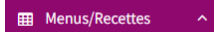


# FICHE RECETTES

## RECETTES :

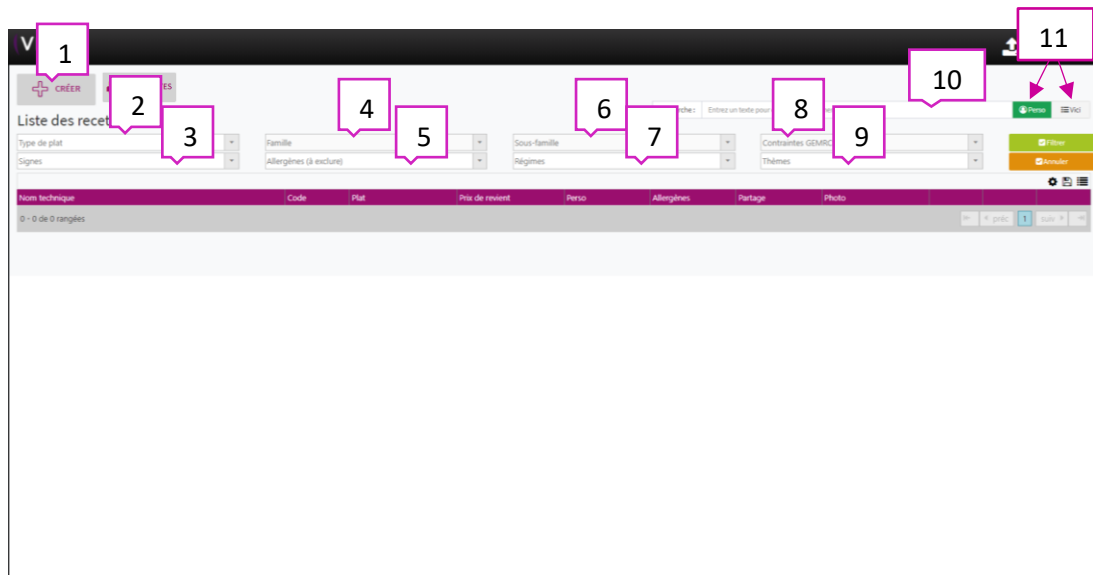
1. A partir de l'écran d'accueil, cliquer sur le menu déroulant











puis



2. Une nouvelle fenêtre s'ouvre :



1. Permet de créer une recette (voir 2.1.1 Créer une recette).
2. Permet de sélectionner le type de plat (voir capture .
3. Permet de sélectionner les signes pour la recette (voir capture .
4. Permet de sélectionner la famille de la recette (voir capture .
5. Permet de sélectionner les allergènes à exclure de la recette (voir capture .
6. Permet de sélectionner la sous famille de la recette (voir capture .
7. Permet de sélectionner les régimes de la recette (voir capture .
8. Permet de sélectionner les contraintes GEMRCN de la recette (voir capture .
9. Permet de sélectionner les thèmes de la recette (voir capture .
10. Permet d'effectuer une recherche pour la recette par nom.
11. Permet de sélectionner recette perso ou VICI.

2.1 Créer une recette :

Après avoir cliqué sur  une nouvelle fenêtre s'ouvre :

Classification de la recette

### Classification

Plat

Famille

Sous-famille

Elle vous permet de choisir les bases de la recette. Une fois les éléments sélectionnés, appuyez sur créer.

+ AJOUTER - REMPLACER - QUANTIFIER - SUPPRIMER INGRÉDIENTS - EDITER - FICHE DE FABRICATION - FERMER

Libellé Technique: Nouvelle Recette | Libellé Commercial: Nouvelle Recette

TYPE DE CONVIVE: Ado, Adults, Personne âgée hors institution | POUR: 100

INGRÉDIENTS

Libellé commercial	Marque	Signe	Quantité	Coef P	Coef R	Unité	Prix	Total	Cond dis
<b>DIET</b>									
TYPE DE PLAT * Plat principal									
FAMILLE * Boeuf									
SOUS-FAMILLE * Boeuf rdt									

COÛT PORTION:

COÛT TOTAL (€):

GRANMAGE (G):

APPORT CALORIQUE:

RAPPORT P/L:

Cette fenêtre s'ouvre, vous pouvez remplir les champs nécessaires de chaque onglet.

