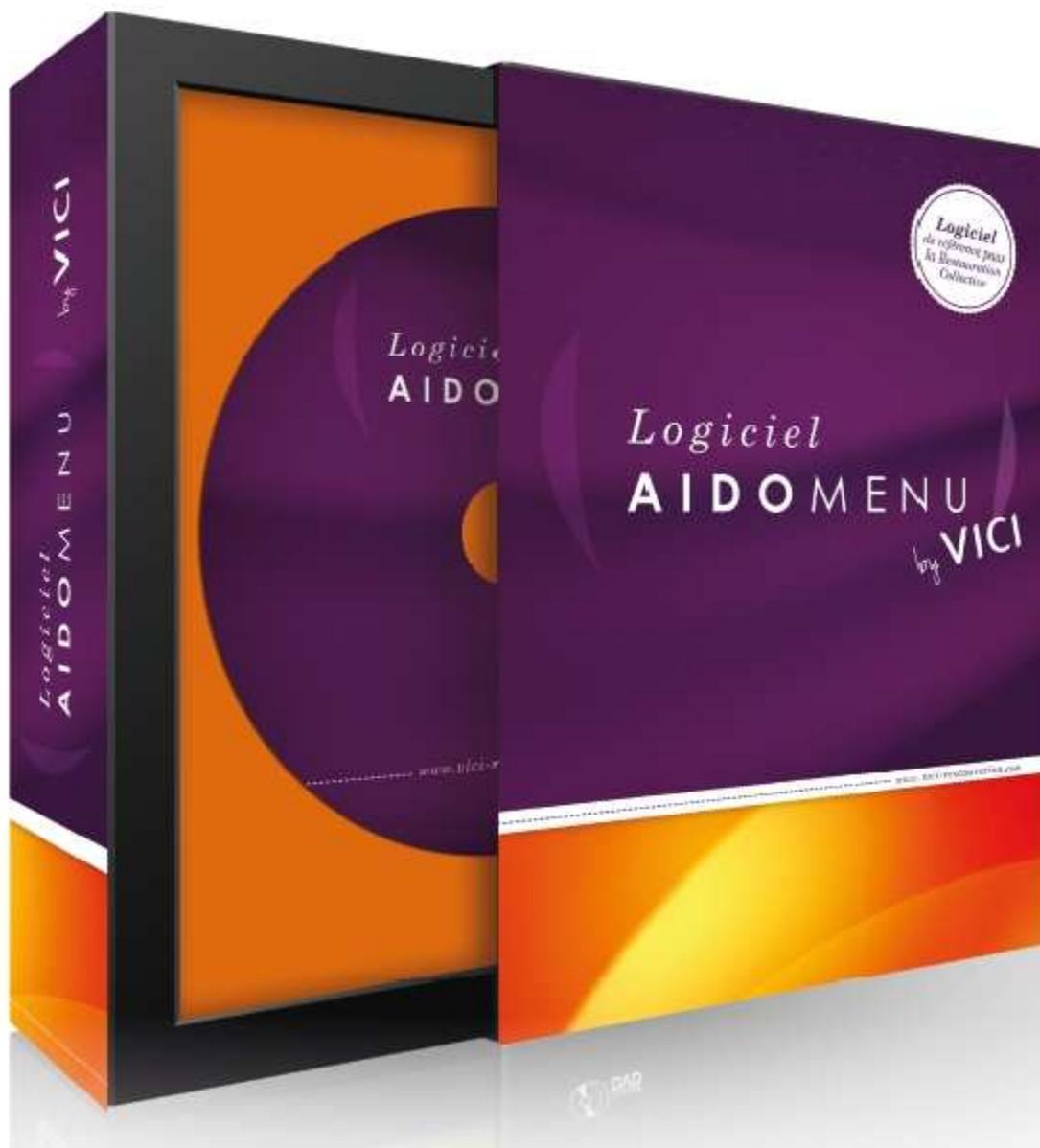




GUIDE UTILISATEUR : RECETTES



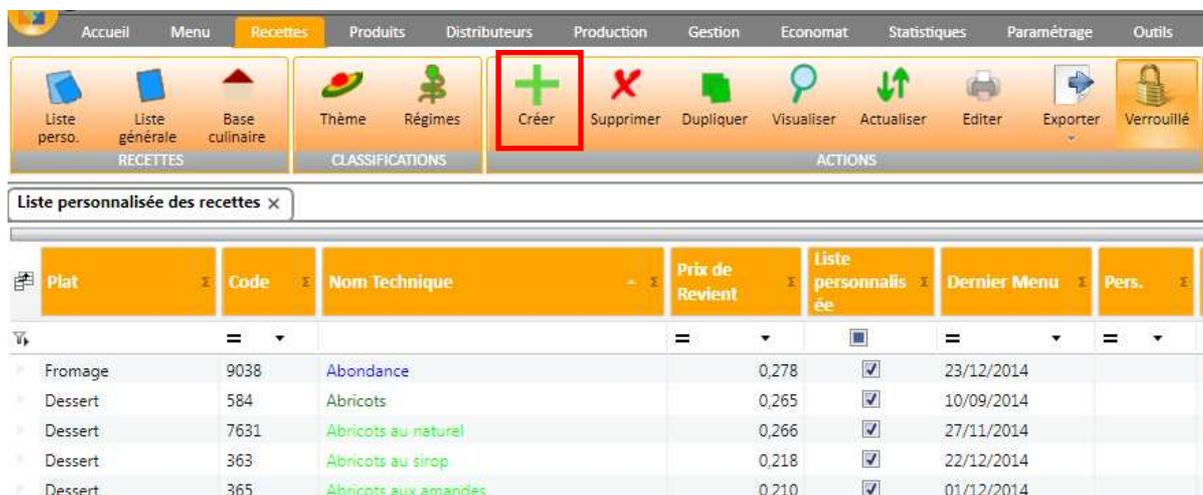
Création et duplication des recettes

Créer une recette

Cliquer sur « Mes recettes » pour accéder à la liste personnalisée des recettes.



Cliquer sur « Créer » pour créer une nouvelle recette.



Plat	Code	Nom Technique	Prix de Revient	Liste personnalisée	Dernier Menu	Pers.
Fromage	9038	Abondance	0,278	<input checked="" type="checkbox"/>	23/12/2014	0
Dessert	584	Abricots	0,265	<input checked="" type="checkbox"/>	10/09/2014	
Dessert	7631	Abricots au naturel	0,266	<input checked="" type="checkbox"/>	27/11/2014	0
Dessert	363	Abricots au sirop	0,218	<input checked="" type="checkbox"/>	22/12/2014	
Dessert	365	Abricots aux amandes	0,210	<input checked="" type="checkbox"/>	01/12/2014	

Sélectionner le type de plat, la famille et la sous-famille puis confirmer en cliquant sur « Ok ».

Liste personnalisée des recettes x **Fiche recette x**

Libellé commercial **Nouvelle Recette**
 Libellé technique **Nouvelle Recette**
 Type de convives **Enfants élémentaire**

Fiche Informations Production Nutrit

Nombre de convives Code **417**

Ingrédients

Libellé Commercial

Veuillez renseigner les éléments suivants :

Plat

Famille

Sous-familles

- Petit déjeuner
- Entrée
- Plat principal
- Accompagnement
- Fromage
- Dessert
- Apéritif

Liste personnalisée des recettes x **Fiche recette x**

Libellé commercial **Nouvelle Recette**
 Libellé technique **Nouvelle Recette**
 Type de convives **Enfants élémentaire**

Fiche Informations Production Nutrit

Nombre de convives Code **417**

Ingrédients

Libellé Commercial

Veuillez renseigner les éléments suivants :

