

PLAN DE FABRICATION

Plan de fabrication

1. A partir de l'écran d'accueil, cliquez sur le menu déroulant **PRODUCTION**, puis

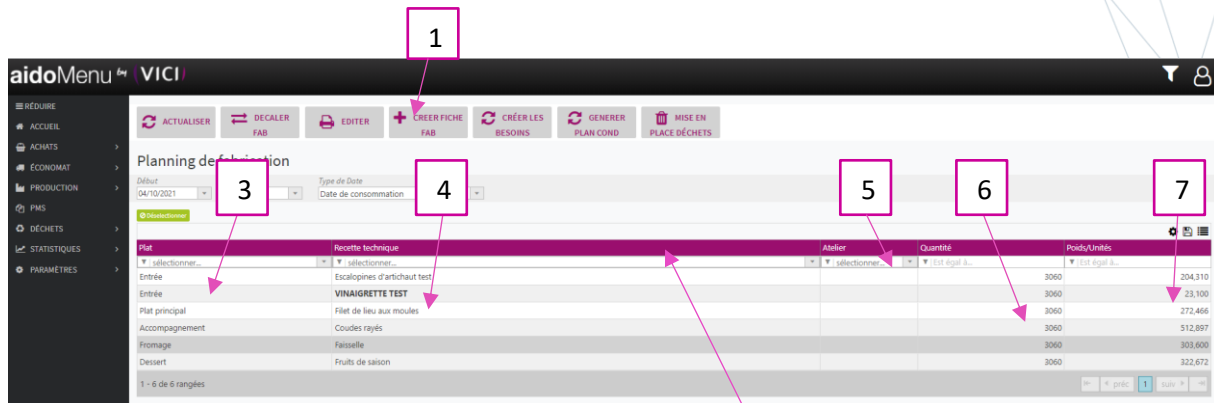
Quantification

Un onglet s'ouvre :

Conso du	Lieu de conso	Menu	Carnive	Prestation	N° Cde	Qté Prev	Qté Réelle	Ecart
01/08/2022	DpA1j	Menu CD40 A	Maternelle	Déjeuner	5166	20	80	0
01/08/2022	DpA2j	Menu CD40 A	Ada, Adulte, Personne âgée hors institution	Déjeuner	5167	0	0	0
01/08/2022	14LABARON MATERNELLE	Menu CD40 A	Ada, Adulte, Personne âgée hors institution	Déjeuner	5173	20	0	0
01/08/2022	ATesthA1	Menu CD40 A	Ada, Adulte, Personne âgée hors institution	Déjeuner	5173	10	0	0
01/08/2022	ATesthA1	Menu CD40 A	Elémentaire	Déjeuner	5173	100	0	0
01/08/2022	ATesthA2	Menu CD40 A	Ada, Adulte, Personne âgée hors institution	Déjeuner	5174	20	0	0
01/08/2022	ATesthA2	Menu CD40 A	Elémentaire	Déjeuner	5174	200	0	0
01/08/2022	BATesthB1	Menu CD40 A	Ada, Adulte, Personne âgée hors institution	Déjeuner	5175	100	0	0
01/08/2022	BATesthB1	Menu CD40 A	Elémentaire	Déjeuner	5175	500	0	0
01/08/2022	Collège Doriane	MENU EGALIM 2	Ada, Adulte, Personne âgée hors institution	Déjeuner		250	0	0
01/08/2022	Collège Laetitia	MENU EGALIM 2	Ada, Adulte, Personne âgée hors institution	Déjeuner		250	0	0
01/08/2022	Collège Sandrine	MENU EGALIM 2	Ada, Adulte, Personne âgée hors institution	Déjeuner		250	0	0
01/08/2022	Conso Fred3	Menu CD40 A	Ada, Adulte, Personne âgée hors institution	Déjeuner		0	0	0
01/08/2022	CpsoaA	Menu CD40 A	Ada, Adulte, Personne âgée hors institution	Déjeuner	5164	5	0	0
01/08/2022	ConsoA	Menu CD40 A	Ada, Adulte, Personne âgée hors institution	Déjeuner	5165	5	0	0
01/08/2022	Dp test	Menu CD40 A	Ada, Adulte, Personne âgée hors institution	Déjeuner	5177	150	0	0
01/08/2022	Dp test	Menu CD40 A	Elémentaire	Déjeuner	5177	300	0	0
01/08/2022	Dp test	Menu CD40 A	Maternelle	Déjeuner	5177	200	0	0
01/08/2022	DpA4j	Menu CD40 A	Ada, Adulte, Personne âgée hors institution	Déjeuner	5168	20	0	0
01/08/2022	DpA5j	Menu CD40 A	Ada, Adulte, Personne âgée hors institution	Déjeuner	5170	20	0	0
01/08/2022	InterneA	Menu CD40 A	Ada, Adulte, Personne âgée hors institution	Déjeuner	5169	20	0	0