### 3. Se servir des recettes déjà disponibles :

En cochant  Vici en haut à droite de votre écran

VICI

Vici

Recherche: Entrez un texte pour effectuer une recherche

Type de plat:  Famille:  Sous-famille:  Contraintes GEMRCN:  Allergènes (à exclure):  Régimes:

Nom technique	Code	Plat	Prix de revient	Perso	Allergènes	Partage	Photo	1	2	3
Purée au choucroute	6	Accompagnement	0,410 €	<input checked="" type="checkbox"/>	3			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gibou de bœuf aux pommes	11	Dessert	0,161 €	<input type="checkbox"/>	5			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Duo pomme-orange à la cannelle	12	Dessert	0,424 €	<input checked="" type="checkbox"/>	1			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Concombres et tomates	17	Entrée	0,110 €	<input checked="" type="checkbox"/>	5			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Saumon à la bière	18	Plat principal	0,943 €	<input checked="" type="checkbox"/>	10			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lentilles en salade	24	Entrée	0,216 €	<input checked="" type="checkbox"/>	6			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Riz charcutier	25	Entrée	0,217 €	<input checked="" type="checkbox"/>	6			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Macedoine à la russe	31	Entrée	0,213 €	<input checked="" type="checkbox"/>	6			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Coupe oléicole	37	Dessert	0,232 €	<input checked="" type="checkbox"/>	1			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Macaroni au beurre	43	Accompagnement	0,076 €	<input checked="" type="checkbox"/>	6			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

1 - 10 de 5991 rangées

Suivant vos filtres choisis, une sélection de recette s'affiche.

1. Permet de visualiser la recette.
2. Permet de dupliquer la recette (le seul moyen de modifier une recette VICI).
3. Permet de supprimer une recette.

3.1 Après avoir cliqué sur  un nouvel onglet s'ouvre :

### 3.1.1 Fiche :

Classification de la recette

Marque	Signe	Quantité	Coût P	Coût R	Unité	Prix	Total	Coût de
MIDO		15,000	1,000	1,000	kg		15,000 €	
		0,200	1,000	1,000	kg		4,731 €	
Marque Nationale		1,300	1,000	1,000	kg		1,853 €	
		0,100	1,000	1,000	kg		10,000 €	1,300 €
		3,000	0,001	1,000	l		0,000 €	
		0,000	1,000	1,000	kg		0,000 €	
		0,100	0,540	1,000	kg		0,001 €	
		0,400	1,000	1,000	l		2,890 €	1,195 €
		0,000	1,000	1,000	kg		0,480 €	0,015 €
		0,007	1,000	1,000	kg		16,198 €	0,127 €
		0,000	0,600	1,000	kg		0,000 €	0,000 €

Permet de visualiser le coût portion, le coût total, le grammage, l'apport calorique par portion, et le rapport protéines/lipides.

1. Permet d'ajouter un produit à la recette.
2. Permet de remplacer un produit de la recette.
3. Permet de quantifier la recette avec vos quantités habituelles (voir exemple ci-dessous)
4. Permet de supprimer un ingrédient de la recette.
5. Permet d'éditer la fiche recette.
6. Permet de générer une fiche de fabrication.
7. Ferme l'onglet actuel.
8. Permet de visualiser le type de convives sélectionné.
9. Permet de visualiser le nombre de convives.
10. Liste des ingrédients de la recette.
11. Permet de visualiser la fiche produit.
12. Permet de remplacer le produit par un produit tarifé.
13. Permet de quantifier le produit.
14. Permet de déplacer le produit vers le haut ou vers le bas.

