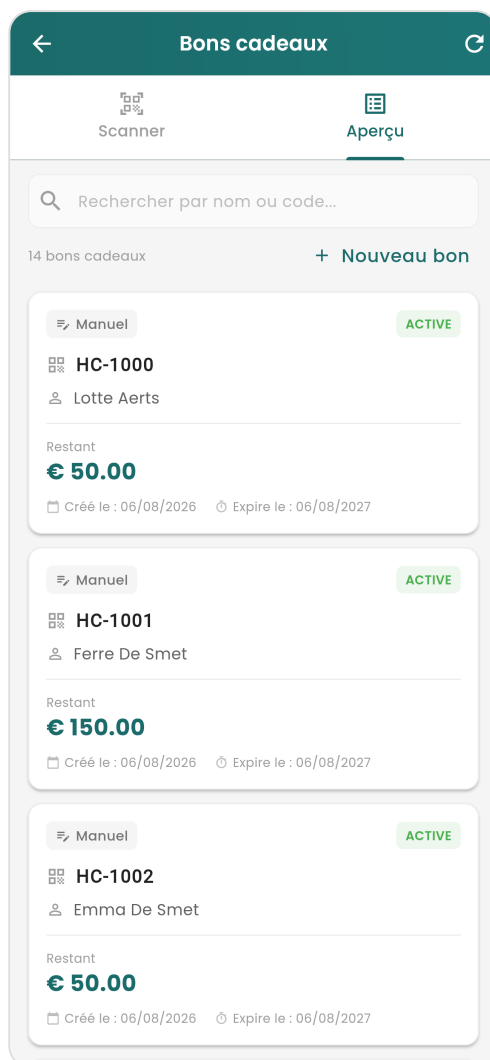
2

16

2

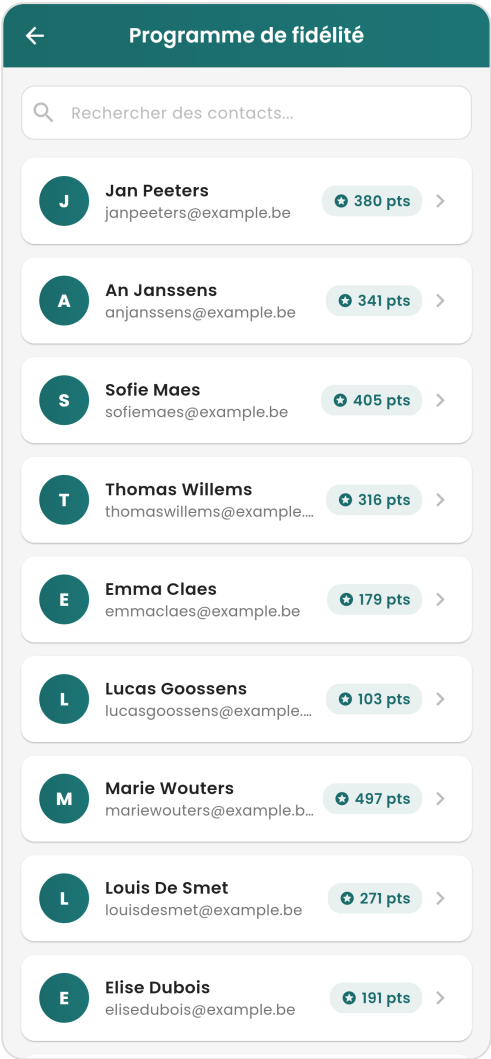
12. Cartes cadeaux

Vendez, scannez et suivez les cartes cadeaux depuis un seul endroit : consultez toutes les cartes émises, leur solde restant et leur statut, ou scannez une carte à table pour l'utiliser. Un moyen rapide de savoir qui a acheté quoi, et combien il reste à dépenser.



13. Programme de fidélité

Récompensez vos clients fidèles avec des points pour chaque euro dépensé, échangeables contre les récompenses que vous définissez — un dessert offert, une réduction, ce qui convient le mieux à votre restaurant. Activez le programme, fixez le taux, et HappyChef suit automatiquement le reste pour chaque client.



14. Paramètres

La salle de contrôle du fonctionnement de votre restaurant dans HappyChef : placement, attribution des tables, fidélité et les autres réglages qui influencent toutes les autres pages. C'est ici que se trouve tout ce que vous configurez une fois, et retouchez rarement.

Paramètres

Paramètres de base

Places max.

-

80

+

Heures à l'avance

2 hours

Jours dans le futur

-

90

+

Min. invités

-

1

+

Max. invités

-

8

+

Intervalle (min)

15 min

Durée (min)

120 min

Paramètres invités

Modification du nombre d'invités

Toujours

Demander bébés/adolescents

Avis pour max. invités

Non

Liste d'attente activée

Paramètres horaires

Arrêt petit-déjeuner

--:--

17/40

15. Avis

Découvrez ce que disent vos clients, notés sur la cuisine, le cadre et l'accueil, avec l'avis écrit complet et la réservation à laquelle il se rapporte. Un moyen rapide de repérer un problème tôt — ou un compliment à partager avec l'équipe.



