



# AidoMenu

l'outil de gestion de votre restauration

**GUIDE UTILISATEUR : PRODUCTION**



# TABLE DES MATIERES

## « MODULE PRODUCTION »

Appliquer mes effectifs prévisionnels	4/5
Générer un planning de fabrication	6
Planning de fabrication	7/8
Commandes automatiques	9/10/11
Création des fiches de production	12/13
Gestion de mes déchets	14
Statistiques	15

# Lancer un planning de production



Après avoir associé les menus aux lieux de consommation (sous réserve d'avoir saisi les recettes), la production peut être lancée

# Définition de la période de travail et application des effectifs

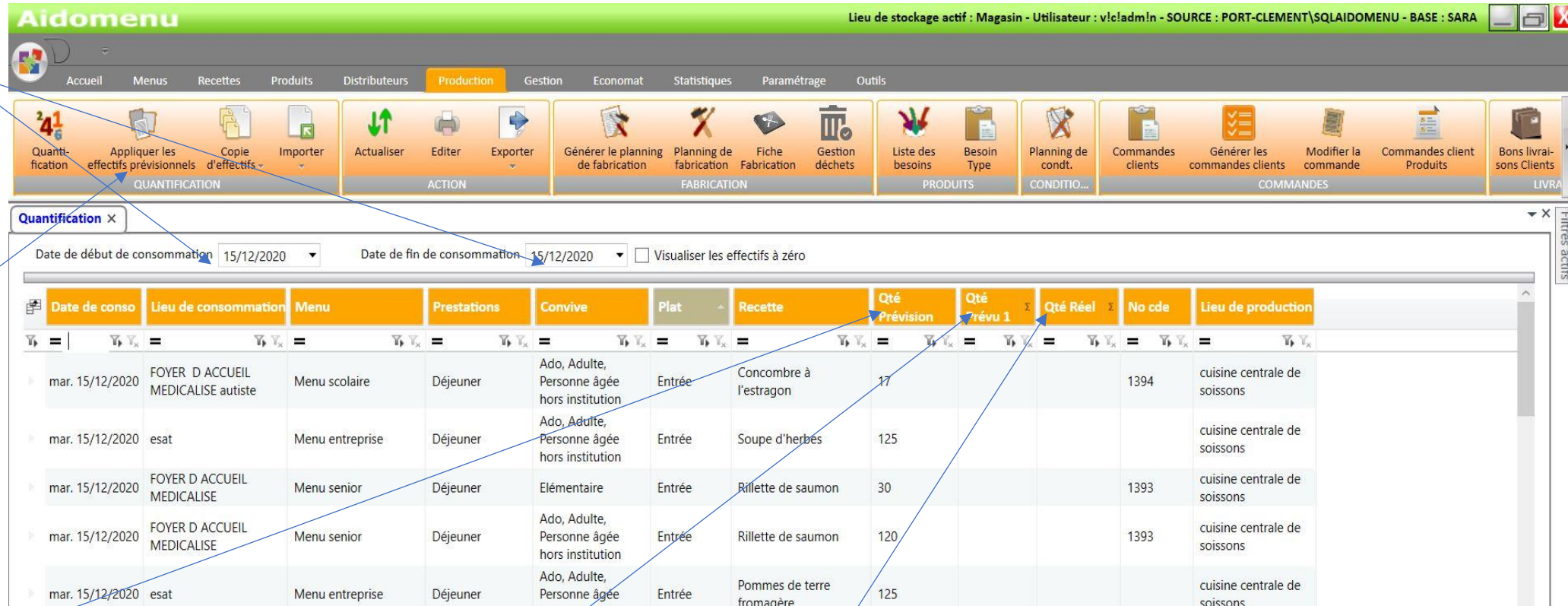
1. Définir la période de travail

2. Appliquer les effectifs prévisionnels (renseignés au préalable dans le lieu de consommation)

Je retrouve 3 notions :  
1. « Effectif prévisionnel » (ce qui est prévu dans le lieu de conso)

2. « Effectif prévu 1 » à renseigner manuellement pour le passage des commandes (estimations larges)

3. « Effectif réel » à renseigner au plus juste pour obtenir la liste des besoins la plus précise possible



**Aidomenu** Lieu de stockage actif : Magasin - Utilisateur : vlcladm\In - SOURCE : PORT-CLEMENT\SQLAIDOMENU - BASE : SARA

