



GB1

EASYBEER

Gestion de brasserie
Maîtrise intégrale
d'EasyBeer

Formation de 14h en
distanciel

770€



France
Travail

SESSION 1

Présentation / Paramétrages

Introduction et prise en main

Objectif : Présenter la formation, recueillir les attentes et introduire Easybeer.

Tour de table : attentes des participants et contexte de leur brasserie. Présentation des objectifs et du déroulé des 4 sessions, des formateurs. Vue d'ensemble d'Easybeer : rôle et interconnexion des modules.

Présentation d'Easybeer et de son interface

Objectif : Maîtriser la navigation et les outils d'aide.

Exploration du menu principal, modes de navigation, ergonomie et raccourcis. Utilisation du centre d'aide et du forum utilisateur/messagerie

Paramétrages et personnalisations – Partie 1

Objectif : Configurer les points de vente, entrepôts, produits et recettes.

Configuration des points de vente et entrepôts. Configuration admin et fiscale. Paramétrage des produits et des recettes. Config de production + matériel de production. Gestion des grilles tarifaires et de livraison.

SESSION 1

Présentation / Paramétrages

Paramétrages et personnalisations – Partie 2

Objectif : Maîtriser la gestion des clients, prospects et paramètres comptables.

Saisie et gestion des profils clients et prospects. Paramétrages comptables : catégories, taxes, intégration possible avec outils externes. Configuration pour l'intégration avec d'autres outils (comptabilité, caisse, douanes).

Conclusion et préparation de la mise en pratique

Objectif : Synthétiser et orienter la pratique avant la session 2.

Récapitulatif des points clés. Instructions pour la mise en pratique : tester les paramétrages (points de vente, produits, clients) et noter les difficultés.

SESSION 2

Stock et production

Retour d'expérience et questions

Objectif : Identifier les difficultés rencontrées et apporter des solutions.

Partage des retours sur les paramétrages et l'interface.
Démonstrations ciblées pour résoudre les blocages.

Gestion des stocks

Objectif : Optimiser la gestion des stocks et assurer leur traçabilité.

Gestion des différents stocks : matières premières, produits finis, conditionnements. Configuration des seuils d'alerte et suivi par lots (FIFO). Mise à jour des stocks : entrées/sorties manuelles, automatisation via fournitures.

SESSION 2

Stock et production

Suivi des brassins et production

Objectif : Paramétrer et suivre les recettes et la production.

Paramétrage des recettes : ingrédients, volumes, ajustements.
Suivi des brassins : étapes, lots, conditionnement. Gestion des produits finis et lien avec les stocks.

Conclusion et préparation de la mise en pratique

Objectif : Synthétiser et orienter la pratique avant la session 3.

Récapitulatif des points clés. Instructions pour la mise en pratique : tester la gestion des stocks et de la production, explorer les fonctionnalités de suivi par lots. Exercice pratique il manque x ingrédient > remplacement.

SESSION 3

Commandes, livraisons, fûts

Retour d'expérience et questions

Objectif : Répondre aux difficultés rencontrées et approfondir les points spécifiques

Partage des retours sur la gestion des stocks et de la production.
Démonstrations ciblées pour clarifier les points complexes.

Commandes et facturation

Objectif : Maîtriser le cycle des commandes et la facturation.

Saisie et suivi des commandes (statuts, priorisation / reprogrammation). Répercussions des commandes clientes ☒
Facturation, gestion des avoirs et relances manuelles / automatiques. Intégration avec les stocks et la production.

Gestion des fûts consignés et matériels de location

Objectif : Suivre efficacement les fûts et équipements loués.

Enregistrement et suivi des fûts consignés (entrées, sorties, retours, lavage). Gestion des matériels de location (tireuses, tables, verres). Impact sur les stocks et les commandes.

SESSION 3

Commandes, livraisons, fûts

Livraisons

Objectif : Organiser et suivre les livraisons.

Planification des livraisons et gestion des bons de livraison. Suivi des livraisons et gestion des retours (personnalisation des onglets). Intégration avec les commandes et les clients.

Conclusion et préparation de la mise en pratique

Objectif : Synthétiser et orienter la pratique avant la session finale.

Récapitulatif des points clés. Instructions pour la mise en pratique : tester la gestion des commandes, fûts et livraisons.

SESSION 4

Douanes, Comptabilité, Optimisation

Retour d'expérience et questions

Objectif : Résoudre les dernières difficultés et préparer l'approfondissement.

Partage des retours sur la gestion des commandes, fûts et livraisons. Démonstrations ciblées pour clarifier les points complexes.

Douanes et conformité réglementaire

Objectif : Maîtriser les déclarations douanières et la traçabilité.

Saisie et génération des déclarations douanières. Suivi des lots pour la conformité réglementaire.

Comptabilité

Objectif : Exploiter les outils d'export comptable pour une gestion optimisée.

La compta : comment pourquoi ? Gestion des achats et des ventes. Gestion des taux de TVA. Exportation des données comptables (ventes, factures, paiements). Intégration possible avec des outils comptables externes. Gestion des rapports pour le suivi financier.

SESSION 4

Douanes, Comptabilité, Optimisation

Fonctionnalités avancées et optimisation

Objectif : Maîtriser les outils avancés pour fluidifier la gestion.

Automatisation des relances, mises à jour de stocks et déclarations. Gestion des erreurs courantes (paramétrages, statuts, grilles tarifaires). Utilisation des filtres avancés et exports personnalisés pour l'analyse.

Synthèse et plan d'action

Objectif : Consolider les apprentissages et définir les prochaines étapes.

Récapitulatif des points clés des 4 sessions. Échanges sur les bénéfices de la formation et axes d'amélioration. Ressources disponibles : guides, vidéos, support Easybeer.

FINANCEMENTS

- ◆ Fonds propres
- ◆ Entreprises et OPCO
- ◆ France travail
- ◆ Départements et régions



une attestation de réalisation de formation est éditée et envoyée