16. Horaires d'ouverture

Définissez vos horaires hebdomadaires séparément pour le petit-déjeuner, le déjeuner et le dîner, ainsi que des exceptions ponctuelles pour les jours fériés ou fermetures exceptionnelles. C'est ce que les clients voient comme disponible au moment de réserver, il vaut donc mieux les tenir à jour.

Heures d'ouverture

Heures hebdomadaires

Exceptions

LU

Lundi

Gesloten | 12:00 - 14:00 | 18:00 - 22:00

MA

Mardi

Gesloten | 12:00 - 14:00 | 18:00 - 22:00

ME

Mercredi

Gesloten | 12:00 - 14:00 | 18:00 - 22:00

JE

Jeudi

Gesloten | 12:00 - 14:00 | 18:00 - 22:00

VE

Vendredi

Gesloten | 12:00 - 14:00 | 18:00 - 22:00

SA

Samedi

Gesloten | 12:00 - 14:00 | 18:00 - 22:00

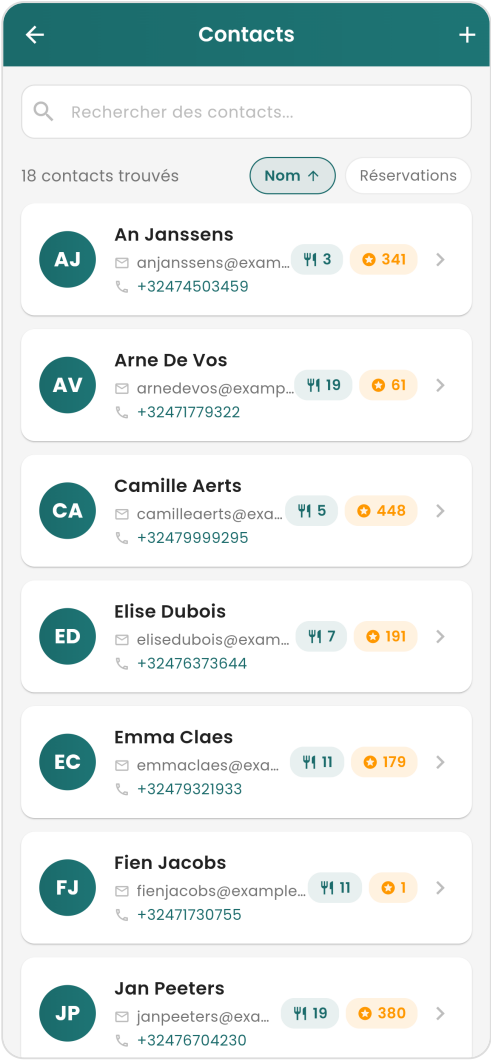
DI

Dimanche

Gesloten | 12:00 - 14:00 | 18:00 - 22:00

17. Contacts

Tous les clients ayant déjà réservé, dans une seule liste consultable — historique des visites, points de fidélité et notes ajoutées par votre équipe. L'endroit idéal pour retrouver quelqu'un avant son arrivée, ou repérer vos habitués.



18. Annonces

Publiez un court message visible par les clients pendant la réservation — une date de fermeture, un avertissement sur les grands groupes, une note saisonnière — limité à certains jours, heures ou tailles de groupe pour n'apparaître que lorsqu'il est réellement pertinent.

←

Annonces

Ajouter une annonce

 Annonce

Jours actifs

LU

MA

ME

JE

VE

SA

DI

Plage de dates

 Date de début

 Date de fin

Plage horaire

 Heure de début

 Heure de fin

Filtre invités

Tous les invités

▼

Ajouter une annonce

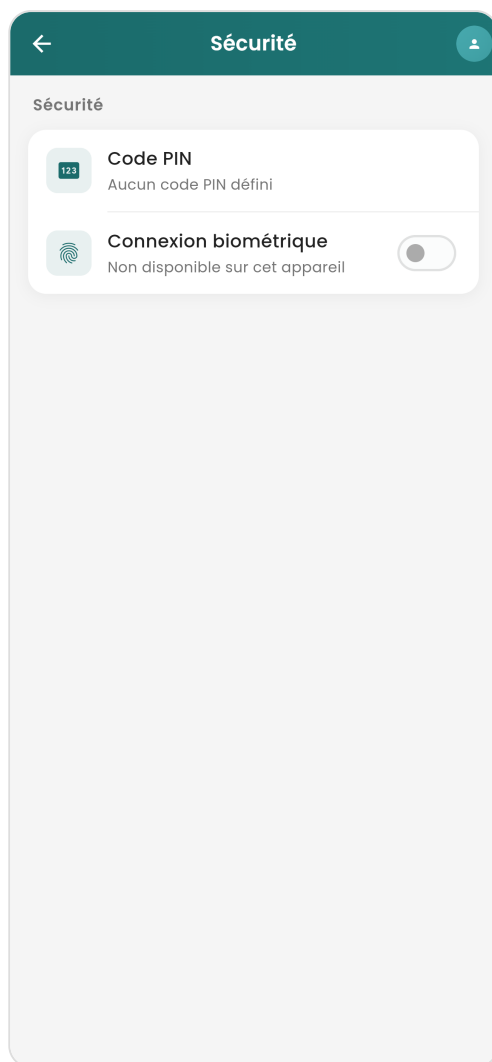
We zijn gesloten op 25 december voor Kerstmis.