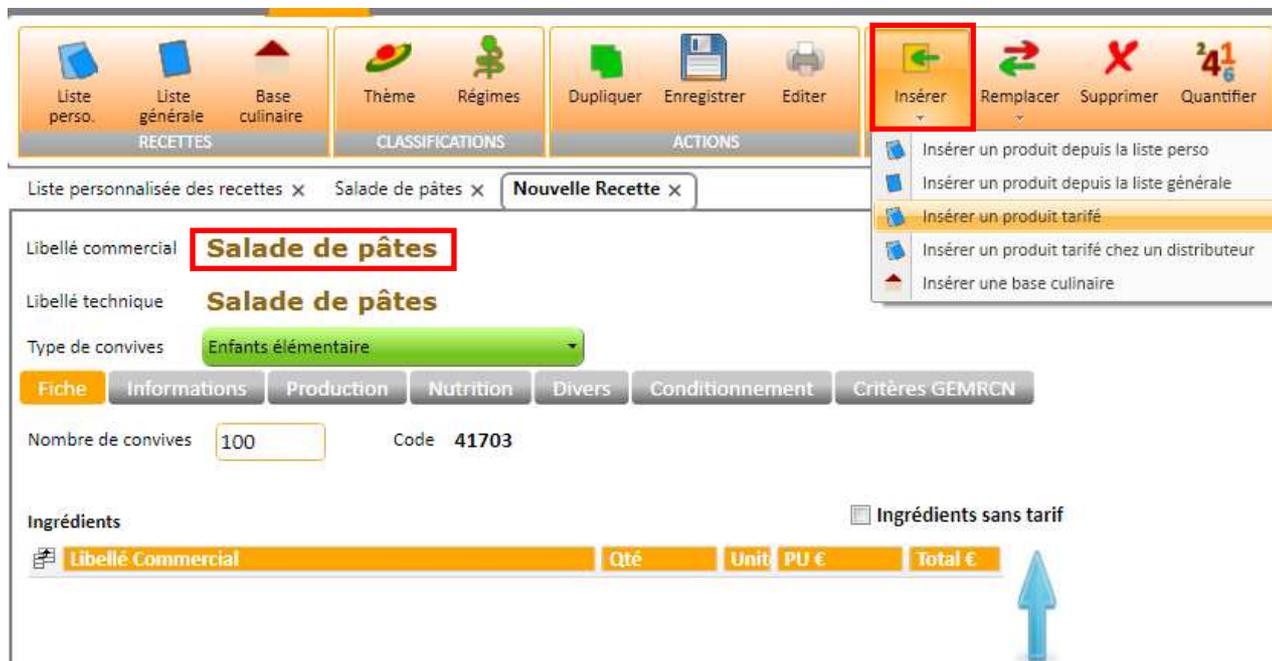
Plat

Famille

Sous-familles

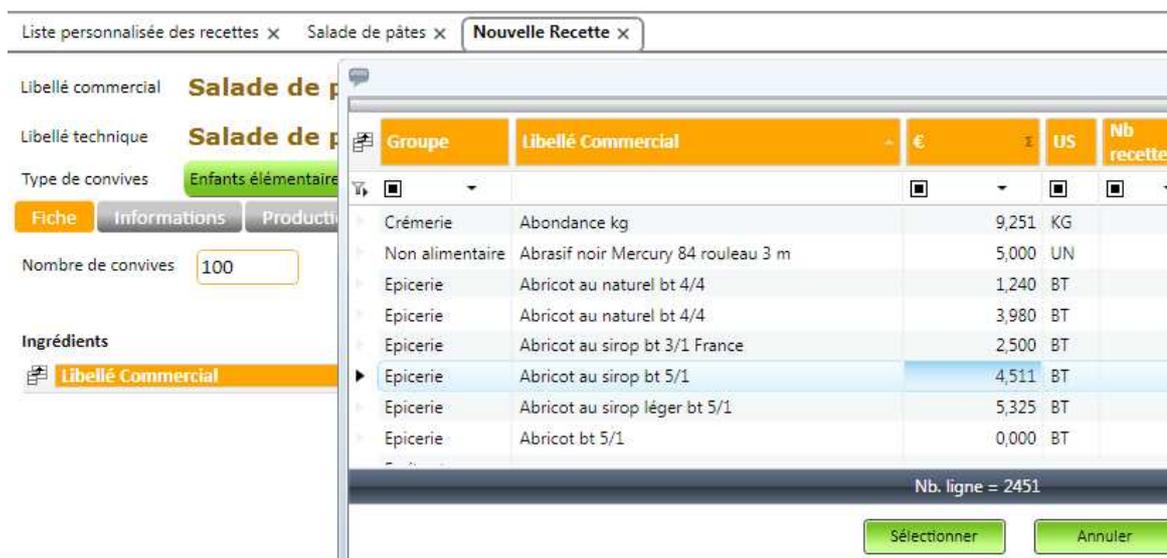
Changer le libellé commercial de la recette puis cliquer sur « Entrée » pour actualiser le libellé technique.