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

Quantification Appliquer les effectifs prévisionnels Copie d'effectifs Importer Actualiser Editer Exporter Générer le planning de fabrication Planning de fabrication Fiche Fabrication Gestion déchets Liste des besoins Besoin Type Planning de cond. Commandes clients Générer les commandes clients Modifier la commande Commandes client Produits Bons livraisons Clients

Quantification x

Date de début de consommation 15/12/2020 Date de fin de consommation 15/12/2020  Visualiser les effectifs à zéro

Date de conso	Lieu de consommation	Menu	Prestations	Convive	Plat	Recette	Qté Prévision	Qté Prévu 1	Qté Réel	No cde	Lieu de production
mar. 15/12/2020	FOYER D ACCUEIL MEDICALISE autiste	Menu scolaire	Déjeuner	Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	Entrée	Concombre à l'estragon	17			1394	cuisine centrale de soissons
mar. 15/12/2020	esat	Menu entreprise	Déjeuner	Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	Entrée	Soupe d'herbes	125				cuisine centrale de soissons
mar. 15/12/2020	FOYER D ACCUEIL MEDICALISE	Menu senior	Déjeuner	Elémentaire	Entrée	Rillettes de saumon	30			1393	cuisine centrale de soissons
mar. 15/12/2020	FOYER D ACCUEIL MEDICALISE	Menu senior	Déjeuner	Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	Entrée	Rillettes de saumon	120			1393	cuisine centrale de soissons
mar. 15/12/2020	esat	Menu entreprise	Déjeuner	Ado, Adulte, Personne âgée	Entrée	Pommes de terre fromagère	125				cuisine centrale de soissons

# Rappel de l'utilisation des filtres

Sélection de colonnes à afficher pour obtenir plus ou moins de détails dans le tableau (joue sur l'affichage mais n'influe pas sur le travail du logiciel)

The screenshot shows the 'Aidomenu' software interface. At the top, there's a navigation bar with tabs like 'Accueil', 'Menus', 'Recettes', 'Produits', 'Distributeurs', 'Production' (selected), 'Gestion', 'Economat', 'Statistiques', 'Paramétrage', and 'Outils'. Below this is a toolbar with icons for various actions like 'Quantification', 'Appliquer les effectifs prévisionnels', 'Copie d'effectifs', 'Importer', 'Actualiser', 'Editer', 'Exporter', 'Générer le planning de fabrication', 'Planning de fabrication', 'Fiche Fabrication', 'Gestion déchets', 'Liste des besoins', 'Besoin Type', 'Planning de cond.', 'Commandes clients', 'Générer les commandes clients', 'Modifier la commande', 'Commandes client Produits', and 'Bons livraisons Clients'.

The main area displays a table with columns: 'Date de conso', 'Lieu de consommation', 'Menu', 'Prestations', 'Convive', 'Plat', 'Recette', 'Qté Prévision', 'Qté Prévu 1', 'Qté Réel', and 'No cde'. The table contains several rows of data for the date 15/12/2020, showing different consumption locations and menu items.