Jours: 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6



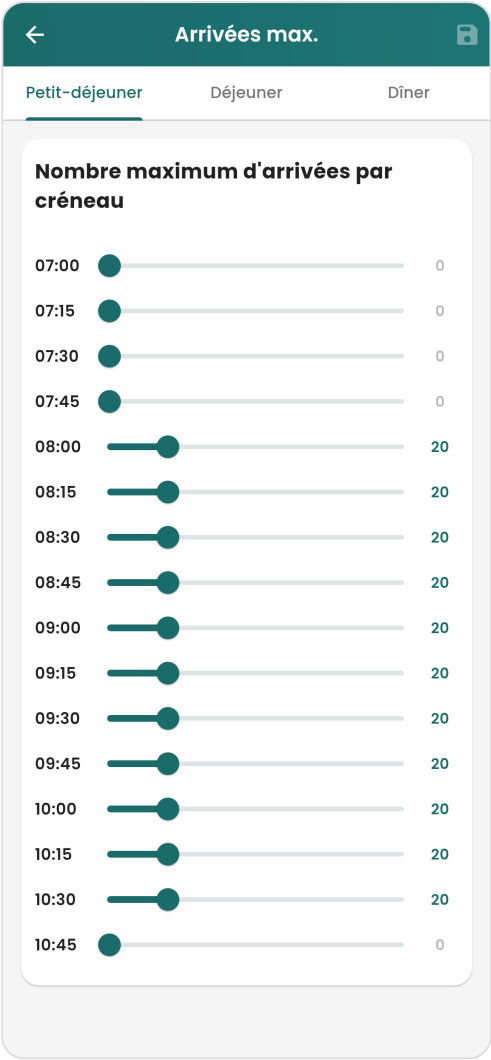
19. Sécurité

Protégez l'application avec un code PIN ou l'empreinte digitale/reconnaissance faciale de votre appareil, pour que le tableau de bord reste verrouillé quand un téléphone est posé en plein service. Un petit réglage qui compte beaucoup sur un appareil partagé à l'accueil.



20. Arrivées maximales

Limitez le nombre de clients pouvant arriver sur un même créneau horaire, par service, pour que l'accueil et la cuisine ne se retrouvent jamais submergés par plus de couverts qu'ils ne peuvent gérer à la fois — même si le total de la journée reste largement dans les capacités.



21. Profil

Les coordonnées de votre restaurant — nom, adresse, numéro de TVA et informations de contact — telles qu'elles apparaissent sur les tickets, les e-mails de confirmation et partout où HappyChef doit identifier votre établissement.

Informations personnelles

Prénom

 Info

Nom de famille

 Happychef

Adresse e-mail

 info@happychef.be

Numéro de téléphone

 +3247000000

Informations d'adresse

Rue

 Kerkstraat

Nu...