Insérer des produits dans la recette à partir de la liste des produits.



The screenshot shows the 'Nouvelle Recette' window for 'Salade de pâtes'. The 'Insérer' button is highlighted in red, and its dropdown menu is open, showing options like 'Insérer un produit depuis la liste perso', 'Insérer un produit depuis la liste générale', 'Insérer un produit tarifé', 'Insérer un produit tarifé chez un distributeur', and 'Insérer une base culinaire'. The 'Libellé commercial' and 'Libellé technique' fields both contain 'Salade de pâtes'. The 'Type de convives' is set to 'Enfants élémentaire'. The 'Nombre de convives' is 100 and the 'Code' is 41703. The 'Ingrédients' section has a table with columns: Libellé Commercial, Qté, Unit, PU €, and Total €. A blue arrow points to the 'Total €' column.

Choisir le produit puis cliquer sur « Sélectionner » ou glisser/lâcher le produit pour l'insérer dans la recette



The screenshot shows the product selection dialog. The 'Libellé commercial' and 'Libellé technique' fields are both 'Salade de pâtes'. The 'Type de convives' is 'Enfants élémentaire'. The 'Nombre de convives' is 100. The 'Ingrédients' section has a table with columns: Groupe, Libellé Commercial, €, US, and Nb recettes. The table lists various products, with 'Abricot au sirop bt 5/1' selected. The 'Nb. ligne' is 2451. There are 'Sélectionner' and 'Annuler' buttons at the bottom.

Groupe	Libellé Commercial	€	US	Nb recettes
Crèmerie	Abondance kg		9,251 KG	
Non alimentaire	Abrasif noir Mercury 84 rouleau 3 m		5,000 UN	
Epicierie	Abricot au naturel bt 4/4		1,240 BT	
Epicierie	Abricot au naturel bt 4/4		3,980 BT	
Epicierie	Abricot au sirop bt 3/1 France		2,500 BT	
Epicierie	Abricot au sirop bt 5/1		4,511 BT	
Epicierie	Abricot au sirop léger bt 5/1		5,325 BT	
Epicierie	Abricot bt 5/1		0,000 BT	

Quantifier sur la base de 100 portions la ou les catégories de population puis cliquer sur « Valider ».

Liste personnalisée des recettes x **Nouvelle Recette** x

Libellé commercial **Salade de pâtes**
 Libellé technique **Salade de pâtes**
 Type de convives **Enfants élémentaire**

Fiche Informations Production Nutrition Di

Nombre de convives Code **41703**

Ingrédients

Libellé Commercial	Qté	Un
Farfalle (papillon) PQS 5 kg France	0,000	KG

Quantification de l'ingrédient

Farfalle (papillon) PQS 5 kg France

Nom	Qté	€
Enfants de moins de 18 mois	=	0,000
Enfants de plus de 18 mois	=	0,000
Enfants maternelle	=	0,000
Enfants élémentaire	=	0,000
Adultes	=	0,000
Personnes âgées en institution	=	0,000

Insérer les différents ingrédients, compléter éventuellement la progression.