## 1- Quantification :



En cliquant sur cela génère une fenêtre :

Effectif ✕

🔄 Fermer ✅ Valider

Permet de saisir votre effectif

Après avoir validé, une nouvelle fenêtre s'ouvre :

Quantification					
POUR		50			
Convive	Produit	Qté	Unité	Qté équiv.	Unité équiv.
Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	Haricots verts très fins sg 2,5 kg	7,500	KG		
Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	Beurre doux 250 g	0,100	KG		
Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	Oignon émincé sg 2,5 kg	0,600	KG		
Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	Ail semoule bt 500/600 g	0,060	kg	0,109	BT
Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	Eau pm	1,500	LT		
Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	Bouillon de volaille bt kg	0,030	kg	0,030	BT
Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	Citron jaune cal moyen (5 et 6) kg	0,075	KG		
Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	Crème liquide 35% UHT brique 1 lt	0,200	LT		
Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	Sel fin 1 kg	0,015	KG		
Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	Poivre gris/noir moulu 1 kg	0,004	KG		
Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	Persil frais vrac kg	0,025	KG		

Maternelle | Élémentaire | **Ado, Adulte, Personne âgée hors institution** | Personnes âgées en institution

✅ Valider ✕ Annuler

Permet de saisir vos quantités

## Exemple de fiche de fabrication d'une recette :

**Purée au maroilles**  
 Récipient d'accompagnement  
 Pomme de terre

Fiche n° 6  
Éditée le 29/09/2021

Opérateur	Matériel	T° de cuisson	Temps de cuisson	Heure début cuisson	Heure fin cuisson	T° à cœur fin de cuisson		
Refroidissement								
1er cycle								
Opérateur	H début	T° début	H Fin	T° Fin	2e cycle			
					3e cycle			
					Opérateur			
					H début			
					T° début			
					H Fin			
					T° Fin			
Ingrédients								
		Qté 100	Qté 100	Qté 100	Qté 100	Quantité		
		3/5 ans	6/9 ans	Autre	Sensibil	Ug		
						Pu		
						Total		
Pommes de terre Bintje 10 kg		14,000	17,000	21,000	19,000	71,000 KG	0,750 €	53,250 €
Huile de tournesol 5 lt		0,100	0,120	0,180	0,150	0,550 LT	1,353 €	0,744 €
Oignon émincé sg 2,5 kg		1,000	1,200	1,800	1,500	5,500 KG	1,653 €	9,092 €
Beurre doux 250 g		0,450	0,550	0,700	0,600	2,300 KG	4,731 €	10,881 €
Lait 1/2 écrémé UHTF 1 lt		3,800	4,500	5,500	5,200	19,000 LT	0,280 €	5,320 €
Noix de muscade moulue 1 lt		0,002	0,003	0,005	0,004	0,014 kg	7,000 €	0,098 €
Maroilles 45% 750 g		1,000	1,500	2,000	2,000	6,500 KG	8,517 €	55,361 €
Sel fin 1 kg		0,030	0,040	0,050	0,050	0,170 KG	0,490 €	0,083 €
Poivre blanc moulu 1 kg		0,000	0,000	0,005	0,005	0,010 KG	24,006 €	0,240 €
		€	24,247	31,574	41,634	36,434		135,068 €
		Poids portion(g)	178	215	270	247		
		Poids total(Kg)	17,582	21,513	27,040	24,709	90,844	

- Triser, épilucher, laver, désinfecter puis rincer abondamment à l'eau claire les pommes de terre. Débarrasser dans des gastronomes perforés, cuire à four vapeur 20 minutes environ. Réserver au chaud (+ 63 °C).  
 - Suert dans la matière grasse frémissante les oignons. Réserver au chaud (+ 63 °C).  
 - Passer les pommes de terre au presse-purée. Ajouter les oignons, le beurre préalablement fondu, le lait bouillant et la noix muscade. Assaisonner, bien mélanger. Garnir les plats à gratin, couvrir de maroilles préalablement découpé en tranches. Gratiner à four moyen (160/180 °C) 10 minutes. Réserver au chaud (+ 63 °C) jusqu'au moment du service.