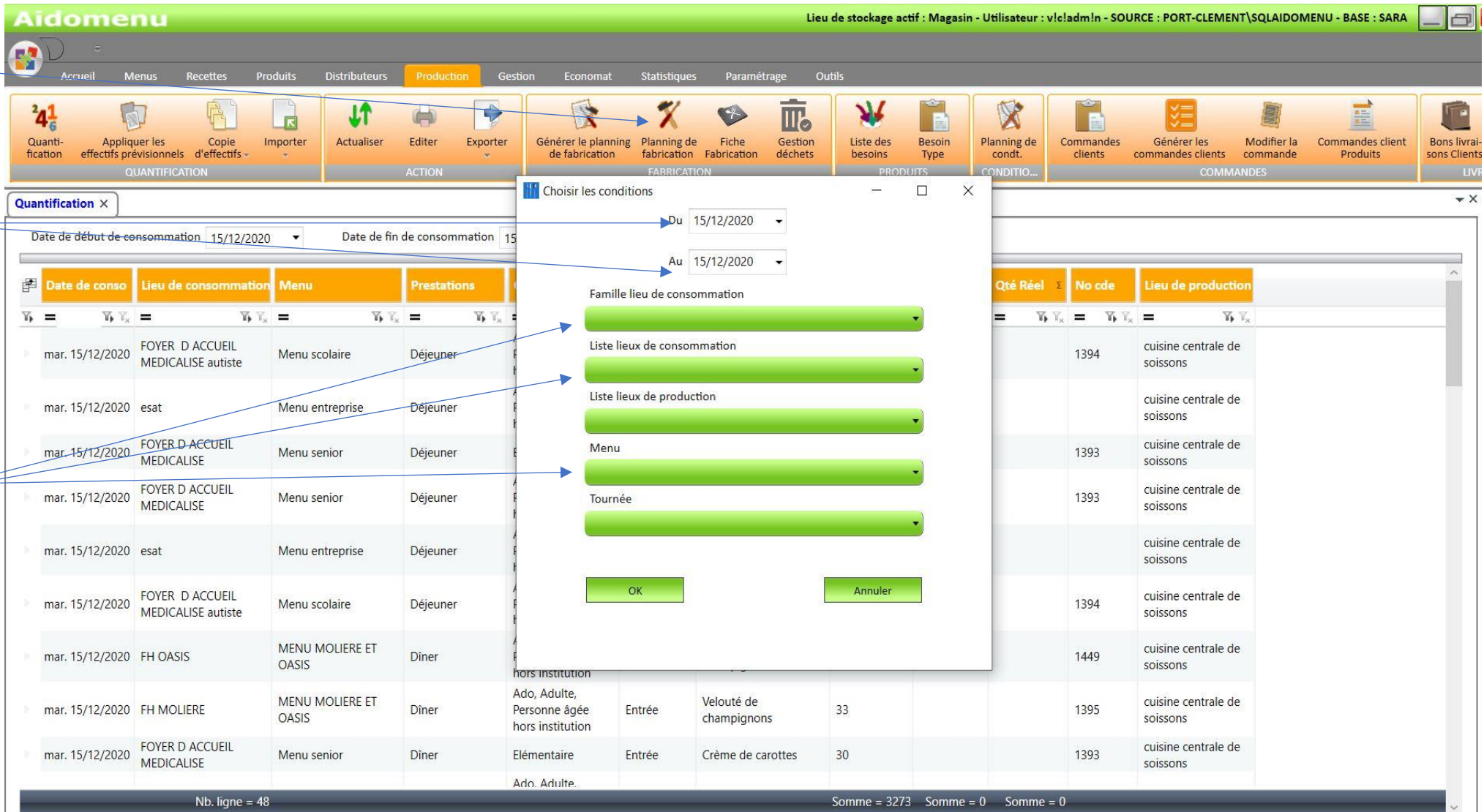
On the right side, there's a 'Filtres actifs' sidebar with a list of active filters: 'Famille lieu de consommation', 'Liste lieux de consommation', 'Liste lieux de production', 'Menu', and 'Tournée'. Each filter is represented by a green bar with a dropdown arrow.

At the bottom of the table, there's a status bar showing 'Nb. ligne = 48' and 'Somme = 3273 Somme = 0 Somme = 0'. There are also buttons for 'Valider', 'Actualiser tous les filtres', and 'Annuler tous les filtres'.

Je peux choisir de filtrer la production avec un filtre unique en le sélectionnant dans la colonne voulue (joue sur l'affichage)

Les filtres actifs permettent de restreindre le champ de travail : on ne travaille que sur ce qui est sélectionné

# Générer un planning de fabrication



**Aidomenu** - Lieu de stockage actif : Magasin - Utilisateur : vicladmIn - SOURCE : PORT-CLEMENT\SQLAIDOMENU - BASE : SARA

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

Quantification Appliquer les effectifs prévisionnels Copie d'effectifs Importer Actualiser Editer Exporter Générer le planning de fabrication Planning de fabrication Fiche Fabrication Gestion déchets Liste des besoins Besoin Type Planning de cond. Commandes clients Générer les commandes clients Modifier la commande Commandes client Produits Bons livraisons Clients