Libellé commercial **Salade de pâtes**
 Libellé technique **Salade de pâtes**
 Type de convives **Enfants élémentaire**

Fiche Informations Production Nutrition Divers Conditionnement Critères GEMRCN

Nombre de convives Code **41703**

Ingrédients Ingrédients sans tarif

Libellé Commercial	Qté	Uni	PU €	Total €
Farfalle (papillon) PQS 5 kg France	1,600	KG	0,913 €	1,461 €
Thon listao naturel bt 3/1	0,600	kg	7,370 €	1,422 €
Sauce salade bidon 5 lt	0,650	kg	0,738 €	1,480 €
Tomate ronde cal 57/67	1,800	KG	1,670 €	1,006 €

Tomate ronde cal 57/67 représente 28,750% du coût total

Trier, désinfecter puis rincer abondamment à l'eau claire les tomates. Détailler en quartiers, réserver.
 Cuire les pâtes, égoutter, refroidir, réserver.
 Mélanger les ingrédients et la sauce salade, rectifier l'assaisonnement.
 Dresser, réserver en enceinte réfrigérée (0/+ 3 °C) jusqu'au moment du service.

Plat **Entrée**

Diét. **GEMRCN**

Famille **Féculent d'entrée**

Sous-Famille **Pâtes**

Coût par portion	0,094
Coût total	9,400
Grammage	91
Apport calorique	99 Kcal

Il est possible d'enregistrer en cour de saisie en actionnant la touche « Enregistrer ».



Fermer la recette et confirmer l'enregistrement des modifications.



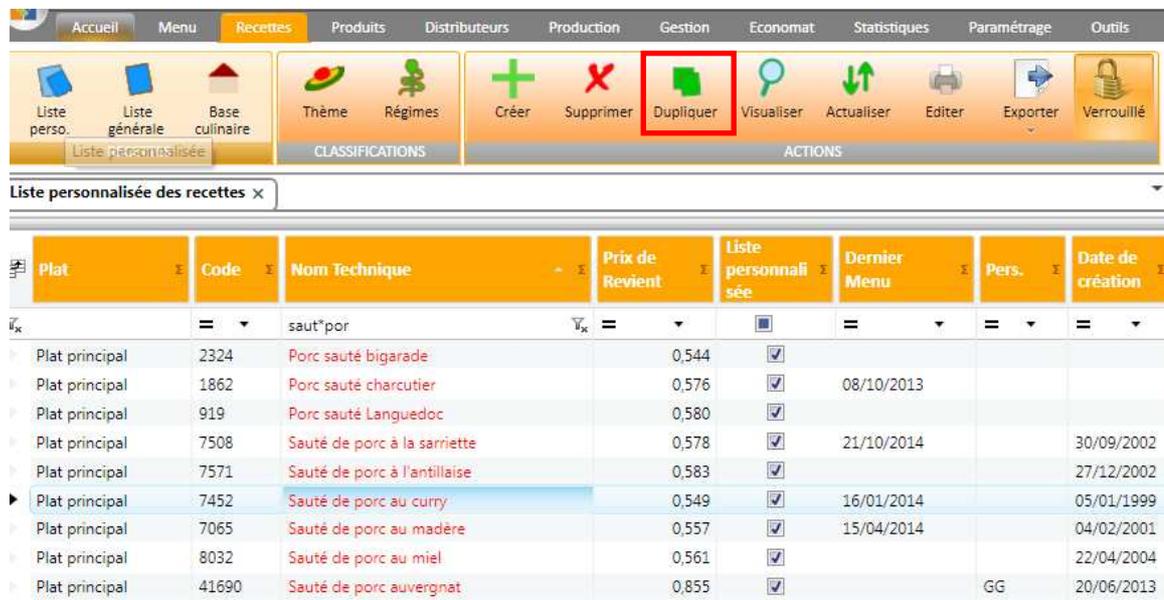
6

Sur la liste des recettes, actionner la touche « Actualiser » pour rafraîchir la liste et retrouver la nouvelle recette créée.



