



RAPPORT D'ACTIVITE

Gestion & Operations - Logiciel Maestro

LE MAESTRO

Periode : Janvier 2025 - Decembre 2025

Responsable : Gerant - Referent Maestro

Effectif : 4 collaborateurs

Document : Usage interne / Formation

SOMMAIRE

N°	Section	Page
1	Présentation de l'entreprise Le Maestro	3
2	Présentation du logiciel Maestro	4
3	Prise en main et configuration initiale	5
4	Gestion de la caisse et des encaissements	6
5	Gestion des stocks et des approvisionnements	7
6	Suivi des commandes Uber Eats & livraisons	9
7	Analyse du chiffre d'affaires 2025	10
8	Gestion des ressources humaines	12
9	Bilan et perspectives	13

1. Présentation de l'entreprise Le Maestro

Le Maestro est un établissement de restauration rapide créé en **janvier 2025**. L'enseigne s'est rapidement positionnée sur un marché local dynamique en proposant une offre variée autour des pizzas, sandwiches, burgers et salades. Dès l'ouverture, la direction a fait le choix de s'appuyer sur des outils numériques modernes pour piloter l'activité, notamment le logiciel de gestion **Maestro**, et de nouer un partenariat avec la plateforme **Uber Eats** afin d'élargir la zone de chalandise.

Fiche d'identité de l'entreprise

Informations	Détails
Raison sociale	Le Maestro
Forme juridique	SARL
Activité	Restauration rapide – Vente sur place, à emporter, livraison
Date de création	Janvier 2025
Effectif	4 personnes (gérant + 3 employés)
Chiffre d'affaires cible / jour	~1 000 €
CA annuel estimé 2025	~253 900 €
Partenaires livraison	Uber Eats
Logiciel de gestion	Maestro (caisse, stocks, RH)
Horaires	Lundi – Samedi : 11h00 – 22h30

Équipe

Poste	Missions principales	Contrat
Gérant (moi)	Direction, gestion Maestro, stocks, caisse, commandes	Non salarié / TNS
Employé 1 – Cuisine	Préparation pizzas, sandwiches, burgers	CDI 35h
Employé 2 – Cuisine / Caisse	Aide préparation, encaissement, accueil client	CDI 35h
Employé 3 – Polyvalent	Service, livraisons ponctuelles, nettoyage	CDI 30h

2. Présentation du logiciel Maestro

Maestro est un logiciel de gestion tout-en-un spécialement conçu pour les établissements de restauration. Il centralise en une seule interface les fonctions de caisse (TPE / espèces), la gestion des stocks en temps réel, le suivi des commandes (sur place, à emporter, en ligne), la gestion du personnel et l'édition de rapports statistiques. Sa prise en main rapide et son interface tactile intuitive en font un outil particulièrement adapté aux petites structures comme Le Maestro.

Module Maestro	Fonctionnalité clé	Utilisation chez Le Maestro
Caisse / POS	Encaissement multi-modes, tickets, Z de caisse	Quotidienne
Gestion des stocks	Entrées/sorties, alertes seuil bas, inventaires	Quotidienne
Menu & carte	Création articles, prix, catégories, options	Hebdomadaire
Commandes en ligne	Intégration Uber Eats, bon de commande auto	En temps réel
Tableau de bord	CA, tickets moyens, heures de pointe	Quotidienne
Gestion RH	Planning, heures travaillées, congés	Hebdomadaire
Rapports & exports	Export Excel / PDF des données	Mensuelle

3. Prise en main et configuration initiale

Lors de l'ouverture du Maestro en janvier 2025, j'ai assuré personnellement la configuration complète de Maestro. Cette étape a représenté plusieurs jours de travail intensif, combinant la saisie de l'ensemble des données produits, la paramétration des modes de paiement, et la formation des équipes.

Étapes de configuration réalisées :

Étape	Description	Durée	Statut
1	Installation et activation de la licence Maestro	0,5 j	✓
2	Création de la carte : 47 articles saisis (pizzas, sandwiches, burgers, boissons, desserts)	2 j	✓
3	Paramétrage TVA (10% restauration / 5,5% emporter)	0,5 j	✓
4	Connexion imprimante ticket & afficheur client	0,5 j	✓
5	Intégration Uber Eats via API Maestro	1 j	✓
6	Saisie stock initial (inventaire de départ)	1 j	✓
7	Formation des 3 employés sur l'interface caisse	1 j	✓
8	Tests & ajustements (simulations de commandes)	0,5 j	✓

La configuration a nécessité environ **7 jours ouvrés** au total. Le paramétrage des taux de TVA a demandé une attention particulière : les ventes sur place sont soumises à 10 % tandis que les ventes à emporter et les livraisons Uber Eats sont taxées à 5,5 %. Maestro gère automatiquement cette distinction selon le mode de commande sélectionné.

