

FICHE RECETTES

RECETTES :

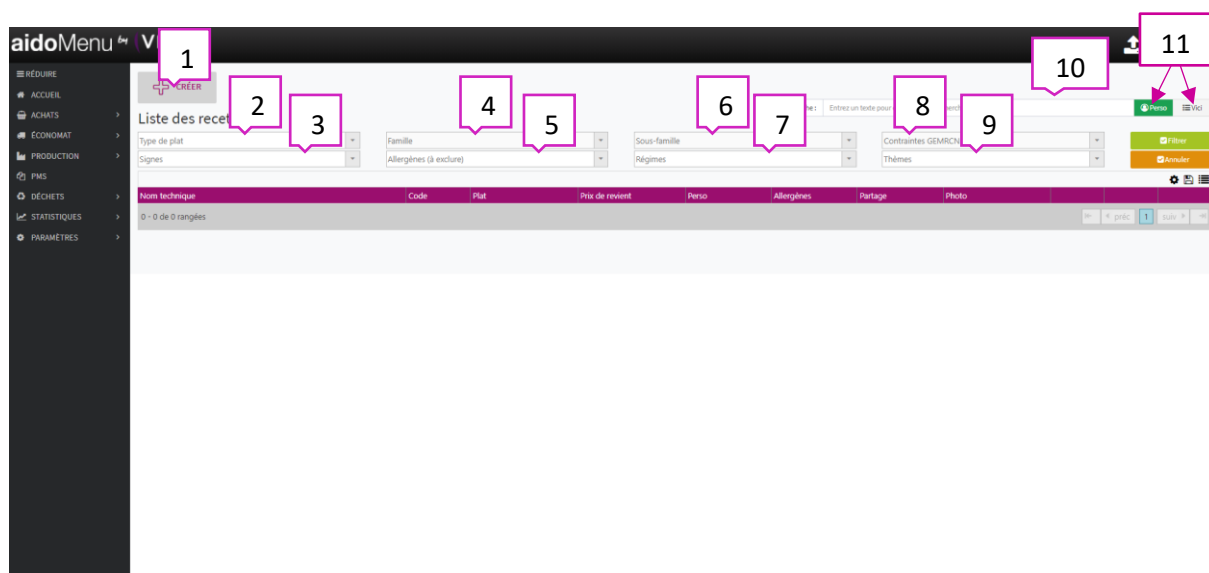
1. A partir de l'écran d'accueil, cliquer sur le menu déroulant



puis

Recette

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 :


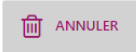
Classification de la recette

Classification

Plat

Famille

Sous-famille

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

aidoMenu VICI

RECHERCHER

LIBELLÉ TECHNIQUE Libellé Commercial

Nouvelle Recette

FICHE

INFORMATIONS

NUTRITION

MISE EN ŒUVRE

FABRICATION

DIVERS

CODE

IDENTIFIANT

155549235

Non partagée

TYPE DE CONVIVE

Ado, Adulte

POUR

100

INGRÉDIENTS

Libellé commercial	Marque	Signe	Quantité	Unité	Prix	Total	Cond dis
DIET							
TYPE DE PLAT *							
Entrée							
FAMILLE *							
Entrée protidique							
SOUS-FAMILLE *							
Oeuf							

COÛT PORTION

COÛT TOTAL (€)


GRAMMAGE (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  en haut à droite de votre écran

aidoMenu VICI































RECHERCHER

Recherche : Entrez un texte pour effectuer une recherche

Filter

Annuler

Liste des recettes

Nom technique	Code	Plat	Prix de revient	Perso	Allergènes	Partage	Photo
Purée au marjolais	6	Accompagnement	0,410 €	<input checked="" type="checkbox"/>	5		  
Gâteau de bû aux pommes	11	Dessert	0,161 €	<input type="checkbox"/>	5		  
Duo pomme-orange à la cannelle	12	Dessert	0,404 €	<input checked="" type="checkbox"/>	1		  
Concombres et tomates	17	Entrée	0,110 €	<input checked="" type="checkbox"/>	5		  
Saumon à la bière	18	Plat principal	0,943 €	<input checked="" type="checkbox"/>	10		  
Lentilles en salade	24	Entrée	0,216 €	<input checked="" type="checkbox"/>	6		  
Riz charcutier	25	Entrée	0,217 €	<input checked="" type="checkbox"/>	6		  
Macedoine à la russe	31	Entrée	0,213 €	<input checked="" type="checkbox"/>	6		  
Coupe cévenole	37	Dessert	0,232 €	<input checked="" type="checkbox"/>	1		  
Macaroni au beurre	43	Accompagnement	0,076 €	<input checked="" type="checkbox"/>	6		  

1 - 10 de 5991 rangées

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.