Dupliquer une recette

Choisir la recette puis cliquer sur « Dupliquer ».



Accueil Menu **Recettes** Produits Distributeurs Production Gestion Economat Statistiques Paramétrage Outils

Liste perso. Liste générale Base culinaire Thème Régimes Créer Supprimer **Dupliquer** Visualiser Actualiser Editer Exporter Verrouillé

Liste personnalisée des recettes x

Plat	Code	Nom Technique	Prix de Revient	Liste personnalisée	Dernier Menu	Pers.	Date de création
Plat principal	2324	Porc sauté bigarade	0,544	<input checked="" type="checkbox"/>			
Plat principal	1862	Porc sauté charcutier	0,576	<input checked="" type="checkbox"/>	08/10/2013		
Plat principal	919	Porc sauté Languedoc	0,580	<input checked="" type="checkbox"/>			
Plat principal	7508	Sauté de porc à la sarriette	0,578	<input checked="" type="checkbox"/>	21/10/2014		30/09/2002
Plat principal	7571	Sauté de porc à l'antillaise	0,583	<input checked="" type="checkbox"/>			27/12/2002
Plat principal	7452	Sauté de porc au curry	0,549	<input checked="" type="checkbox"/>	16/01/2014		05/01/1999
Plat principal	7065	Sauté de porc au madère	0,557	<input checked="" type="checkbox"/>	15/04/2014		04/02/2001
Plat principal	8032	Sauté de porc au miel	0,561	<input checked="" type="checkbox"/>			22/04/2004
Plat principal	41690	Sauté de porc auvergnat	0,855	<input checked="" type="checkbox"/>		GG	20/06/2013

