

BASE CULINAIRE

Accès à la base culinaire

La base culinaire est un ensemble de produits pour créer une sauce ou un assaisonnement et qui peut être ajoutée à une recette.


1. A partir de l'écran d'accueil, cliquer sur **PRODUCTION** puis sur **Base culinaire**

Une page s'ouvre :

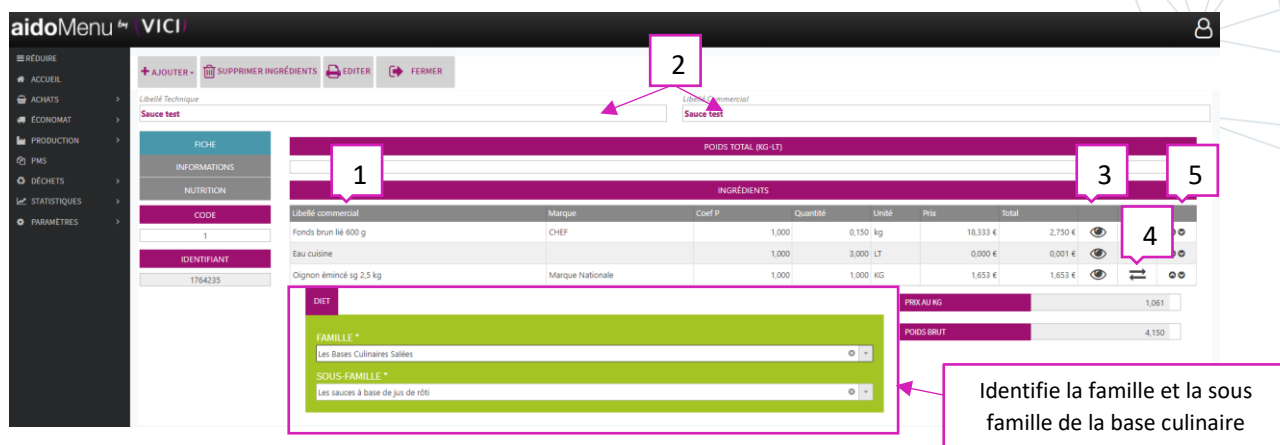
The screenshot shows the AidoMenu interface with a sidebar on the left and a main content area. The main content area displays a table titled 'Bases culinaires'. The table has columns for 'Code', 'Nom', 'Pers.', 'Poids brut', and 'Nb recettes'. There are 11 rows of data. The interface includes a search bar and several action buttons (CRÉER, ÉDITER, SUPPRIMER) at the top. Numbered callouts 1-8 point to specific elements: 1 (CRÉER), 2 (ÉDITER), 3 (SUPPRIMER), 4 (Nom), 5 (Nb recettes), 6 (œil icon), 7 (copier icon), and 8 (supprimer icon).

Code	Nom	Pers.	Poids brut	Nb recettes			
1	Sauce test		4,150	11	👁	📄	🗑
JH4RFBB	Sauce cdt Contenance		7,100	1	👁	📄	🗑
3	VINAIGRETTE A L'ORANGE		1,350	2	👁	📄	🗑
4	Sucre paquet		1,000	0	👁	📄	🗑
5	VINAIGRETTE TEST		0,980	2	👁	📄	🗑
6	Sauce cdt Nb de part		7,100	2	👁	📄	🗑
10	Base test sur A		0,000	0	👁	📄	🗑
VSCQJKQP	Sauce cdt Poids		7,100	1	👁	📄	🗑
11	Nouvelle Base Culinaire		0,000	0	👁	📄	🗑
9	bechamel		0,000	1	👁	📄	🗑

1. Permet de créer une base culinaire.
2. Permet d'éditer au format papier cette page.
3. Permet de supprimer une base culinaire.
4. Permet de visualiser le nom de la base culinaire.
5. Permet de visualiser le nombre de recettes où est présente la base culinaire.
6. Permet de visualiser la base culinaire (voir chapitre 2).
7. Permet de dupliquer une base culinaire.
8. Permet de supprimer une base culinaire.

2. Cliquer sur  une nouvelle fenêtre s'ouvre :

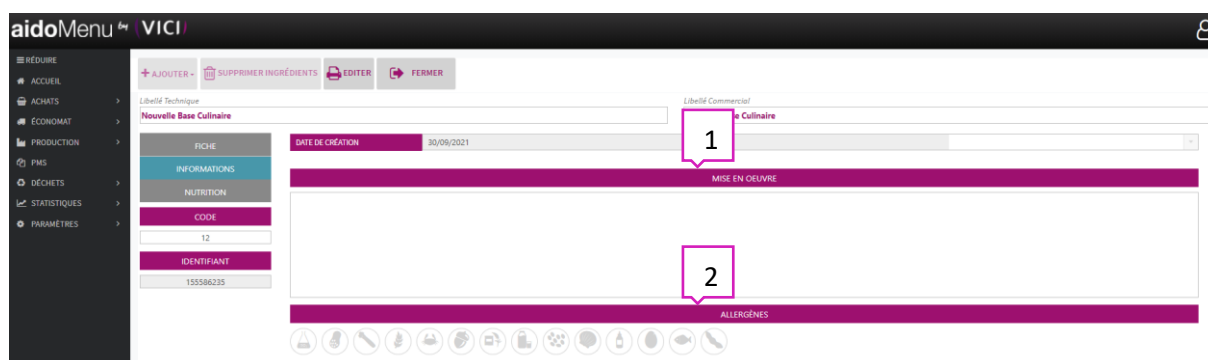
2.1 Fiche :