### 3.1.2 Informations :

+ AJOUTER
REEMPLACER
QUANTIFIER
SUPPRIMER INGRÉDIENTS
EDITER
FICHE DE FABRICATION
FERMER

**Libellé Technique**

**Fromage blanc au sucre**

FICHE	CRÉATION	19/12/2014	MODIFICATION	19/12/2014												
INFORMATIONS	PERSO.		PHOTO	0044.Big												
NUTRITION	DLC (JOURS)	3	CRÉATEUR													
MISE EN OEUVRE	SIGNES															
FABRICATION	sélectionner...															
PRODUCTION	ALLERGÈNES															
DIVERS																
CODE	RÉGIMES															
44	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Contrôlé en matières grasses</td> <td style="text-align: center;">🗑️</td> </tr> <tr> <td>Hypokaliémique</td> <td style="text-align: center;">🗑️</td> </tr> <tr> <td>Hypoprotéiné</td> <td style="text-align: center;">🗑️</td> </tr> <tr> <td>Hyposodé large</td> <td style="text-align: center;">🗑️</td> </tr> <tr> <td>Hyposodé strict</td> <td style="text-align: center;">🗑️</td> </tr> <tr> <td>Sans résidus large</td> <td style="text-align: center;">🗑️</td> </tr> </table>				Contrôlé en matières grasses	🗑️	Hypokaliémique	🗑️	Hypoprotéiné	🗑️	Hyposodé large	🗑️	Hyposodé strict	🗑️	Sans résidus large	🗑️
Contrôlé en matières grasses	🗑️															
Hypokaliémique	🗑️															
Hypoprotéiné	🗑️															
Hyposodé large	🗑️															
Hyposodé strict	🗑️															
Sans résidus large	🗑️															

**Libellé Commercial**

**Fromage blanc au sucre**

Associer

1. Précise les allergènes présents dans la recette.
2. Précise les régimes de la recette.

5/12

### 3.1.3 Nutrition :

Libellé Technique: Haricots verts du Bourgmestre | Libellé Commercial: Haricots verts du Bourgmestre

**NUTRITION**

Energie kcal	Protéine g	Graisse g	Saturé g	Fibre g
88	3,292	3,365	2,108	5,509
Energie kJ	Glucide mg	Sucres g	Sel g	Calcium mg
366	7,893	1,713	0,316	42,343

**GEMRCN**

Contraintes  
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange contenant au moins 50% de légumes

Maj GEMRCN Associer

1. Permet de voir la composition nutritionnelle de la recette.
2. Permet de voir les contraintes de la recette.
3. Permet de mettre à jour le GEMRCN.

### 3.1.4 Mise en œuvre :

Libellé Technique: Haricots verts du Bourgmestre | Libellé Commercial: Haricots verts du Bourgmestre

**MISE EN ŒUVRE**

- Trier, éplucher, laver, désinfecter puis rincer abondamment à l'eau claire l'ail, le persil et les citrons. Hacher l'ail et le persil, presser le jus des citrons, réserver.  
 - Découper les haricots verts très fins dans des gastronomies perforées. Saler, remettre à température à four vapeur 10 minutes. Réserver au chaud (+ 63 °C) jusqu'au moment du service.  
 - Suer dans la matière grasse frémissante les oignons émincés, ajouter l'ail. Mouiller du bouillon de volaille dispersé au fouet dans la quantité d'eau bouillante nécessaire. Porter à ébullition, cuire 3 minutes. Incorporer le jus des citrons et la crème, mijoter 4 à 5 minutes. Rectifier l'assaisonnement, réserver au bain-marie (+ 63 °C) jusqu'au moment du service.  
 \* Dresser les haricots verts, napper de sauce, parsemer de persil haché au départ.

**SUGGESTIONS ET PRÉSENTATION**

Permet de voir le process de réalisation de la recette.

### 3.1.5 Fabrication :

1. Permet de choisir le niveau d'élaboration (Recette toute prête, semi-élaborée ou traditionnelle).
2. Permet de choisir le type de liaison (chaude ou froide).
3. Permet d'associer des étapes, du matériel, etc (voir capture ci-dessous)

1. Permet de choisir l'étape.

2. Permet de choisir l'atelier.


3. Permet de sélectionner un matériel.

#### 4. Permet de sélectionner un opérateur.

Pas d'opérateur  
 Test henri

#### 3.1.7 Production :

Libellé Technique: **Purée au maroilles**
Libellé Commercial: **Purée au maroilles**