 12

Ville

 Gent

Code postal

 9000

Pays

 BE

Informations professionnelles

Nom du restaurant

 Brasserie De Kastanje

Numéro TVA

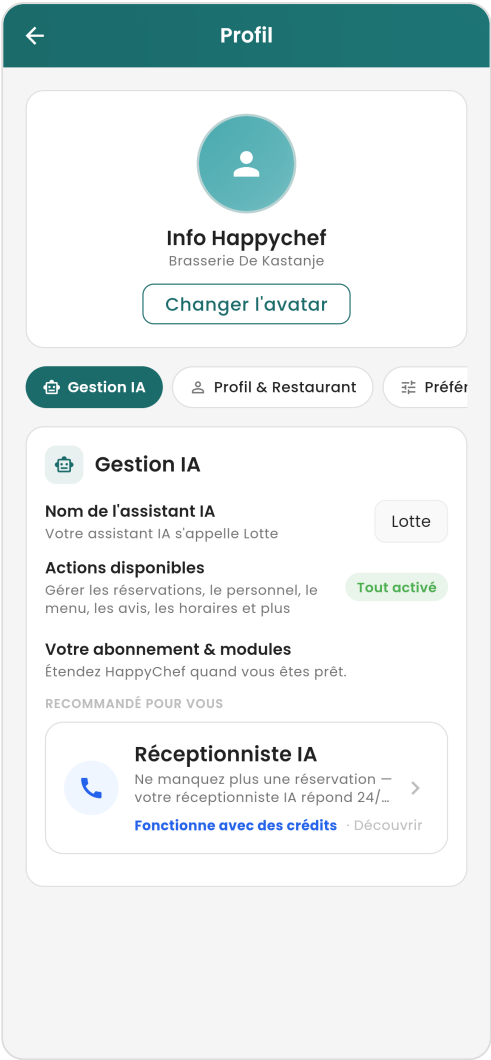
 BE0123456789

Lien TripAdvisor



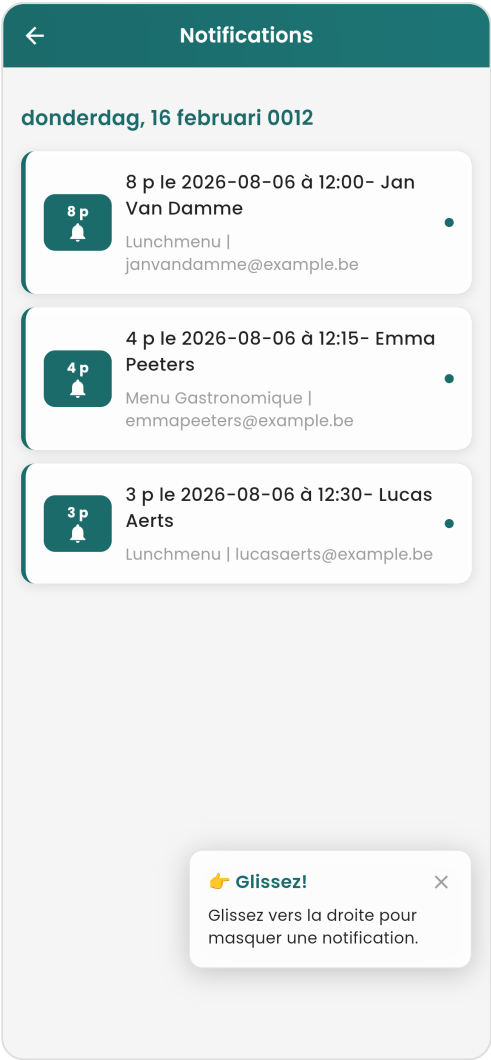
22. Centre du compte

Un seul endroit pour accéder aux paramètres du compte, aux préférences IA, aux informations du restaurant et à la sécurité — un raccourci vers des écrans qu'il faudrait sinon chercher un par un dans le menu Plus.



23. Notifications

Un fil d'actualité de ce qui vient de se passer — nouvelles réservations, annulations, messages de clients — pour voir en un coup d'œil ce qui demande votre attention sans avoir à ouvrir chaque écran tour à tour.



24. Paramètres e-mail

Gérez les e-mails envoyés par HappyChef en votre nom : le nom et l'adresse d'expéditeur vus par les clients, un en-tête ou pied de page personnalisé, ainsi que les e-mails automatiques activés — confirmations, annulations, rappels — et le nombre de jours avant l'envoi d'un rappel.

Paramètres e-mail

Paramètres de l'expéditeur

Nom de l'expéditeur
Brasserie De Kastanje

E-mail de l'expéditeur
info@happychef.be

Notifications par e-mail

E-mails de confirmation
Envoyer une confirmation lors de la création d'une réservation ☒

E-mails d'annulation
Envoyer un e-mail lors de l'annulation d'une réservation ☒

E-mails de rappel
Envoyer un rappel avant la date de réservation ☒

Jours avant pour rappeler

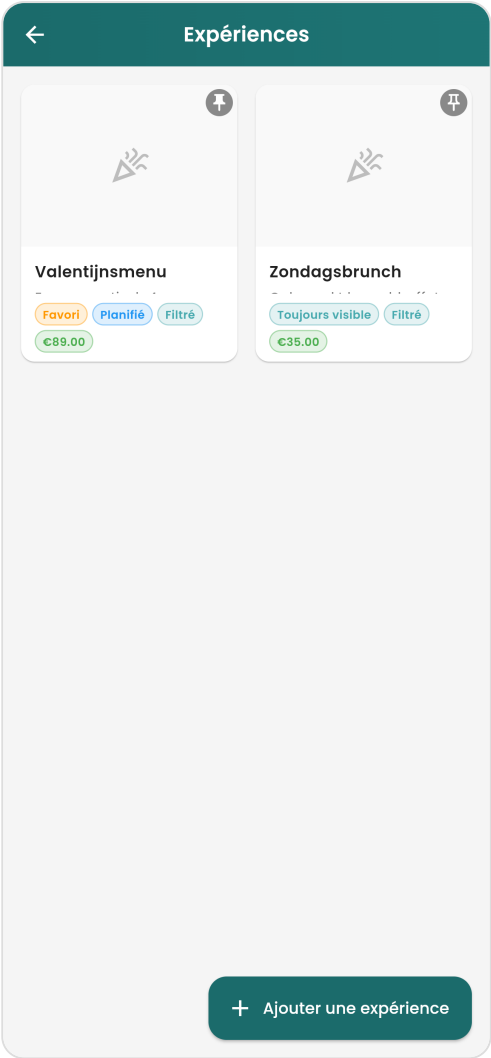
Contenu e-mail personnalisé

En-tête de l'e-mail

Pied de page de l'e-mail
Tot binnenkort!