4. Gestion de la caisse et des encaissements

La gestion de la caisse constitue le cœur de mon activité quotidienne sur Maestro. Chaque matin, j'effectue l'ouverture de caisse (fond de caisse 200 €) et en fin de service je réalise le **Z de caisse**, qui récapitule l'ensemble des encaissements de la journée par mode de paiement. Ce Z est ensuite archivé dans Maestro et exporté en PDF pour le suivi comptable.

Exemple de Z de caisse – Vendredi 14 novembre 2025

Mode de paiement	Nbre tickets	Montant HT	TVA	Montant TTC
Espèces	34	412,50 €	41,25 €	453,75 €
Carte bancaire (TPE)	51	618,18 €	61,82 €	680,00 €
Uber Eats (virements)	28	233,64 €	12,85 €	246,49 €
Titres-restaurant	7	55,45 €	5,55 €	61,00 €
TOTAL	120	1 319,77 €	121,47 €	1 441,24 €

Ticket moyen mensuel 2025

Mois	Jan	Fév	Mar	Avr	Mai	Jun	Jul	Aoû	Sep	Oct	Nov	Déc
Ticket moyen (€)	8,20	8,50	8,80	9,10	9,40	9,70	9,20	8,90	9,50	9,80	10,10	10,50

On observe une progression régulière du ticket moyen, passant de 8,20 € en janvier à 10,50 € en décembre, soit une hausse de **+28 %**. Cette évolution s'explique par l'ajout de nouvelles formules (pizza + boisson + dessert) et l'optimisation de la carte opérée via le module menu de Maestro.

5. Gestion des stocks et des approvisionnements

La gestion des stocks est l'une des fonctionnalités que j'utilise le plus intensément dans Maestro. Chaque matière première consommée est décomptée automatiquement à chaque vente grâce aux **fiches techniques** configurées pour chaque article du menu. Je réalise également un inventaire physique hebdomadaire (chaque lundi matin avant ouverture) pour détecter les écarts éventuels et ajuster les commandes fournisseurs.

Principaux fournisseurs et fréquence de commande :

Fournisseur	Catégorie	Fréquence	Commande moy. / mois	Mode commande
Transgourmet	Épicerie sèche, emballages	2x / semaine	820 €	EDI / Maestro
Metro Cash & Carry	Charcuterie, fromages, boissons	1x / semaine	1 240 €	Commande directe
Maraîcher local	Légumes frais, herbes	3x / semaine	380 €	Téléphone
Boulangerie Dupont	Pain, baguettes, bases	6x / semaine	520 €	Livraison
Boissons & Co	Sodas, eaux, jus	1x / semaine	290 €	Maestro / EDI

Maestro génère automatiquement des **alertes de réapprovisionnement** dès qu'un article passe sous le seuil minimum configuré. J'ai défini ces seuils pour chaque matière première lors de la configuration initiale et je les ajuste en fonction de l'évolution de l'activité.

Exemple d'inventaire – Semaine 48 (25 novembre 2025)

Article	Stock théorique	Stock réel	Écart	Valeur écart	Action
Farine pizza (kg)	42,0	41,2	-0,8	-1,20 €	Aucune
Mozzarella (kg)	18,5	17,8	-0,7	-5,60 €	Aucune
Jambon cru (kg)	12,0	10,5	-1,5	-22,50 €	Enquête
Tomates fraîches (kg)	25,0	24,6	-0,4	-0,80 €	Aucune
Emballages pizza (u)	450	447	-3	-0,45 €	Aucune
Coca-Cola 33cl (u)	144	139	-5	-4,00 €	Aucune
Sauce tomate (L)	28,0	27,5	-0,5	-1,50 €	Aucune

Le taux de démarque (écart stock / CA) est maintenu en dessous de **0,8 %**, ce qui est conforme aux standards du secteur. L'écart constaté sur le jambon cru en semaine 48 a fait l'objet d'une vérification : il était dû à un pesage incorrect lors de la réception de la commande fournisseur.