**Quantification** x

Date de début de consommation 15/12/2020 Date de fin de consommation 15/12/2020

Date de conso	Lieu de consommation	Menu	Prestations
mar. 15/12/2020	FOYER D ACCUEIL MEDICALISE autiste	Menu scolaire	Déjeuner
mar. 15/12/2020	esat	Menu entreprise	Déjeuner
mar. 15/12/2020	FOYER D ACCUEIL MEDICALISE	Menu senior	Déjeuner
mar. 15/12/2020	FOYER D ACCUEIL MEDICALISE	Menu senior	Déjeuner
mar. 15/12/2020	esat	Menu entreprise	Déjeuner
mar. 15/12/2020	FOYER D ACCUEIL MEDICALISE autiste	Menu scolaire	Déjeuner
mar. 15/12/2020	FH OASIS	MENU MOLIERE ET OASIS	Dîner
mar. 15/12/2020	FH MOLIERE	MENU MOLIERE ET OASIS	Dîner
mar. 15/12/2020	FOYER D ACCUEIL MEDICALISE	Menu senior	Dîner

**Choisir les conditions**

Du 15/12/2020

Au 15/12/2020

Famille lieu de consommation

Liste lieux de consommation

Liste lieux de production

Menu

Tournée

OK Annuler

Qté Réel	No cde	Lieu de production
	1394	cuisine centrale de soissons
		cuisine centrale de soissons
	1393	cuisine centrale de soissons
	1393	cuisine centrale de soissons
		cuisine centrale de soissons
	1394	cuisine centrale de soissons
	1449	cuisine centrale de soissons
	1395	cuisine centrale de soissons
	1393	cuisine centrale de soissons

Nb. ligne = 48 Somme = 3273 Somme = 0 Somme = 0

Cliquer sur « planning de fabrication »

Vérifier que la période de travail est bien celle voulue

Sélectionner les filtres de travail (agit ici comme un filtre actif)

Qui selon si je suis sur une phase pour passer mes commandes fournisseurs sera établie sur une période ou si je suis en mode de production sera établie à la journée

# Planning de fabrication

Du planning de fabrication je peux gérer les productions : décaler, avancer ou reporter des productions

**Aidomenu** Lieu de stockage actif : Magasin - Utilisateur : vicladm\in - SOURCE : PORT-CLEMENT\SQLAIDOMENU - BASE : SARA

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

Quantification | Editer | Exporter | **Décaler la fabrication** | Planning de fabrication | Créer Fiche Fabrication | Fiche Fabrication | Créer Fiche Déchets | Gestion déchets | Editer les fiches | Générer les besoins | Liste des besoins | Besoin Type | Générer le planning de conditionnement | Planning de cond. | Commandes clients | Commandes client Produits | Bons livraisons Clients | Tournées de livraison | Factures client

Quantification x **Planning de fabrication** x

15/12/2020 15/12/2020 Date de consommation

Date de conso	Date de fab	Menu	Recette	Lieu de consommation	Convive	Lieu de production	Atelier	Quantité	Poids/Unités
mar. 15/12/2020	15/12/2020	Menu senior	Pain	FOYER D ACCUEIL MEDICALISE	Elémentaire	cuisine centrale de soissons		60	6
mar. 15/12/2020	15/12/2020	Menu senior	Pain	FOYER D ACCUEIL MEDICALISE	Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	cuisine centrale de soissons		240	48
mar. 15/12/2020	15/12/2020	Menu entreprise	Banane	esat	Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	cuisine centrale de soissons		125	18
mar. 15/12/2020	15/12/2020	Menu entreprise	Bœuf de Thiérache	esat	Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	cuisine centrale de soissons		125	14
mar. 15/12/2020	15/12/2020	Menu entreprise	Cassolette d'églefin	esat	Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	cuisine centrale de soissons		125	23
mar. 15/12/2020	15/12/2020	Menu entreprise	Compote pomme coing	esat	Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	cuisine centrale de soissons		125	125
mar. 15/12/2020	15/12/2020	Menu entreprise	Fondu allégé	esat	Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	cuisine centrale de soissons		125	125
mar. 15/12/2020	15/12/2020	Menu entreprise	Pommes de terre fromagère	esat	Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	cuisine centrale de soissons		125	16
mar. 15/12/2020	15/12/2020	Menu entreprise	Riz blanc	esat	Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	cuisine centrale de soissons		125	30