25. Expériences

Mettez en avant des occasions spéciales — un menu de la Saint-Valentin, un brunch du dimanche, une soirée dégustation — sous forme de cartes visibles par les clients lors de la réservation, chacune avec ses propres dates, prix et description. Une façon de vendre plus qu'une simple table pour deux.



26. Modifier une expérience

Ajustez une carte d'expérience en détail : son titre, sa description, son image, son prix, et précisément quand elle est disponible — quels jours, quels créneaux horaires, et entre quelles dates.

←

Modifier l'expérience

🗑️

📄

 **Image (4:3 ratio, moins de 2 Mo, 800×600)**




Cliquez pour ajouter une image

Image (4:3 ratio, moins de 2 Mo, 800×600)

 **Informations de base**

Titre

T

Valentijnsmenu

Description courte

📄

Een romantisch 4-gangenmenu voor twee.

€ **Prix**

Afficher le prix

Prix (EUR)

€

89

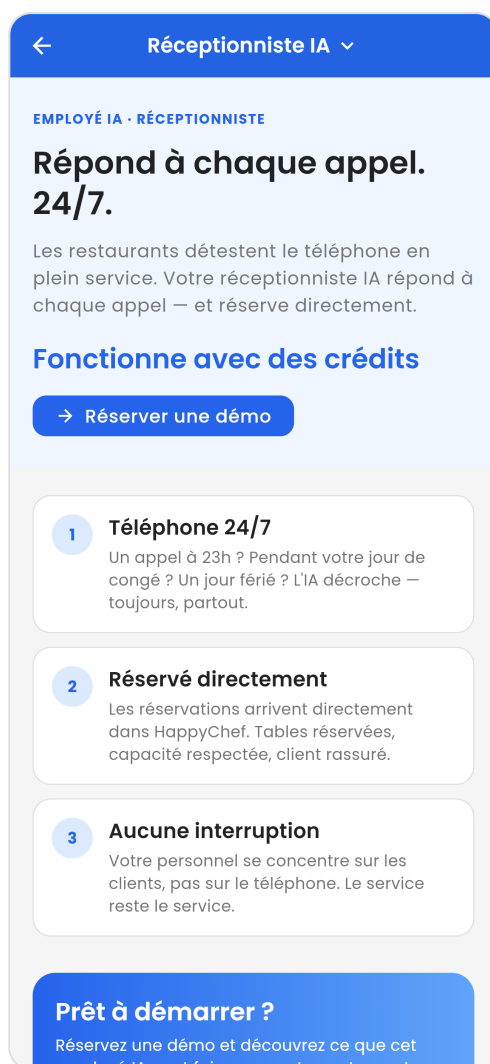
Label de prix (ex. par personne)

📄

per koppel

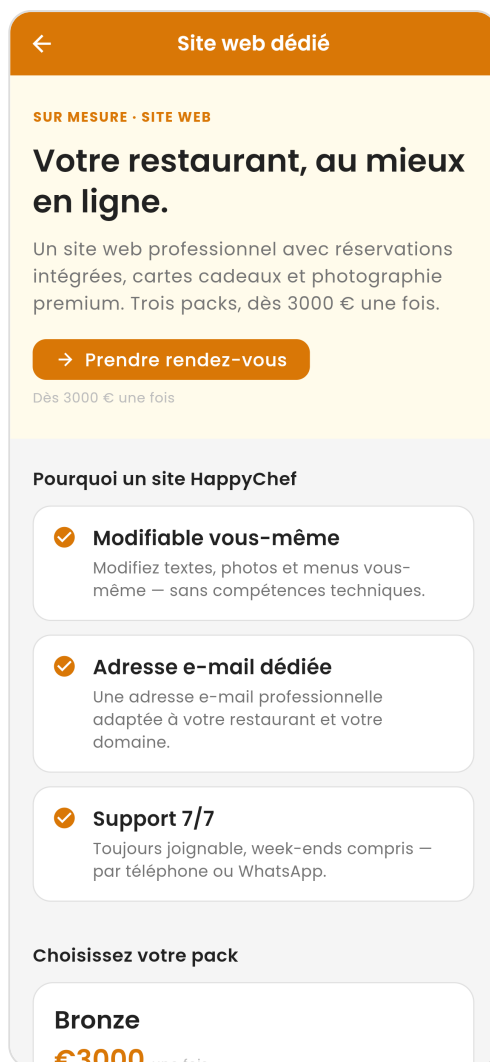
27. Grow : réceptionniste IA

L'un des modules complémentaires de HappyChef : une réceptionniste IA capable de répondre automatiquement aux appels et messages des clients. Cet écran explique son fonctionnement et comment l'activer pour votre restaurant.