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

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 supprimer un ingrédient de la recette.
4. Permet d'éditer la fiche recette.
5. Permet de générer une fiche de fabrication.
6. Ferme l'onglet actuel.
7. Permet de visualiser le type de convives sélectionné.
8. Permet de visualiser le nombre de convives.
9. Liste des ingrédients de la recette.
10. Permet de visualiser la fiche produit.
11. Permet de remplacer le produit par un produit tarifé.
12. Permet de quantifier le produit.
13. Permet de déplacer le produit vers le haut ou vers le bas.

Exemple de fiche de fabrication d'une recette :

Opérateur		Matériel	T° de cuisson	Temps de cuisson	Heure début cuisson	Heure fin cuisson	T° à cœur fin de cuisson		
Refroidissement									
		1er cycle		2e cycle		3e cycle			
Opérateur	H début	T° début	H Fin	T° Fin	H début	T° début	H Fin		
Ingrédients		QNE 100	QNE 100	QNE 100	QNE 100	Quantité	UG	PU	Total
		2/3 ans	6/9 ans	Adultes	Seniors				
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 UHT	1 lt	3,800	4,500	5,500	5,200	19,000	LT	0,280 €	5,320 €
Noix de muscade moulue	bt 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	24,005 €	0,240 €
		€	24,027	31,574	41,034	38,434			135,069 €
Poids portion(g)			178	215	270	247			
Poids total(Kg)			17,582	21,513	27,040	24,709	90,844		

- Trier, épécher, 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).

- Suer 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 :

The screenshot shows the 'aidoMenu VICI' interface. The main content area is titled 'Libellé Commercial' and 'Purée au maroilles'. The 'Informations' tab is selected in the left sidebar. The main content area displays the following information:

- CRÉATION:** 13/12/1999
- MODIFICATION:** 24/06/2016
- PERSO.:**
- SIGNES:** Sélectionner...
- ALLERGÈNES:** A section with icons for various allergens, highlighted by a red box and arrow labeled '1'.
- RÉGIMES:** A table with the following rows:

Alcalinisant		
Contrôlé en matières grasses		
Hypokaliémique		
Hypoprotéiné		
Sans porc		

 This section is highlighted by a red box and arrow labeled '2'.

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

3.1.3 Nutrition :

The screenshot shows the 'aidoMenu VICI' interface. The main content area is titled 'Libellé Commercial' and 'Concombres et tomates'. The 'Nutrition' tab is selected in the left sidebar. The main content area displays the following information:

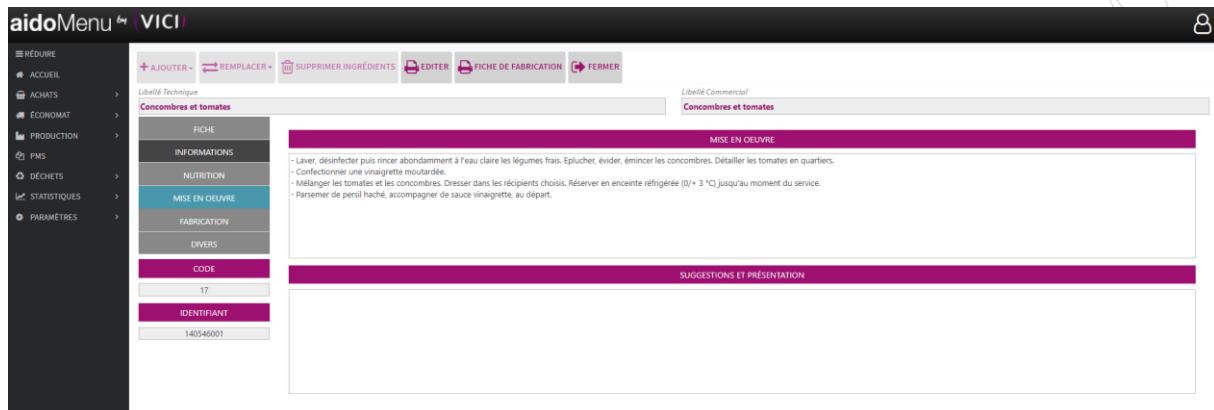
- NUTRITION:** A table with the following data:

Energie kcal	Protéine g	Graisse g	Sodium g	Fibre g
99	0,021	0,347	0,675	1,333
Energie kJ	Glaside mg	Sucre g	Sel g	Calcium mg
408	1,129	0,716	0,247	12,112

 This section is highlighted by a red box and arrow labeled '1'.
- GEMRCN:** A section with the text 'Contraintes' and 'Cruisés de légumes ou de fruits, contenant au moins 50 % de légumes ou de fruits'. This section is highlighted by a red box and arrow labeled '2'.
- Maj GEMRCN:** A button labeled 'Maj GEMRCN' is highlighted by a red box and arrow labeled '3'.

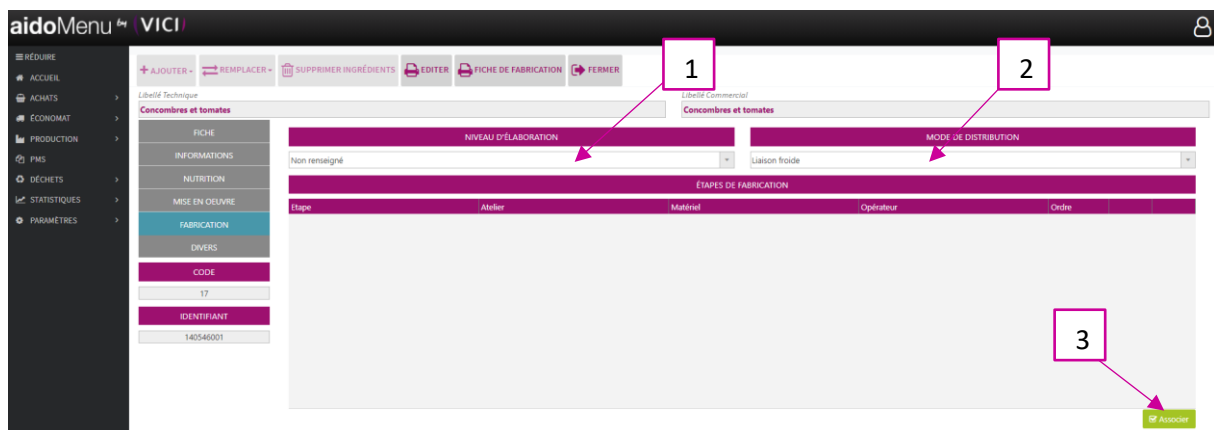
1. Permet de voir la composition nutritionnelle de la recette.
2. Permet de voir les contraintes de la recette.
3. Permet de mettre à jour le GEMRCN.

3.1.4 Mise en œuvre :



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)

Choisir les étapes

1 2 3 4

Etapes

Ateliers

Matériels

Opérateurs

Valider Annuler

1. Permet de choisir l'étape.

- Pas d'étape
- Cuisson
- Déboilage
- Déconditionnement
- Décongélation
- Découpe taillage
- Découpe tranchage
- Dessouvidage
- Epluchage - Lavage
- Refroidissement
- Remise en température
- Trempage

2. Permet de choisir l'atelier.

- Pas d'atelier
- Allotissement
- Pâtisserie
- PATISSERIE RICHARD
- Préparations chaudes
- Préparations froides

3. Permet de sélectionner un matériel.

- Pas de matériel
- Four demo richard
- Nouveau matériel
- Nouveau matériel
- plonge condasateur cafet
- Sauteuse

4. Permet de sélectionner un opérateur.

- Pas d'opérateur
- Test henri

3.1.6 Divers :

aidoMenu VICI

ACQUERIR ACHATS ECONOMAT PRODUCTION PMS DECHETS STATISTIQUES PARAMETRES

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

Libellé Technique **Concombres et tomates** Libellé Commercial **Concombres et tomates**

INFORMATIONS NUTRITION MISE EN ŒUVRE FABRICATION DIVERS CODE IDENTIFIANT

17 140546001

HISTORIQUE DE PRÉSENTATION

Présentation	Menu	Date
Déjeuner	Test Sandrine	20/04/2021
Déjeuner	Test Sandrine	06/04/2021
Déjeuner	Menu CD40 A	12/10/2020
Déjeuner	Menu CD40 A	21/09/2020

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

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