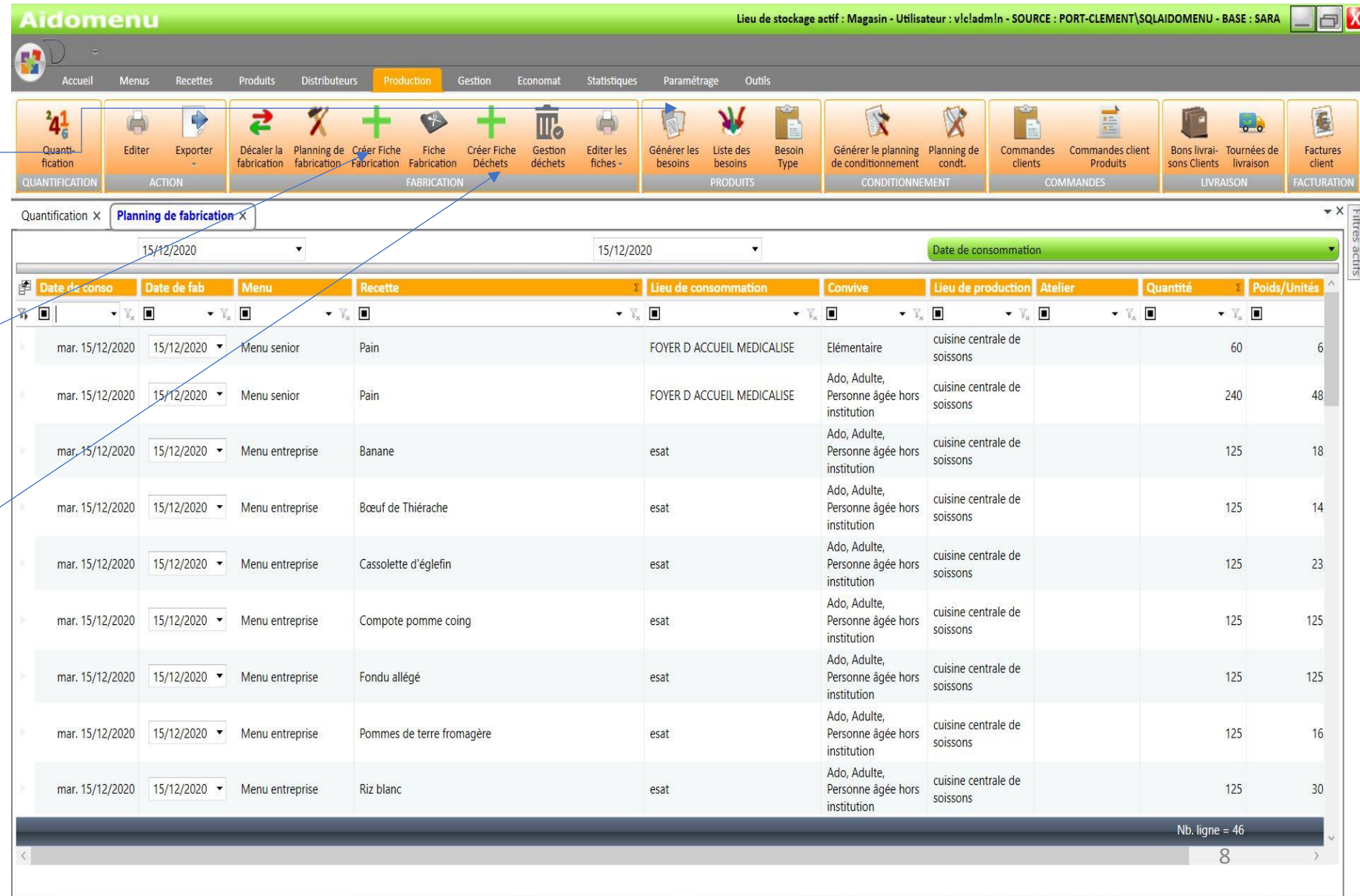
Nb. ligne = 46

7

# Planning de fabrication

## 3 possibilités :

1. je souhaite créer mes commandes en automatique
2. je suis le jour de ma production, je vais créer mes fiches de fabrication
3. je suis en post production et je veux établir la gestion de mes déchets



**Aidomenu** Lieu de stockage actif : Magasin - Utilisateur : v\cladm\in - SOURCE : PORT-CLEMENT\SQLAIDOMENU - BASE : SARA

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

Quantification ACTION FABRICATION Gestion déchets Editer les fiches PRODUITS CONDITIONNEMENT COMMANDES LIVRAISON FACTURATION