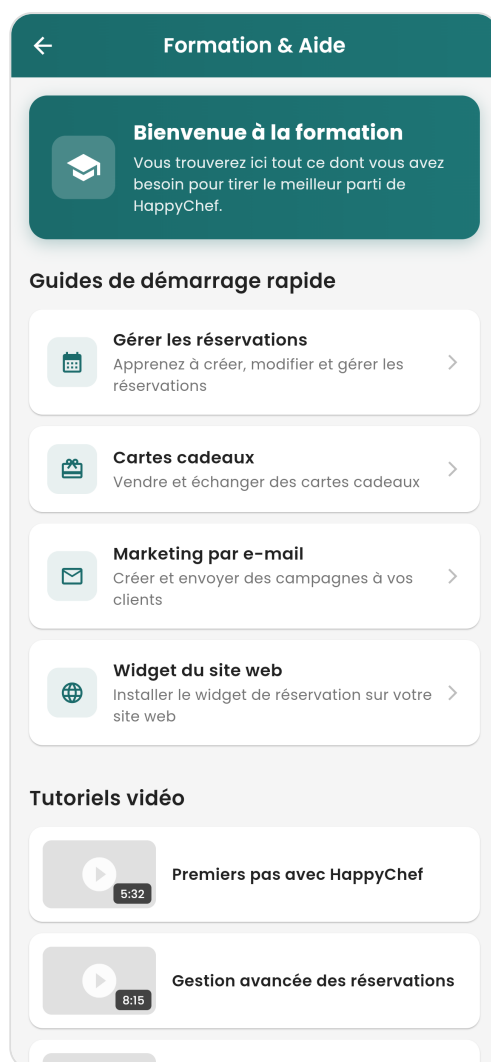
28. Grow : site web

Un autre module complémentaire — un site web de restaurant conçu et hébergé pour vous, connecté directement à votre système de réservation HappyChef, pour que les clients puissent réserver une table sans jamais quitter votre site.



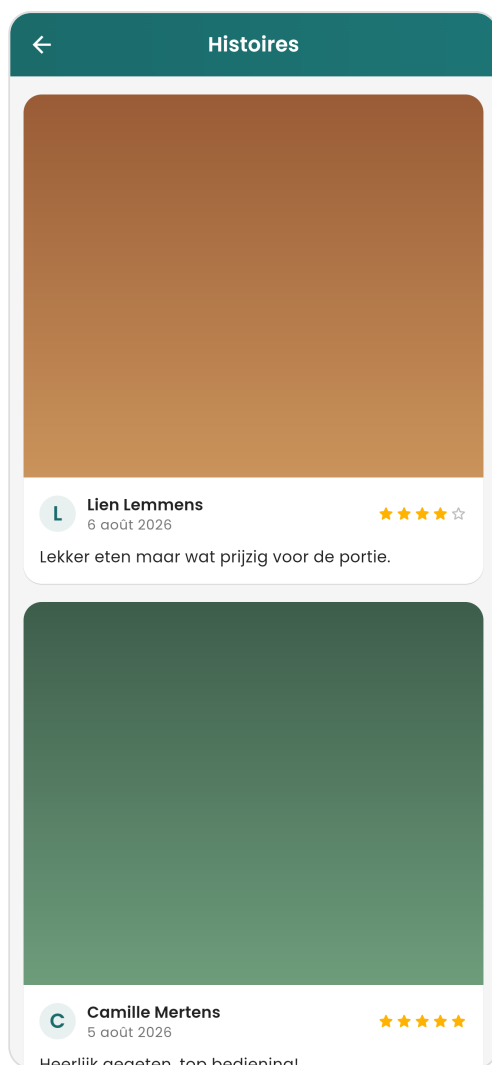
29. Formation et aide

De courts guides et vidéos couvrant les fonctionnalités essentielles de HappyChef, ainsi qu'un lien direct vers le support en cas de besoin. Un bon point de départ pour vous-même ou un nouveau membre d'équipe qui découvre l'application.