Modifier les libellés commercial et technique

7

Liste personnalisée des recettes x **Sauté de porc au curry (Copie) x**

Libellé commercial **Sauté de porc au curry (Copie)**

Libellé technique **Sauté de porc au curry (Copie)**

Type de convives **Adultes**

Fiche Informations Production Nutrition Divers Conditionnement Critères

Nombre de convives Code **41718**

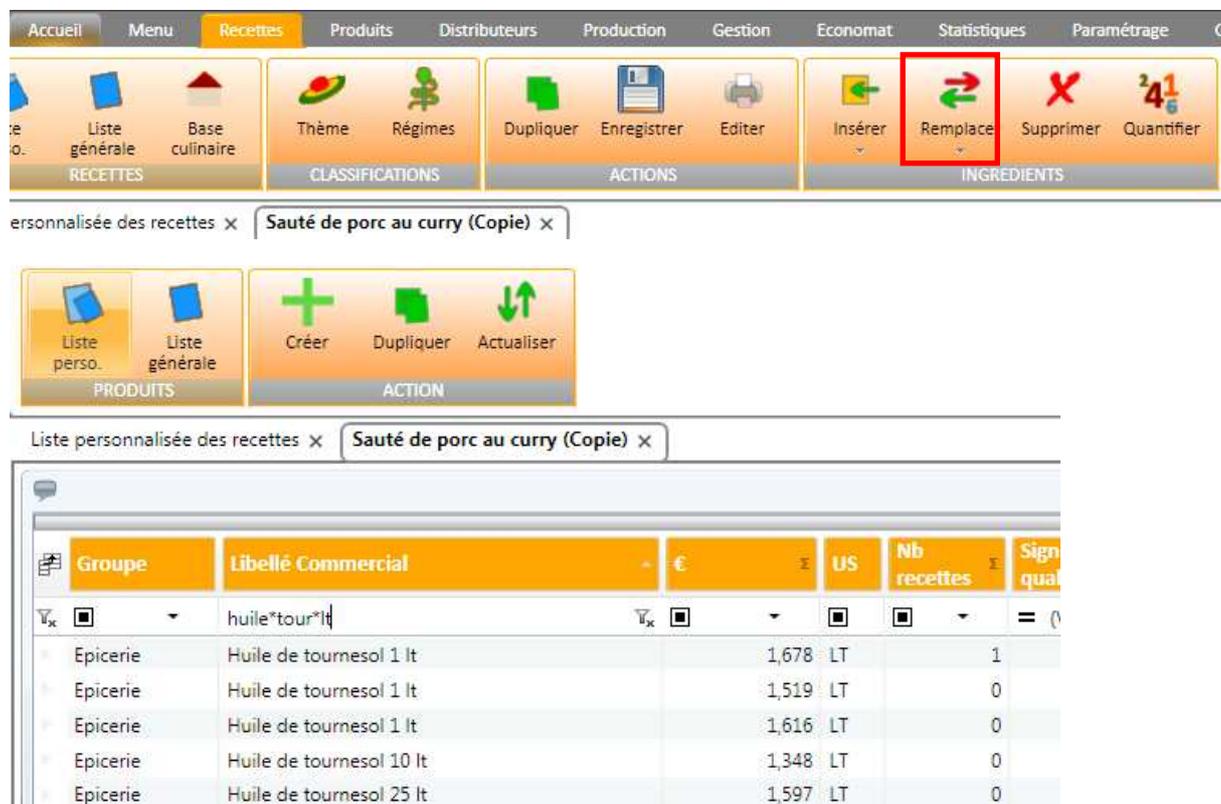
Ingrédients Ingrédients sans tarif

Libellé Commercial	Qté	Unit	PU €
Sauté de porc épaule fr 60/80 g	17,000	KG	4,950 €
Huile de colza 5 lt	0,450	LT	1,536 €
Curry moulu bt 350/450 g	0,022	kg	6,511 €
Oignon émincé sg 2,5 kg	1,200	KG	0,910 €



Remplacer un produit

Cliquer sur « Remplacer » puis sélectionner le produit de remplacement pour l'insérer dans la recette.



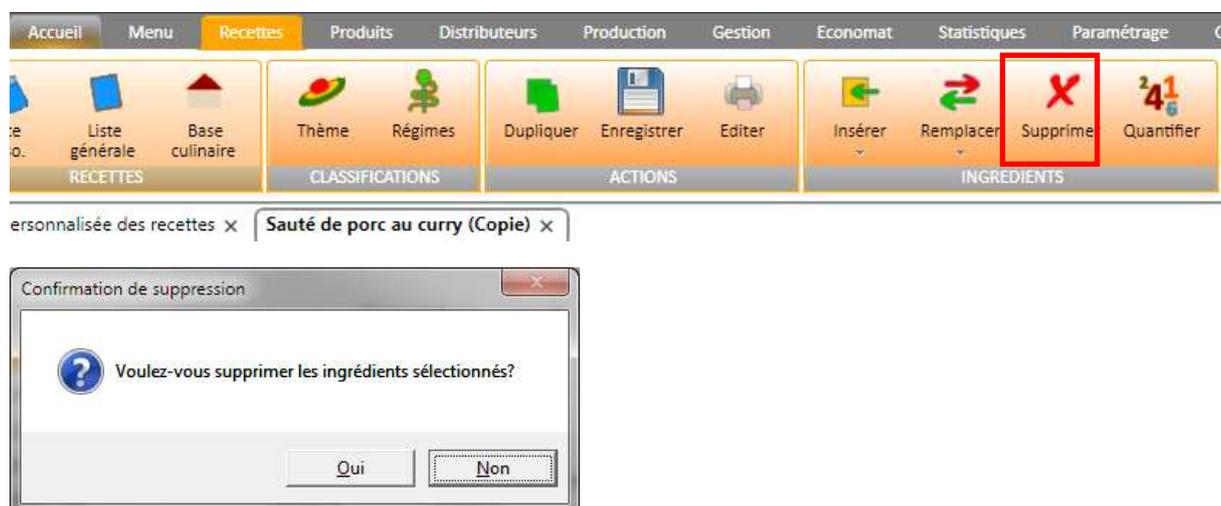
The screenshot shows the software interface with the 'Recettes' menu selected. The 'INGREDIENTS' section contains a 'Remplacer' button (a red double-headed arrow) which is highlighted with a red box. Below the menu, there are buttons for 'Insérer', 'Supprimer', and 'Quantifier'. The main window displays a list of ingredients for the recipe 'Sauté de porc au curry (Copie)'. The selected ingredient is 'huile*tour*it'.