Quantification x **Planning de fabrication** x

15/12/2020 15/12/2020 Date de consommation

Date de conso	Date de fab	Menu	Recette	Lieu de consommation	Convive	Lieu de production	Atelier	Quantité	Poids/Unités
mar. 15/12/2020	15/12/2020	Menu senior	Pain	FOYER D ACCUEIL MEDICALISE	Elémentaire	cuisine centrale de soissons		60	6
mar. 15/12/2020	15/12/2020	Menu senior	Pain	FOYER D ACCUEIL MEDICALISE	Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	cuisine centrale de soissons		240	48
mar. 15/12/2020	15/12/2020	Menu entreprise	Banane	esat	Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	cuisine centrale de soissons		125	18
mar. 15/12/2020	15/12/2020	Menu entreprise	Bœuf de Thiérache	esat	Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	cuisine centrale de soissons		125	14
mar. 15/12/2020	15/12/2020	Menu entreprise	Cassolette d'églefin	esat	Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	cuisine centrale de soissons		125	23
mar. 15/12/2020	15/12/2020	Menu entreprise	Compote pomme coing	esat	Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	cuisine centrale de soissons		125	125
mar. 15/12/2020	15/12/2020	Menu entreprise	Fondu allégé	esat	Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	cuisine centrale de soissons		125	125
mar. 15/12/2020	15/12/2020	Menu entreprise	Pommes de terre fromagère	esat	Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	cuisine centrale de soissons		125	16
mar. 15/12/2020	15/12/2020	Menu entreprise	Riz blanc	esat	Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	cuisine centrale de soissons		125	30

Nb. ligne = 46

8



# Commandes automatiques 1

**Aidomenu** Lieu de stockage actif : Magasin - Utilisateur : vlcladmIn - SOURCE : PORT-CLEMENT\SQLAIDOMENU - BASE : SARA

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

Quantification
Editer Exporter
Décaler la fabrication
Planning de fabrication
Créer Fiche Fabrication
Fiche Fabrication
Créer Fiche Déchets
Gestion déchets
Editer les fiches
**Générer les besoins**
Liste des besoins
Besoin Type
Générer le planning de conditionnement
Planning de cond.
Commandes clients
Commandes client Produits
Bons livraisons Clients
Tournées de livraison
Factures client

Quantification x **Planning de fabrication** x

15/12/2020 15/12/2020 Date de consommation

Date de conso	Date de fab	Menu	Recette	Lieu de consommation	Convive	Lieu de production	Atelier	Quantité	Poids/Unités
mar. 15/12/2020	15/12/2020	Menu senior	Pain	FOYER D ACCUEIL MEDICALISE	Elémentaire	cuisine centrale de soissons		60	6
mar. 15/12/2020	15/12/2020	Menu senior	Pain	FOYER D ACCUEIL MEDICALISE	Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	cuisine centrale de soissons		240	48
mar. 15/12/2020	15/12/2020	Menu entreprise	Banane	esat	Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	cuisine centrale de soissons		125	18
mar. 15/12/2020	15/12/2020	Menu entreprise	Bœuf de Thiérache	esat	Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	cuisine centrale de soissons		125	14
mar. 15/12/2020	15/12/2020	Menu entreprise	Cassolette d'églefin	esat	Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	cuisine centrale de soissons		125	23
mar. 15/12/2020	15/12/2020	Menu entreprise	Compote pomme coing	esat	Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	cuisine centrale de soissons		125	125
mar. 15/12/2020	15/12/2020	Menu entreprise	Fondu allégé	esat	Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	cuisine centrale de soissons		125	125
mar. 15/12/2020	15/12/2020	Menu entreprise	Pommes de terre fromagère	esat	Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	cuisine centrale de soissons		125	16
mar. 15/12/2020	15/12/2020	Menu entreprise	Riz blanc	esat	Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	cuisine centrale de soissons		125	30

Nb. ligne = 46

Cliquer sur « générer mes besoins »

Le logiciel va récupérer l'ensemble des fiches techniques et des produits nécessaires à la conception de mes recettes

# Commandes automatiques 2

Ecran de la liste des besoins

Possibilité de modifier ici la quantité du produit nécessaire

Créer les commandes automatiquement en cliquant sur « créer commandes »

**Aidomenu** Lieu de stockage actif : Magasin - Utilisateur : v!cladm!n - SOURCE : PORT-CLEMENT\SQLAIDOMENU - BASE : SARA

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

Quantification Supprimer Visualiser Actualiser Editer Exporter Transformer en besoin type Planning de fabrication Fiche Fabrication Gestion déchets Insérer Remplacer Liste des besoins Besoin Type Créer Commandes Accès Commandes Planning de cond. Commandes clients Commandes client Produits Bons livraisons Clients Tournées livraison

