LES INGREDIENTS

Mise en place des produits en ingrédients :

1. VICI a mis en place près de 2500 ingrédients déjà paramétrés :

Pour associer vos produits à un ingrédient :

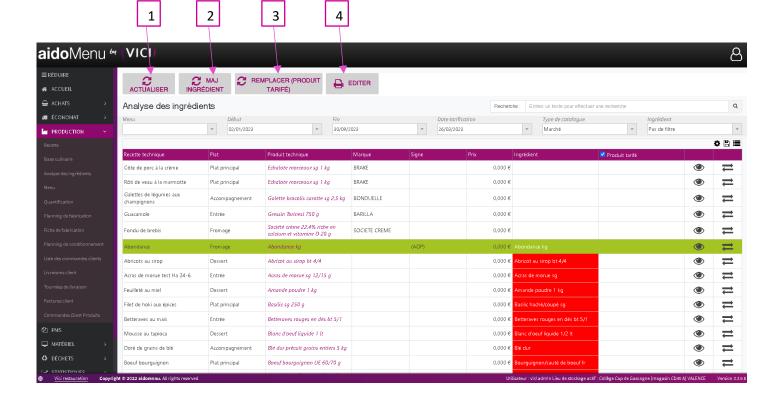


Mise en place des ingrédients :

Pour mettre les ingrédients en place, cliquer sur

Analyse des ingrédients

qui va vous ouvrir cette fenêtre :





- 1- Permet d'actualiser la liste des ingrédients avec les produits associés.
- 2- Permet de faire une mise à jour des ingrédients.

Cette fonctionnalité permet de trouver les ingrédients qui correspondent aux produits insérés dans la recette pour le ou les menus sélectionnés et la période choisie.

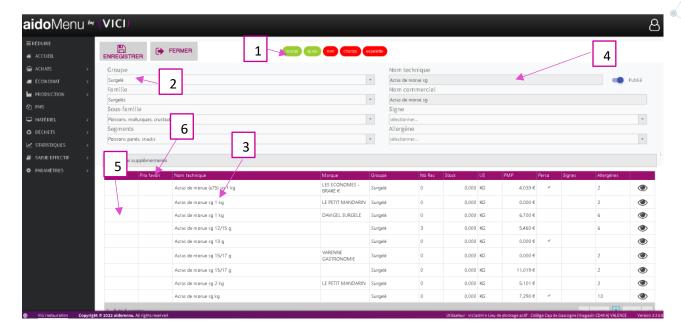
- 3- Permet de remplacer les produits dans les recettes par les produits tarifés sélectionné.
- 4- Permet d'éditer cet écran en format pdf.

Qu'est-ce qu'un ingrédient ?

Un ingrédient est un ensemble de critères qui caractérise un produit.

Exemple: Je recherche des haricots surgelés extra-fins dans mes mercuriales.

Voici comment cela se traduit dans la définition de ce produit :



Cela se concrétise par :

Je recherche un produit qui contient le mot « haricot », et le mot « extra » (1) (A saisir dans « Texte recherché ») dans le groupe « Surgelé » (2).

On obtient la liste des produits correspondant à ces critères dans nos mercuriales (3).

Une fois que cette définition correspond aux attentes et est utilisable dans les recettes, on peut lui donner un libellé personnalisé (4) et éventuellement la publier.

Après publication, la définition n'est plus modifiable. Seuls les produits associés peuvent changer.

Si la liste des produits qui résulte de la recherche ne convient pas, on peut ajouter d'autres critères de sélection.

Par défaut, ce sera le premier produit tarifé (moins-disant) de la liste qui sera utilisé dans la recette. Cependant, en fonction des mercuriales, dans la création des besoins et les commandes automatiques, le produit pris en compte sera le moins cher des produits répondant aux critères de la définition du produit.

Mais un produit favori peut être défini, ce tri sera prioritaire sur le moins disant (5).

Lorsqu'un produit est disponible dans ma mercuriale un prix sera noté dans cette colonne (6).





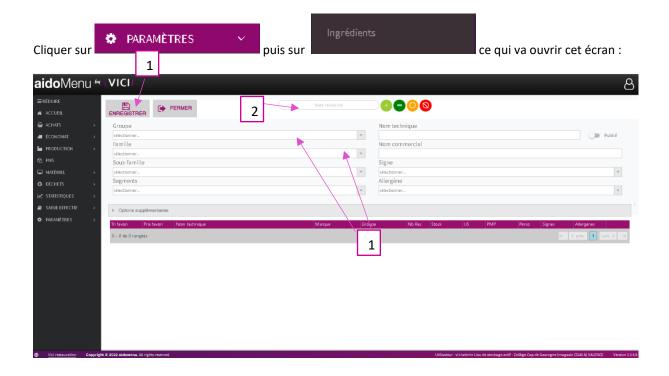
Lors de la mise en place de la recette, le moins cher est le haricot de PASSION FROID. C'est ce produit qui sera utilisé pour le calcul des valeurs nutritionnelles, des allergènes, des coûts...

Lors de la génération des besoins, tant que le tarif ne change pas, c'est ce produit qui sera commandé. Cependant, si, à la suite d'une mise à jour tarifaire, le haricot de DAVIGEL devient le moins disant, le logiciel va automatiquement commander ce nouveau produit.

Il ne mettra en commande que la quantité manquante par rapport au stock actuel des produits répondant à la définition du produit.

Nous verrons le détail des boutons dans la création d'un ingrédient.

Création d'un ingrédient :



- 1- Permet d'enregistrer votre produit.
- 2- Permet de nommer votre ingrédient.
- 3- Permet de définir le groupe, la famille, etc. pour votre ingrédient.



Pour définir votre ingrédient, il existe 4 symboles

1- L'option « Contient » est l'option par défaut quand on utilise la touche « Entrée » dans le champ « Texte recherché »

Exemple : on recherche des produits qui contiennent le mot « haricot » dans le libellé commercial et technique



- 2- L'option « Egal » permet de sélectionner un produit qui contient un mot court que l'on pourrait retrouver dans un autre produit (Exemple : Ail -> Cocktail)
- 3- L'option « Ou » permet de faire une recherche sur différents termes pouvant être rencontrés pour désigner un même produit.
 - Exemple : betteraves en dés ou betteraves en cubes
- 4- L'option « Ne contient pas » permet d'exclure un mot non souhaité.

 Exemple : On recherche un citron dans la catégorie « Fruits et légumes » on enlève donc « surgelé », épicerie, etc.