1. Permet de mettre à jour les effectifs sur le prévisionnel renseigné.
2. Permet de générer un plan de fab sur les effectifs donnés.
3. Permet de visualiser la date de conso.
4. Permet de visualiser le lieu de conso.
5. Permet de visualiser le menu sélectionné.
6. Permet de visualiser la prestation.
7. Permet de visualiser les effectifs prévisionnels.
8. Permet de renseigner la quantité réelle (modifiable en double cliquant sur la zone).
9. Permet de visualiser l'écart entre le réel et le prévisionnel.
10. Permet la génération des cartes plateaux (**voir fiche si référent**)


2. Après avoir cliqué sur  un autre onglet s'ouvre sur la génération du plan de fabrication :



Plat	Recette technique	Atelier	Quantité	Poids/Unités
Entrée	Escalopines d'artichaut test			204,310
Entrée	VINAIGRETTE TEST			23,100
Plat principal	Filet de lieu aux moules			272,466
Accompagnement	Coudes rayés			512,897
Fromage	Faiselle			303,600
Dessert	Fruits de saison			322,672

1. Permet de créer la fiche de fabrication.
2. Permet de générer les besoins en matières premières.
3. Permet de visualiser le type de plat.
4. Permet de visualiser les recettes.
5. Permet de visualiser quel atelier et concerné.
6. Permet de visualiser les quantités totales.
7. Permet de visualiser le poids ou les unités demandées.

La ligne du haut permet de trier, avec les filtres présents, en cliquant dessus.

3. En cliquant sur  cela peut générer une fenêtre de ce type :

Générer les fiches de fabrication

Vous êtes sur le point de générer des fiches de fabrication pour "toutes les recettes".

Voulez-vous écraser les fiches de fabrication existantes ?

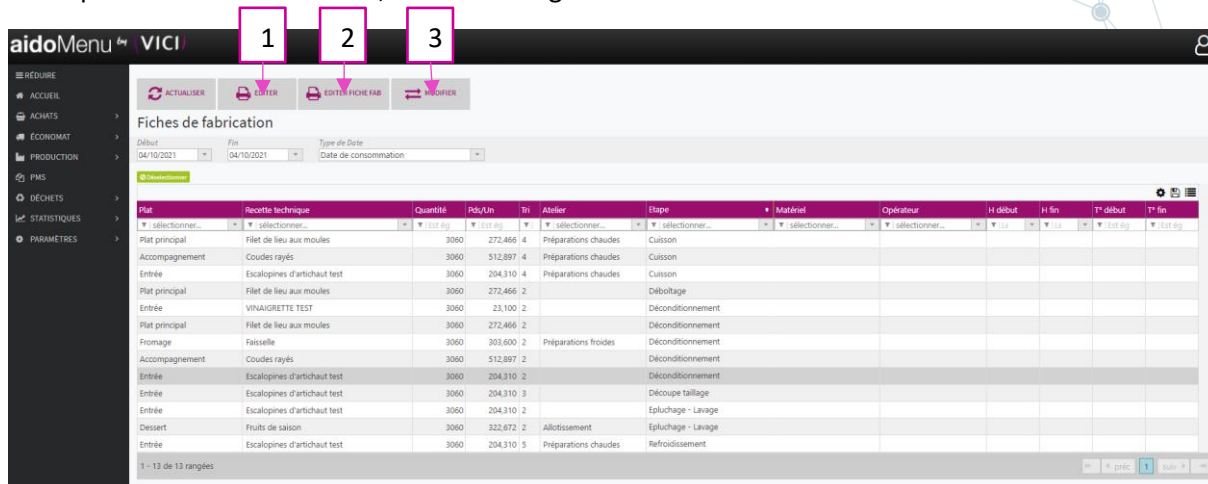
Sélectionner OUI.

Ce qui génère une autre fenêtre :

Création des fiches de fabrication ✕

Les fiches de fabrication ont été créées

En cliquant sur ouvrir les fiches, un nouvel onglet s'ouvre :




1. Permet d'éditer la fiche de fabrication actuelle :

Edition de la liste des fiches de fabrication du 04/10/2021 au 04/10/2021
 Édité le lun. 04/10/2021