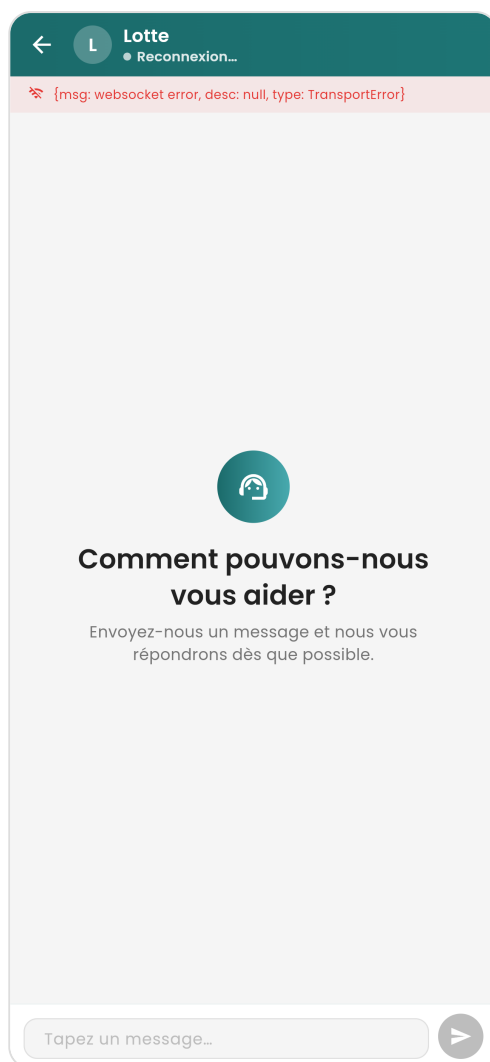
30. Photos partagées par les clients

Les photos que les clients ont partagées avec leurs avis, réunies dans un fil défilant façon story — un moyen rapide et visuel de voir votre restaurant à travers les yeux de vos clients.



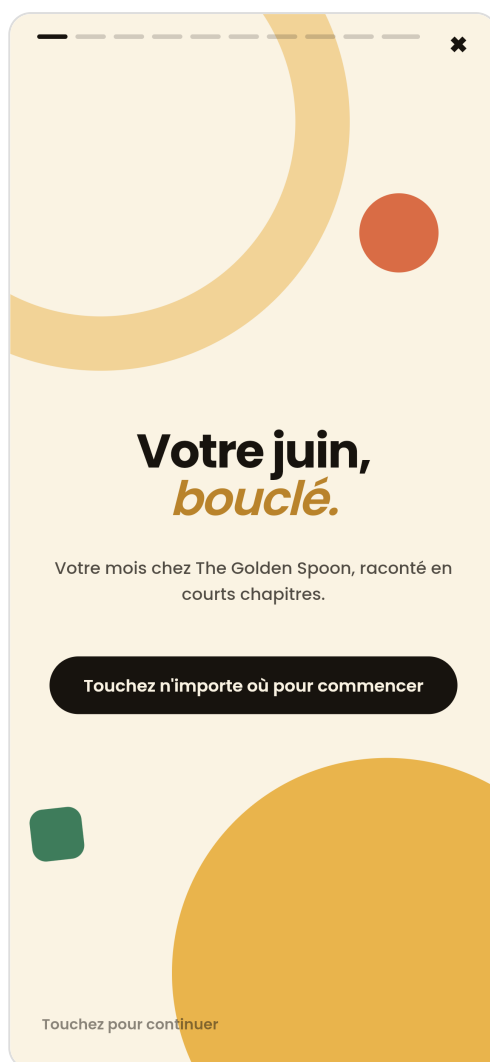
31. Chat d'assistance

Contactez directement l'équipe d'assistance HappyChef depuis l'application en cas de problème ou de question — sans avoir à quitter le tableau de bord pour envoyer un e-mail.



32. Récap mensuel

Un mois d'activité de votre restaurant, raconté comme une histoire : réservations, clients servis, votre jour le plus chargé, notes des avis et plus encore — un récapitulatif ludique et facile à partager plutôt qu'un simple tableau de chiffres.



33. Mon planning

Pour le personnel : consultez vos prochains services, vos heures de la semaine, et les demandes en attente vous concernant, avec un moyen rapide de demander un congé ou de proposer un service que vous ne pouvez pas assurer.

My schedule

Week

Ques... 3

Time off

Plus

Comment s'est passé ton service ?

2026-08-05 · 17:00-23:00

1

2

3

4

5

mauvais

super

Il s'agit de la façon dont le service s'est passé pour toi. Cela ne compte jamais dans ton évaluation.

YOUR NEXT SHIFT

jeudi 6 août

17:00 – 23:00

Bediening

Je ne peux pas venir

Clock in

< Week 32

3 – 9 août

19,5 h >

lun. 3

Off

mar. 4

Off

mer. 5

Off

jeu. 6

17:00 – 23:00

Bediening

8 h

ven. 7

11:30 – 15:00

Bediening

3,5 h

34. Mes préférences

Pour le personnel : définissez votre langue préférée et vos réglages de notifications, et consultez votre modèle de travail habituel ainsi que les retours de performance qui vous ont été communiqués.

