

Atender mesas

- [Marcar platos como servidos](#)
- [Ver el plano de mesas](#)
- [Abrir una mesa y tomar el pedido](#)
- [Estados del pedido en cocina](#)

Marcar platos como servidos

¿Qué es / para qué sirve?

Permite llevar el control de qué platos ya entregaste al cliente. Un plato pasa por estos estados:

1. **Recibido** — la cocina recibió la comanda.
2. **Terminado** — la cocina terminó el plato (el cocinero lo marca con el botón **Elaborado**).
3. **Entregado** — tú lo entregaste en la mesa (lo marcas con **Marcar como Servido**).

Paso a paso

1. Abre el detalle del pedido de la mesa.
2. Cuando la cocina marque el plato (estado **Terminado**), lo verás listo para entregar.
3. Lleva el plato a la mesa y presiona **Marcar como Servido** en esa línea (pasa a estado **Entregado**).

[CAPTURA: línea de pedido con el botón "Marcar como Servido"]

Cuando todos los platos están entregados, el pedido queda completo (resta cobrarlo).

Notas y avisos

- La cocina marca **Elaborado** (estado **Terminado**); tú marcas **Servido** (estado **Entregado**). Así todos ven en qué punto va cada plato.
- Marcar servido **no cobra** la cuenta; el cobro es un paso aparte.

PENDIENTE DE VERIFICAR: desde qué pantalla exacta (detalle de pedido / lista de órdenes) aparece el botón "Marcar como Servido" para el saloner en tu instalación.

Ver el plano de mesas

¿Qué es / para qué sirve?

El **plano de mesas** (Vista en Planta) es tu pantalla principal: muestra todas las mesas de la sucursal y su estado de un vistazo, para saber cuáles están libres y cuáles tienen consumo.

Cómo leer el plano

- **Mesa disponible:** libre, lista para sentar clientes.
- **Cuenta Abierta** (resaltada en **rojo**, con borde rojo): ya tiene un pedido en curso; muestra el **total** acumulado hasta ahora.

[CAPTURA: Vista en Planta con mesas disponibles y una en "Cuenta Abierta" (roja)]

Paso a paso

1. Selecciona tu **caja** si aún no lo hiciste (ver [Seleccionar una caja para operar](#)).
2. Si tienes varias sucursales/áreas, elige la **Ubicación**.
3. Toca una **mesa disponible** para abrir un pedido nuevo, o una mesa en **Cuenta Abierta** para seguir atendiéndola o cobrarla.

Notas y avisos

- “ • Si ves el aviso *"Para poder abrir una mesa, primero debes abrir la caja"*, primero selecciona/abre una caja.
- La mesa permanece en rojo (Cuenta Abierta) hasta que la venta se **cobra**.

Abrir una mesa y tomar el pedido

¿Qué es / para qué sirve?

Es tu tarea principal: abrir la mesa, registrar lo que pide el cliente y enviarlo a cocina. Puedes repetirlo por **rondas** mientras el cliente siga pidiendo.

Paso a paso

1. En el [plano de mesas](#), toca una **mesa disponible**.
2. Escribe la **Cantidad de Comensales** y confirma para abrir el pedido.
3. Verifica/elige el **Personal de Servicio** (mesero que atiende la mesa).
4. Agrega los productos que pide el cliente y, si aplica, sus extras y notas de preparación. El detalle de cómo buscar productos, agregar extras y poner notas está en el Manual del Cajero: *Agregar productos y extras* y *Agregar notas para la cocina*.
5. Presiona **TOMAR PEDIDO** para enviar la ronda a la cocina. La mesa queda en **Cuenta Abierta**.
6. Para una **nueva ronda**: vuelve a abrir la mesa, agrega lo nuevo y presiona **TOMAR PEDIDO** otra vez.

[CAPTURA: cuadro "Cantidad de Comensales" al abrir la mesa]

[CAPTURA: selector de Personal de Servicio y el botón "TOMAR PEDIDO"]

Notas y avisos

- **TOMAR PEDIDO** envía a cocina pero **no cobra**. La cuenta se cobra al final (lo hace el cajero, o tú si tienes el permiso de cobro).
- Según la configuración, para entrar a una mesa puede pedirse tu **PIN** de personal de servicio.

- El botón para confirmar los comensales puede aparecer como **Tomar Pedido** o **Suspender**, según la versión de tu pantalla.

PENDIENTE DE VERIFICAR: si en tu sucursal el acceso a la mesa por PIN está activo (modo "personal de servicio").

Estados del pedido en cocina

¿Qué es / para qué sirve?

Cada plato pasa por estados que indican en qué punto va su preparación. En la operación normal, **quien actualiza el estado es la cocina** desde la pantalla KDS.

Los estados

1. **Recibido** — la cocina recibió la comanda.
2. **Terminado** — la cocina terminó el plato; el cocinero lo marca con el botón **Elaborado** en el KDS (ver Manual de Cocina).

Cuando el plato está **Terminado**, está listo para llevarlo a la mesa.

Sobre "Marcar como Servido"

Existe un paso adicional de **Servido** (estado **Entregado**) que el salonerero podría marcar al entregar el plato. **En la operación actual no se usa**: se mantiene por compatibilidad. El control efectivo de la preparación lo lleva la cocina marcando **Elaborado**.

Notas y avisos

- “ • Como salonerero, tu foco es **tomar el pedido** y **cobrar**; la cocina maneja los estados de preparación.
- No necesitas marcar nada como "servido" en el día a día.