Plat	Recette technique	Quantité	Pds/Un	Atelier	Etape	Matériel	Opérateur	H début	H fin	T° début	T° fin
Entrée	VINAIGRETTE TEST	3 060,000	23,100		Déconditionnement						
Plat principal	Filet de lieu aux moules	3 060,000	272,466		Déconditionnement						
Plat principal	Filet de lieu aux moules	3 060,000	272,466		Déboitage						
Fromage	Faisselle	3 060,000	303,600	Préparations froides	Déconditionnement						
Accompagnement	Coudes rayés	3 060,000	512,897		Déconditionnement						
Entrée	Escalopines d'artichaut test	3 060,000	204,310		Déconditionnement						
Entrée	Escalopines d'artichaut test	3 060,000	204,310		Epluchage - Lavage						
Dessert	Fruits de saison	3 060,000	322,672	Allotissement	Epluchage - Lavage						
Entrée	Escalopines d'artichaut test	3 060,000	204,310		Découpe taillage						
Plat principal	Filet de lieu aux moules	3 060,000	272,466	Préparations chaudes	Cuisson						
Accompagnement	Coudes rayés	3 060,000	512,897	Préparations chaudes	Cuisson						
Entrée	Escalopines d'artichaut test	3 060,000	204,310	Préparations chaudes	Cuisson						
Entrée	Escalopines d'artichaut test	3 060,000	204,310	Préparations chaudes	Refroidissement						

2. En sélectionnant une recette permet d'éditer la fiche de fabrication avec les informations désirées :

En cliquant sur  une fenêtre se superpose, choisir les informations voulues :

 Edition de la fiche de fabrication

Paramètres

- Prix
- Date et Heure
- Personnalisation
- Couleur
- UC Equivalent
- Libellé commercial
- Suivi des températures
- Haccp

✖ Annuler
🖨 Editer

3. Ouvre une nouvelle fenêtre :

Modification

Fiche de fabrication

Atelier
 Pas d'atelier 1

Etape
 Pas d'étape 2

Opérateur
 Pas d'opérateur 3

Matériel
 Pas de matériel 4

✖ Annuler
✔ Valider

1. Permet de modifier d'assigner un atelier.
2. Permet de modifier d'assigner les étapes.
3. Permet de modifier d'assigner un opérateur.
4. Permet de modifier ou d'assigner du matériel.

Puis une fiche de fabrication se génère :

Filet de lieu aux moules

Poisson
Poisson poché

Fabrication du 04/10/2021 Fiche n° 2725
Consommation du 04/10/2021

Refroidissement	1er cycle				2e cycle				3e cycle										
	Opérateur	H début	T° début	H Fin	T° Fin	H début	T° début	H Fin	T° Fin	H début	T° début	H Fin	T° Fin						
Ingrédients												Qté 580 3/5 ans	Qté 750 6/9 ans	Qté 330 Adultes	Qté 700 Seniors	Quantité	UG		
Filet de lieu colin s/p sg 100/400 g														34,800	62,250	46,200	84,000	227,250	KG
Eau pm														20,300	30,000	16,500	28,000	94,800	LT
Fumet de poisson bt 900 g														0,203	0,300	0,165	0,315	0,983	kg
Sauce vin blanc bt kg														1,160	2,250	1,320	2,450	7,180	kg
Coulis de tomate bt 2,5 kg														1,740	3,000	1,980	3,500	10,220	kg
Ail émincé sg 250 g														0,406	0,638	0,396	0,700	2,140	KG
Moule décoquillée cuite 300/600 sg kg														2,030	3,375	2,310	3,850	11,565	KG
Jus de citron concentré 1 lt														0,464	0,750	0,495	0,840	2,549	LT
Crème liquide 35% UHT brique 1 lt														1,740	2,625	1,650	2,800	8,815	LT
Sel fin 1 kg														0,058	0,090	0,066	0,105	0,319	KG
Poivre blanc moulu 1 kg														0,000	0,000	0,033	0,035	0,068	KG
Persil haché sg 250 g														0,290	0,375	0,198	0,420	1,283	KG
												Poids portion(g)	74	101	166	141			
												Poids total(Kg)	42,911	75,683	54,830	99,043	272,466		

- Dégeler les filets de lieu en enceinte réfrigérée (0/+ 3 °C).
 - Disperser au fouet dans la quantité d'eau bouillante ou froide nécessaire le Fumet de Poisson. Porter à ébullition, cuire 3 minutes, réserver au chaud (+ 63 °C).
 - Portionner les filets de poisson, plaquer dans des gastronomes pleins. Mouiller du fumet de poisson, assaisonner. Cuire à couvert à four modéré (160/180 °C) 8 à 10 minutes. Débarrasser les filets, réserver au chaud (+ 63 °C) jusqu'au moment du service. Réserver la moitié du bouillon de cuisson.
 - Disperser au fouet la Sauce Vin Blanc dans la quantité de bouillon de cuisson filtré nécessaire. Porter à ébullition, ajouter le Coulis de Tomate et l'ail en granulés, cuire 3 minutes. Incorporer les moules, le jus de citron et la crème. Mijoter 4 à 5 minutes, rectifier l'assaisonnement, réserver au chaud (+ 63 °C) jusqu'au moment du service.
 - Dresser les filets de lieu, napper de sauce, parsemer de persil haché au départ.

Cette fiche est imprimable dans ce format.