Identifie la famille et la sous famille de la base culinaire

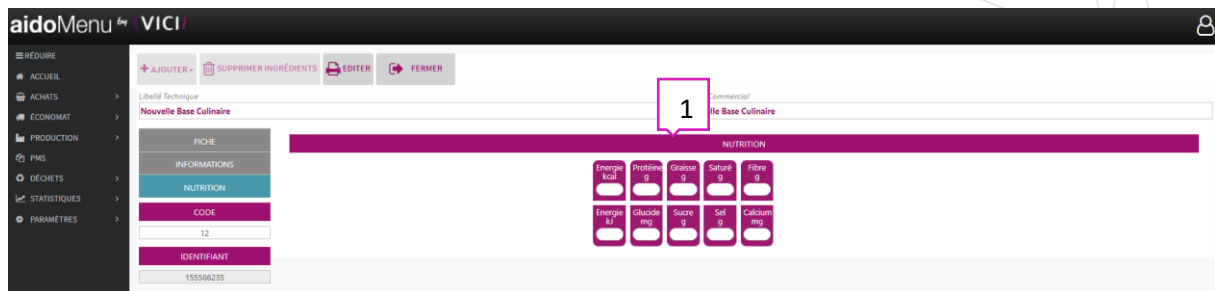
1. Permet de visualiser les produits présents dans la base culinaire.
2. Permet de visualiser le libellé commercial et technique de la base culinaire.
3. Permet de visualiser la fiche produit.
4. Permet de remplacer un produit.
5. Permet de monter ou descendre la ligne du produit.

2.2 Informations :



1. Permet de visualiser la mise en œuvre ou de la créer.
2. Permet de visualiser les allergènes.

2.3 Nutrition :

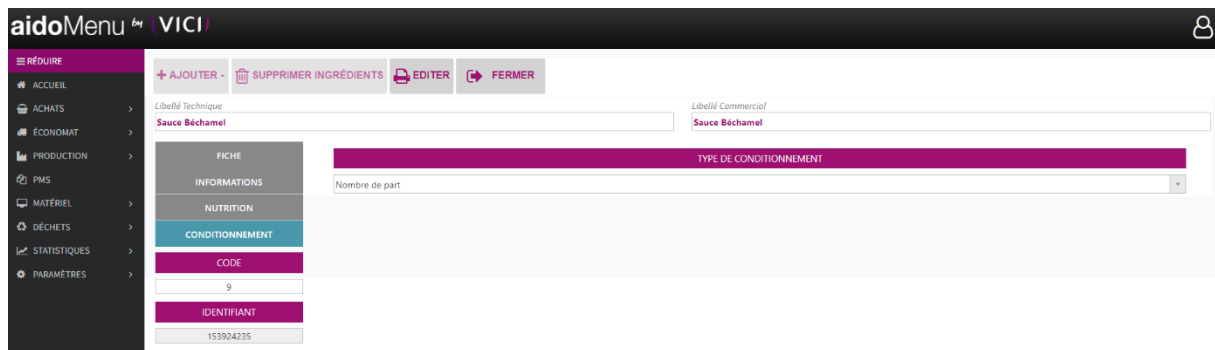


The screenshot shows the AidoMenu interface for a recipe titled "Nouvelle Base Culinare". The left sidebar contains navigation options: RÉDIGER, ACCUEIL, ACHATS, ÉCONOMAT, PRODUCTION, PMS, DÉCHETS, STATISTIQUES, and PARAMÈTRES. The main content area has a top bar with buttons: + AJOUTER, SUPPRIMER INGRÉDIENTS, EDITER, and FERMER. Below this, there are fields for "Libellé Technique" (containing "Nouvelle Base Culinare") and "Libellé Commercial" (containing "Nouvelle Base Culinare"). A red box with the number "1" highlights the "NUTRITION" tab in the left sidebar. The nutrition data is displayed in a table:

NUTRITION	
Energie kcal	Protéine g
Energie kJ	Glucide mg
	Sucre g
	Sel g
	Calcium mg
	Graisse g
	Saturé g
	Fibre g