←

Plus

📅

Tes jours fixes

C'est fixé au planning. Une semaine donnée peut toujours différer.

lun.

mar.

mer.

jeu.

ven.

sam.

dim.

17:00–23:00

📊

Tes évaluations

2026-07-01 4

Zeer klantvriendelijk en oplettend.

Kan sneller opdienen tijdens piekmomenten.

🌐

Ta langue

La langue dans laquelle on t'écrit. C'est toi qui choisis, personne d'autre.

Nederlands

🔔

Comment on te joint

Notifications sur ton téléphone

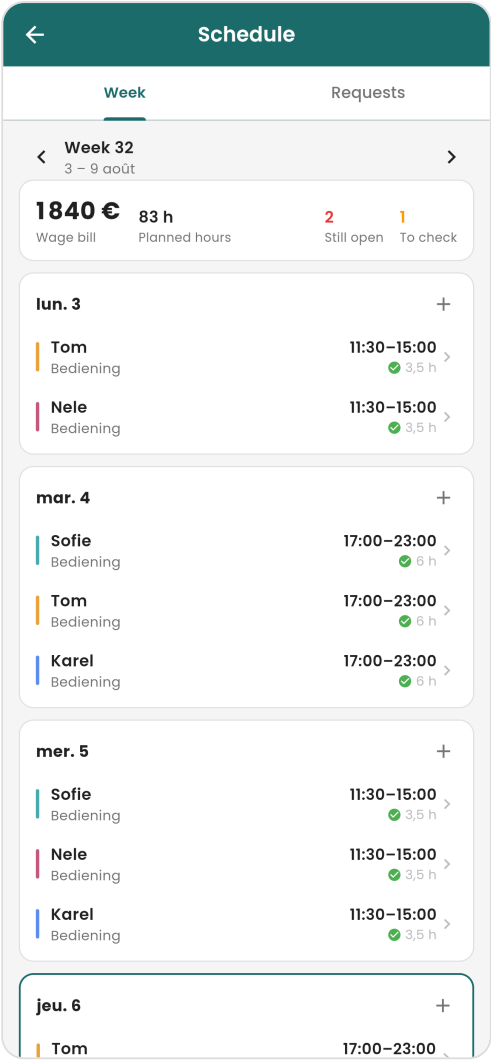
Pour ton planning, une demande de renfort et un message d'un collègue.

E-mail

Si tu désactives ça, on ne t'envoie plus d'e-mails. Ton responsable voit que tu t'es désinscrit.

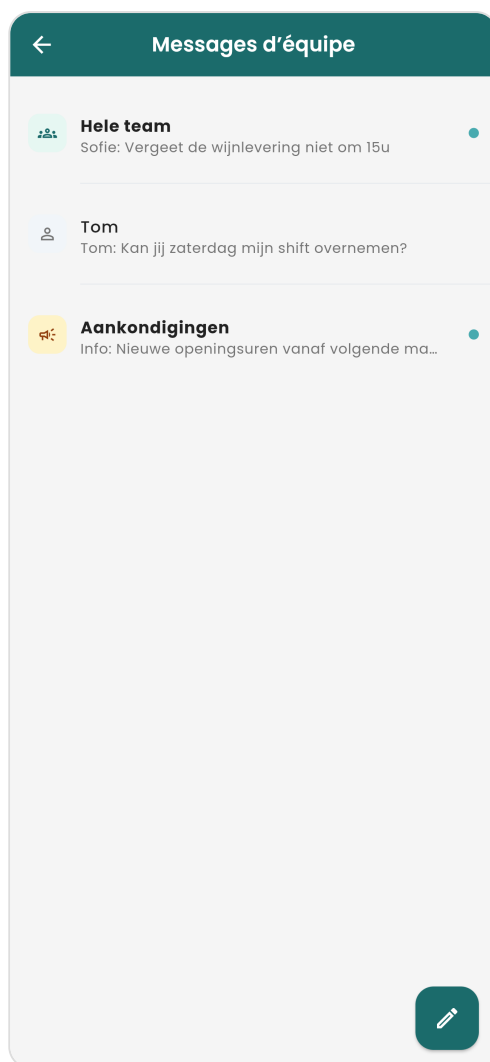
35. Administration du planning

Pour les responsables : construisez le planning de la semaine pour toute l'équipe, visualisez le coût de la main-d'œuvre et les heures en un coup d'œil, et repérez les conflits de planification — comme un service en sous-effectif — avant qu'ils ne posent problème en salle.



36. Chat d'équipe

Un espace de discussion simple pour l'équipe — rappels de service, questions rapides, annonces — distinct des messages destinés aux clients, avec ses propres conversations et compteurs de messages non lus.



37. Menu avancé

Un second niveau sous le menu Plus pour les écrans moins fréquemment utilisés — profil, menu, annonces, personnel, arrivées, groupes, sécurité, contacts et placement au bar — accessibles dès que vous en avez besoin, sans encombrer le reste.