Liste des besoins x

15/12/2020 15/12/2020  Produits sans tarif  Quantité à zéro Date de consommation

Date de conso	Groupe	Date de fab	Id Recette	Recette commerciale	ID Produit	Produit	Quantité	UC	Stock	Marque	Photo
mar. 15/12/2020	Boisson	mar. 15/12/2020	140651001	Rumsteak à l'échalote	134931001	Vin de table blanc 1,5 lt	0,5600	BT	0,6467	VAL FLOREY	Photo
mar. 15/12/2020	Boisson	mar. 15/12/2020	147287001	Gratinée de ravioles aux moules	134931001	Vin de table blanc 1,5 lt	0,4000	BT	0,6467	VAL FLOREY	Photo
mar. 15/12/2020	Boisson	mar. 15/12/2020	141553001	Concombre à l'estragon	196286001	Jus de citron concentré 1 lt	0,0238	LT	0,0000	CITRONA	Photo
mar. 15/12/2020	Boisson	mar. 15/12/2020	147307001	Coupe cantonnaise	196286001	Jus de citron concentré 1 lt	0,1620	LT	0,0000	CITRONA	Photo
mar. 15/12/2020	Boisson	mar. 15/12/2020	147564001	Rillettes de saumon	196286001	Jus de citron concentré 1 lt	0,2790	LT	0,0000	CITRONA	Photo
mar. 15/12/2020	Boisson	mar. 15/12/2020	248037001	Mâche cotentinaise	196286001	Jus de citron concentré 1 lt	0,0045	LT	0,0000	CITRONA	Photo
mar. 15/12/2020	Boucherie	mar. 15/12/2020	140651001	Rumsteak à l'échalote	72990001	Coeur de rumsteak PAD 2/2,5 kg	15,9000	KG	7,3600		Photo
mar. 15/12/2020	Boucherie	mar. 15/12/2020	146436001	Paleron à la paysanne	73001001	Paleron à braiser UE 2/2,5 kg	12,6720	KG	0,0000		Photo
mar. 15/12/2020	Boucherie	mar. 15/12/2020	145804001	Bœuf de Thiérache	73008001	Rôti Tranche Grasse/macreuse/rond de gîte s/v 2 kg	12,5000	KG	3,7000		Photo
mar. 15/12/2020	Boucherie	mar. 15/12/2020	147918001	Carry de porc	79141001	Sauté de porc épaule UE 60/80 g	3,2400	KG	1,9000		Photo
mar. 15/12/2020	Boulangerie	mar. 15/12/2020	143193001	Pain	118138001	Petit pain blanc 30 g	54,0000	UN	0,0000		Photo
mar. 15/12/2020	Charcuterie	mar. 15/12/2020	140853001	Pommes de terre fromagère	80189001	Saucisson cuit ail choix kg	1,3750	KG	0,0000		Photo
mar. 15/12/2020	Charcuterie	mar. 15/12/2020	147287001	Gratinée de ravioles aux moules	124564001	Ravioles du Dauphiné kg	19,8000	KG	0,0000	ROYANS	Photo
mar. 15/12/2020	Crèmerie	mar. 15/12/2020	141736001	Galette de polenta	72772001	Beurre doux 250 g	0,0666	KG	19,5162		Photo

Nb. ligne = 196

En cochant la case produit sans tarif je peux changer mes produits non tarifés afin de n'avoir que des produits référencés chez mes fournisseurs

# Commandes automatiques 3

Le logiciel va prendre en compte :

- Mes produits en stock,
- Mes seuils de sécurité
- Le besoin prévisionnel
- Les prix du marché
- Les commandes en cours

Message d'information du logiciel sur le travail effectué en mode « automatique »

**Aidomenu** Lieu de stockage actif : Magasin - Utilisateur : v!cladm!n - SOURCE : PORT-CLEMENT\SQLAIDOMENU - BASE : SARA

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

Quantification Supprimer Visualiser Actualiser Editer Exporter Transformer en besoin type Planning de fabrication Fiche Fabrication Gestion déchets Insérer Remplacer Liste des besoins Besoin Type Créer Commandes Accès Commandes Planning de cond. Commandes clients Commandes client Produits Bons livraisons Clients Tournées livraison