1. Informe sur les données nutritionnelles de la recette.

2.4 Conditionnement :




The screenshot shows the AidoMenu interface for a recipe titled "Sauce Béchamel". The left sidebar contains navigation options: RÉDIGER, ACCUEIL, ACHATS, ÉCONOMAT, PRODUCTION, PMS, MATÉRIEL, DÉCHETS, STATISTIQUES, and PARAMÈTRES. The main content area has a top bar with buttons: + AJOUTER, SUPPRIMER INGRÉDIENTS, EDITER, and FERMER. Below this, there are fields for "Libellé Technique" (containing "Sauce Béchamel") and "Libellé Commercial" (containing "Sauce Béchamel"). The "CONDITIONNEMENT" tab in the left sidebar is highlighted. The conditioning data is displayed in a table:

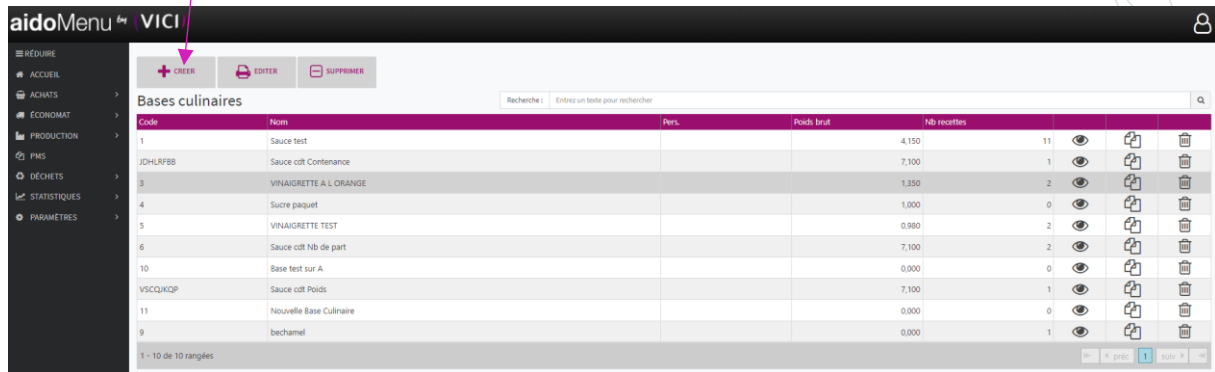
TYPE DE CONDITIONNEMENT	
Nombre de part	

Informe sur le type de conditionnement :

- Nombre de part
- Poids
- Contenance

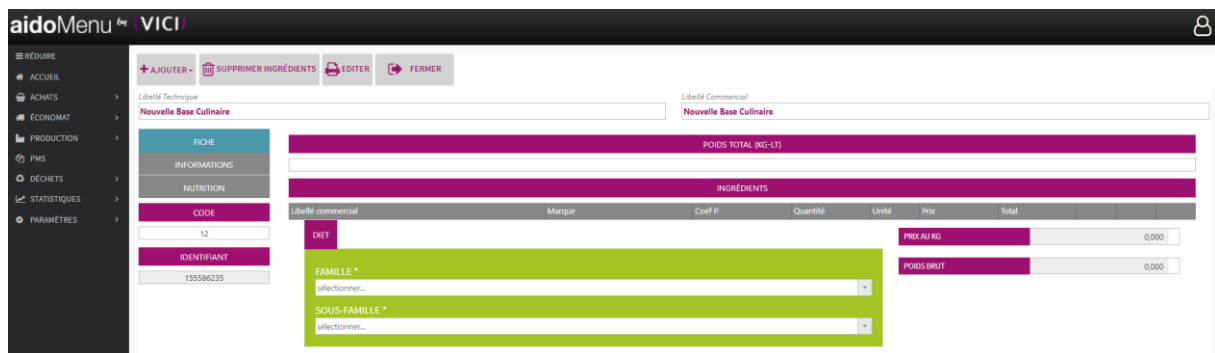
3. Créer une base culinaire :

Cliquer sur 



Code	Nom	Pers.	Poids brut	Nb recettes				
1	Sauce test			4,150	11			
JH4LRF8B	Sauce odt Contenance		7,100	1				
3	VINAIGRETTE A L'ORANGE		1,350	2				
4	Sucre paquet		1,000	0				
5	VINAIGRETTE TEST		0,980	2				
6	Sauce odt Nb de part		7,100	2				
10	Base test sur A		0,000	0				
VSCQJKQP	Sauce odt Poids		7,100	1				
11	Nouvelle Base Culinaire		0,000	0				
9	bechamel		0,000	1				

Une nouvelle page s'ouvre :



Libellé Technique: Nouvelle Base Culinaire

Libellé Commercial: Nouvelle Base Culinaire

POIDS TOTAL (KG-LT)

INGRÉDIENTS

Libellé commercial	Marque	Coef P	Quantité	Unité	Prix	Total
DIET					PRIX AU PG	0,000
					POIDS BRUT	0,000

FAMILLE *
selectionner...

SOUS-FAMILLE *
selectionner...

En cliquant sur  plusieurs choix s'offrent à vous

Insérer un produit

Insérer un produit tarifé

Insérer un produit tarifé au marché

Vous retrouvez les mêmes pages que précédemment, mais vierges, il ne reste plus qu'à les renseigner.