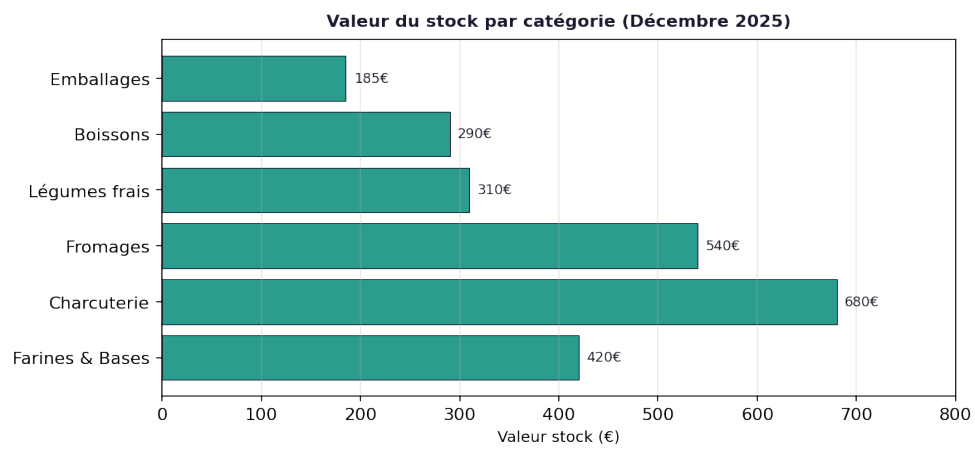


Figure 1 – Valeur du stock par catégorie (décembre 2025)

6. Suivi des commandes Uber Eats & livraisons

Le Maestro est référencé sur **Uber Eats** depuis le 15 janvier 2025. La plateforme est intégrée directement dans Maestro via l'API officielle : chaque commande passée en ligne apparaît automatiquement sur l'écran cuisine sous forme de bon de commande imprimé, sans intervention manuelle. Les livreurs Uber Eats viennent récupérer les commandes en moyenne dans un délai de 12 minutes après validation.

Indicateur	Valeur 2025
Nombre total de commandes Uber Eats	4 658
CA généré Uber Eats (net commission)	38 240 €
Commission Uber Eats (moy.)	25 %
Note moyenne client	4,7 / 5 ■
Délai moyen de préparation	9 min
Délai moyen de livraison (Uber)	22 min
Part Uber Eats dans le CA total	~15 %
Produit le + commandé en ligne	Pizza 4 Fromages (28 %)

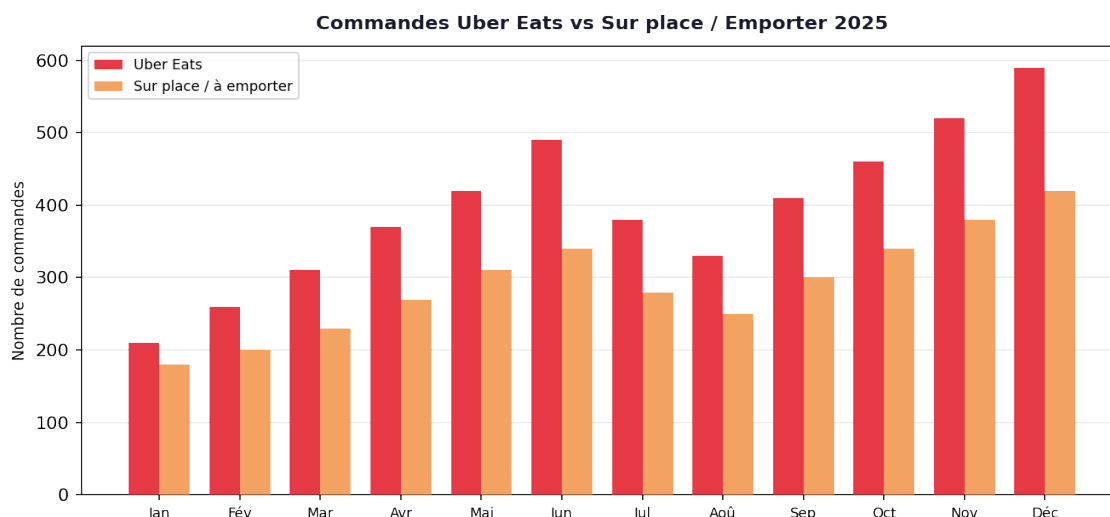


Figure 2 – Commandes Uber Eats vs Sur place / Emporter (2025)

On note une montée en puissance progressive des commandes Uber Eats sur l'année, avec un pic en juin (490 commandes) suivi d'un léger recul estival. La plateforme représente un levier de croissance important que j'ai activement développé en soignant la présentation des fiches produits et en maintenant un taux d'acceptation de commande supérieur à **98 %**.