FICHE INFORMATIONS NUTRITION MISE EN ŒUVRE FABRICATION <b>PRODUCTION</b> DIVERS CODE 6 IDENTIFIANT 140535001  Non partagée	<b>NIVEAU D'ÉLABORATION</b> ÉLABORATION' Non renseigné		<b>MODE DE DISTRIBUTIION</b> DISTRIBUTION Liaison froide	
	PRODUIT DÉCONGÈLE		T° DE CONSERVATION 0.00	
	<b>TEMPS D'ÉLABORATION</b> MISE EN ŒUVRE 00:00		<b>FABRICATION</b> T° DE CUISSON 0.00	
	DÉCOUPE 00:00		TEMPS DE CUISSON 00:00	
	REFROIDISSEMENT 00:00		TEMPS REMISE EN T° 00:00:00	
	ASSEMBLAGE 00:00		T° DE REMISE EN T° 0	
	CONDITIONNEMENT 00:00		CONDITION REMISE T° sélectionner...	
	MISE EN PLACE 00:00		ZONE CONDITIONNE Zone conditionnement chaud	

Renseigner les informations de chaque étape de production.

#### 3.1.7 Divers :

Libellé Technique: **Hariots verts du Bourgmaster**
Libellé Commercial: **Hariots verts du Bourgmaster**

HISTORIQUE DE PRÉSENTATION			
Prestation	Menu	Date	
Déjeuner	Menu QBS	28/10/2021	
Déjeuner	Menu senior	27/09/2020	
Déjeuner	Menu senior	29/08/2019	
Déjeuner	Menu senior	01/09/2018	

CODE: 1908  
 IDENTIFIANT: 142417001

Permet de voir l'historique d'utilisation de la recette.



## Capture écran des listes déroulantes page 1

### 2. Type de plat

Type de plat 

- Pain
- Petit déjeuner
- Entrée
- Plat principal
- Accompagnement
- Fromage
- Dessert
- Apéritif
- Café/Infusion
- Digestif
- Boisson
- Collation

### 3. Signes

Signes 

- 100% légumes frais
- AB
- Contient des légumes frais
- Fait maison
- plat complet
- Poisson frais
- Produit local
- Végétarien






### 4. Famille

Famille 


- Abat
- Boeuf
- Complément protidique
- Poisson
- Mouton/Agneau
- Oeuf
- Plat protidique
- Porc
- Veau
- Volaille/Lapin/Gibier

## 5. Allergènes (à exclure)

Allergènes (à exclure) 

-  Anhydride sulfureux et sulfites
-  Arachides et produits à base d'arachides
-  Céleri et produits à base de céleri
-  Céréales contenant du gluten
-  Crustacés et produits à base de crustacés
-  Fruits à coque
-  Graines de sésame et produits à base de graines
-  Lait et produits à base de lait
-  Lupin et produits à base de lupin
-  Mollusques et produits à base de mollusques
-  Moutarde et produits à base de moutarde
-  Oeufs et produits à base d'oeufs
-  Poissons et produits à base de poissons
-  Soja et produits à base de soja

## 6. Sous-famille

Sous-famille 

- Boeuf grillé ou poêlé
- Boeuf rôti
- Boeuf braisé ou sauté
- Boeuf bouilli
- Boeuf haché
- Boeuf et féculent

## 7. Régimes

Régimes

- A jeun
- Acidifiant
- Alcalinisant
- Alimentation des prématurés
- Alimentation du NRS (12 - 24 mois)
- Alimentation du NRS (4 - 5 mois)
- Alimentation du NRS (6 - 12 mois)
- Alimentation du NRS (jusqu'à 3 mois)
- Alimentation entérale
- Alimentation parentérale
- Cacher
- Confort gastrique
- Controlé en matières grasses
- des glycosénoses
- d'exclusion des alim. irritants

## 8. Contraintes GEMRCN

Contraintes GEMRCN

- Entrée > 15%LIP
- Entrée CRU/CUI/POT >40%LEG
- Entrée CUI/POT >=40%LEG
- Entrée CRU >=50%LEG
- Frits 15%LIP
- Plat Prot P/L <=1
- Poisson >=70% - P/L >=2
- Poisson 100%
- Viande NH >=2mgFER
- Viande H >10%LIP
- Viande NH BVA+AB
- Viande NH BVA
- Plat <70%D.PROT
- Légume cuit >=50%
- Féculent >=50%

## 9. Thèmes

Thèmes

- Amérique
- Antilles
- Asiatique
- Automne
- Canada
- Chasse
- Espagne
- Eté
- Fête
- Grèce
- Hiver
- Indienne
- Italie
- Bretagne
- La Réunion