Groupe	Libellé Commercial	€	US	Nb recettes	Signat
Epicerie	Huile de tournesol 1 lt	1,678	LT	1	
Epicerie	Huile de tournesol 1 lt	1,519	LT	0	
Epicerie	Huile de tournesol 1 lt	1,616	LT	0	
Epicerie	Huile de tournesol 10 lt	1,348	LT	0	
Epicerie	Huile de tournesol 25 lt	1,597	LT	0	

Le produit est remplacé et les quantités conservées pour chaque catégorie de convive.

Supprimer un produit

Choisir le ou les produits à supprimer puis cliquer sur « Supprimer » et confirmer la suppression



The screenshot shows the software interface with the 'Supprimer' button (a red 'X') highlighted in red in the 'INGREDIENTS' section. Below the menu, there are buttons for 'Insérer', 'Remplacer', and 'Quantifier'. The main window displays the same list of ingredients as above. A confirmation dialog box is open, asking 'Voulez-vous supprimer les ingrédients sélectionnés?' with 'Oui' and 'Non' buttons.

Pour ajouter une personnalisation sur la recette, sélectionner l'onglet « Informations ».

Liste personnalisée des recettes x Sauté de porc au curry (Copie) x

Libellé commercial **Sauté de porc indien**

Libellé technique **Sauté de porc indien**

Type de convives Adultes

Fiche Informations Production Nutrition Divers

Date de création 16/12/2014 Prix de vente

Pers. Le Chef Popularité

Copie de 146300001 Date de modification

Pour affecter un critère GEMRCN à la recette, cliquer sur l'onglet « Critères GEMRCN » puis sur la touche « + » pour sélectionner un critère dans la liste.

des recettes x Sauté de porc au curry (Copie) x

Sauté de porc au curry (Copie)

Adultes

Informations Production

Critères GEMRCN

Entrées ayant un rapport P/L < ou = à 1

Entrées contenant plus de 15 % de lipides

Crudités de légumes ou de fruits, contenant au moins 50 % de légumes ou de fruits

Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15 % de lipides

Plats protidiqes ayant un rapport P/L < ou = à 1

Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70 % de poisson et ayant un P/L > ou = à 2

Viandes non hachées de boeuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie

Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson ou d'oeuf et/ou de fromage contenant moins de 70 % du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés

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

Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange contenant au moins 50 % de légumes secs, féculents ou céréales

Fromages contenant au moins 150 mg de calcium laitier par portion

Fromages dont la teneur en calcium laitier est comprise entre 100 mg et moins de 150 mg par portion

Produits laitiers ou desserts lactés contenant plus de 100 mg de calcium laitier et moins de 5 g de lipides par portion

Desserts contenant plus de 15 % de lipides

Desserts ou produits laitiers contenant plus de 20 g de glucides simples totaux par portion et moins de 15 % de lipides

Desserts de fruits crus 100 % fruit cru, entiers ou mixés

Sélectionner Annuler

Fermer la recette et confirmer l'enregistrement des modifications.

Enregistrer

Voulez-vous enregistrer les modifications ?

Oui Non Annuler