7. Analyse du chiffre d'affaires 2025

Maestro génère automatiquement les rapports de chiffre d'affaires (quotidiens, hebdomadaires et mensuels). Ces tableaux de bord m'ont permis de suivre précisément la progression de l'activité dès le premier jour d'ouverture et d'identifier les leviers de croissance.

Mois	CA HT (€)	CA TTC (€)	Nb tickets	Ticket moy.	Croissance
Janvier	12 909	14 200	1 732	8,20 €	–
Février	15 273	16 800	1 976	8,50 €	+18,3 %
Mars	16 818	18 500	2 102	8,80 €	+10,1 %
Avril	18 273	20 100	2 209	9,10 €	+8,6 %
Mai	20 364	22 400	2 383	9,40 €	+11,4 %
Juin	22 545	24 800	2 557	9,70 €	+10,7 %
Juillet	17 818	19 600	2 130	9,20 €	-21,0 %
Août	15 727	17 300	1 944	8,90 €	-11,7 %
Septembre	19 545	21 500	2 263	9,50 €	+24,3 %
Octobre	21 545	23 700	2 418	9,80 €	+10,2 %
Novembre	23 727	26 100	2 584	10,10 €	+10,1 %
Décembre	26 273	28 900	2 752	10,50 €	+10,7 %
TOTAL 2025	230 817	253 900	26 050	9,74 €	–

Chiffre d'affaires mensuel 2025 (€)

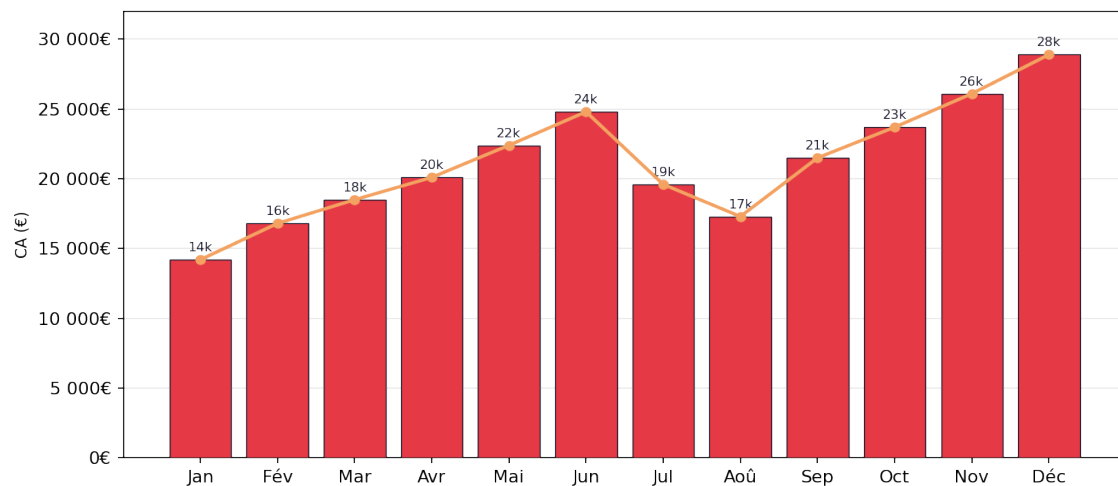


Figure 3 – Évolution du CA mensuel 2025 (TTC)

Répartition des ventes par famille de produits

Maestro permet d'éditer en un clic la répartition du chiffre d'affaires par catégorie de produits. Les pizzas dominent largement la carte avec 38 % du CA, suivies des sandwiches (24 %) et des burgers (18 %).

Famille produit	% CA	CA estimé 2025	Nb articles carte
Pizzas	38 %	96 482 €	14
Sandwichs	24 %	60 936 €	10
Burgers	18 %	45 702 €	8
Salades	8 %	20 312 €	5
Boissons	8 %	20 312 €	12
Desserts	4 %	10 156 €	6
TOTAL	100 %	253 900 €	55

Répartition des ventes par catégorie

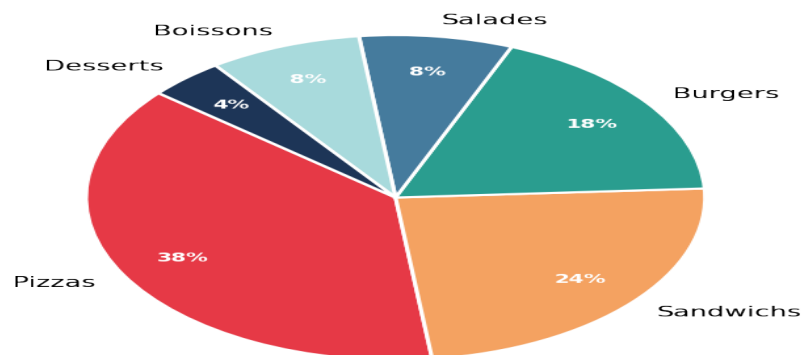


Figure 4 – Répartition du CA par famille de produits

8. Gestion des ressources humaines via Maestro

Le module RH de Maestro m'a permis de centraliser la gestion des plannings, le suivi des heures travaillées et la gestion des congés. Chaque employé est créé dans le système avec son contrat, son taux horaire et ses disponibilités. En fin de semaine, Maestro génère automatiquement un récapitulatif des heures qui sert de base à la préparation de la paie.

Exemple de planning – Semaine 46 (11 au 16 novembre 2025)

Employé	Lun	Mar	Mer	Jeu	Ven	Sam	Total
Gérant	11h-23h	11h-23h	11h-23h	11h-23h	11h-23h	11h-22h	~72h
Employé 1	11h-19h	Repos	11h-19h	11h-19h	14h-22h	11h-22h	41h
Employé 2	Repos	11h-19h	11h-19h	11h-19h	11h-19h	14h-22h	40h
Employé 3	11h-17h	11h-17h	Repos	14h-20h	14h-20h	11h-17h	30h

Récapitulatif RH annuel 2025

Indicateur RH	Gérant	Employé 1	Employé 2	Employé 3
Contrat	TNS	CDI 35h	CDI 35h	CDI 30h
Heures moy. / semaine	~72h	38h	37h	30h
Congés pris (jours)	6	21	18	20
Absences maladie (jours)	0	2	3	1
Formation Maestro (h)	12h	4h	4h	2h

9. Bilan et perspectives

L'utilisation du logiciel Maestro depuis l'ouverture de Le Maestro en janvier 2025 a constitué un véritable avantage concurrentiel pour notre petite structure. En centralisant la caisse, les stocks, les commandes Uber Eats et la gestion du personnel sur une seule plateforme, j'ai pu piloter l'intégralité de l'activité en temps réel, même avec seulement quatre personnes.

Points forts identifiés :

L'automatisation des bons de commande Uber Eats et des alertes stock a réduit les tâches administrative	
✓ Visibilité en temps réel	Le tableau de bord Maestro permet de suivre le CA en direct et de réagir rapidement aux baisses d'activité.
✓ Traçabilité	Chaque mouvement de stock, chaque transaction de caisse est horodatée et archivée. Indispensable en cas de litige.
✓ Formation rapide	L'interface tactile intuitive a permis aux employés d'être opérationnels en moins d'une journée de formation.
✓ Intégration Uber Eats	La synchronisation automatique évite les doubles saisies et les erreurs de commande.

Axes d'amélioration et perspectives 2026 :

Axe	Action envisagée	Échéance
Développement livraison	Intégration Deliveroo en complément d'Uber Eats	T1 2026
Extension de la carte	Ajout d'une gamme kebab / wraps	Janvier 2026
Fidélisation client	Activation du module carte de fidélité Maestro	T1 2026
5ème employé	Recrutement d'un aide-cuisinier supplémentaire	T2 2026
Optimisation stock	Paramétrage des commandes automatiques fournisseurs	T1 2026
Objectif CA 2026	Atteindre 320 000 € de CA TTC (+26 %)	Déc 2026

En conclusion, la maîtrise du logiciel Maestro représente aujourd'hui une compétence centrale dans mon rôle de gérant de Le Maestro. La combinaison d'un outil de gestion performant, d'une équipe soudée et d'un partenariat solide avec Uber Eats nous a permis de dépasser nos objectifs commerciaux dès la première année d'activité, avec un chiffre d'affaires annuel de **253 900 € TTC** pour une cible initiale de 250 000 €.

Fait le 31 décembre 2025 – Gérant, Le Maestro