Liste des besoins x

15/12/2020 15/12/2020  Produits sans tarif  Quantité à zéro Date de consommation

Date de conso	Groupe	Date de fab	Id Recette	Recette commerciale	ID Produit	Produit	Quantité	UC	Stock	Marque	Photo
mar. 15/12/2020	Boisson	mar. 15/12/2020	1406				3,5600	BT	0,6467	VAL FLOREY	Photo
mar. 15/12/2020	Boisson	mar. 15/12/2020	1472				3,4000	BT	0,6467	VAL FLOREY	Photo
mar. 15/12/2020	Boisson	mar. 15/12/2020	1415				3,0238	LT	0,0000	CITRONA	Photo
mar. 15/12/2020	Boisson	mar. 15/12/2020	1473				3,1620	LT	0,0000	CITRONA	Photo
mar. 15/12/2020	Boisson	mar. 15/12/2020	1475				3,2790	LT	0,0000	CITRONA	Photo
mar. 15/12/2020	Boisson	mar. 15/12/2020	2480				3,0045	LT	0,0000	CITRONA	Photo
mar. 15/12/2020	Boucherie	mar. 15/12/2020	1406				3,9000	KG	7,3600		Photo
mar. 15/12/2020	Boucherie	mar. 15/12/2020	1464				2,6720	KG	0,0000		Photo
mar. 15/12/2020	Boucherie	mar. 15/12/2020	1458				2,5000	KG	3,7000		Photo
mar. 15/12/2020	Boucherie	mar. 15/12/2020	1479				3,2400	KG	1,9000		Photo
mar. 15/12/2020	Boulangerie	mar. 15/12/2020	1431				4,0000	UN	0,0000		Photo
mar. 15/12/2020	Charcuterie	mar. 15/12/2020	1408	fromagère	00103001	Sauccisson car d'ench...	1,3750	KG	0,0000		Photo
mar. 15/12/2020	Charcuterie	mar. 15/12/2020	147287001	Gratinée de ravioles aux moules	124564001	Ravioles du Dauphiné kg	19,8000	KG	0,0000	ROYANS	Photo
mar. 15/12/2020	Crémèrie	mar. 15/12/2020	141736001	Galette de polenta	72772001	Beurre doux 250 g	0,0666	KG	19,5162		Photo

Nb. ligne = 196

Message d'information :

Nombre de commandes créées : 6

Attention : impossible de calculer correctement la date de livraison par rapport aux informations des fournisseurs pour 6 commande(s) : 1059,1060,1061,1062,1064,1065

La date du jour a donc été retenue comme date de livraison

OK

# Création des fiches de fabrication 1

Du planning de fabrication, cliquer sur « créer fiche de fabrication »

**Aidomenu** Lieu de stockage actif : Magasin - Utilisateur : vicladm\In - SOURCE : PORT-CLEMENT\SQLAIDOMENU - BASE : SARA

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

Quantification Editer Exporter Décaler la fabrication Planning de fabrication **Créer Fiche Fabrication** Fiche Fabrication Créer Fiche Déchets Gestion déchets Editer les fiches - Générer les besoins Liste des besoins Besoin Type Générer le planning de conditionnement Planning de cond. Commandes clients Commandes client Produits Bons livraisons Clients Tournées de livraison Factures client

Quantification x **Planning de fabrication** x

15/12/2020 15/12/2020 Date de consommation

Date de conso	Date de fab	Menu	Recette	Lieu de consommation	Convive	Lieu de production	Atelier	Quantité	Poids/Unités
mar. 15/12/2020	15/12/2020	Menu senior	Pain	FOYER D ACCUEIL MEDICALISE	Elémentaire	cuisine centrale de soissons		60	6
mar. 15/12/2020	15/12/2020	Menu senior	Pain	FOYER D ACCUEIL MEDICALISE	Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	cuisine centrale de soissons		240	48
mar. 15/12/2020	15/12/2020	Menu entreprise	Banane	esat	Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	cuisine centrale de soissons		125	18
mar. 15/12/2020	15/12/2020	Menu entreprise	Bœuf de Thiérache	esat	Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	cuisine centrale de soissons		125	14
mar. 15/12/2020	15/12/2020	Menu entreprise	Cassolette d'églefin	esat	Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	cuisine centrale de soissons		125	23
mar. 15/12/2020	15/12/2020	Menu entreprise	Compote pomme coing	esat	Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	cuisine centrale de soissons		125	125
mar. 15/12/2020	15/12/2020	Menu entreprise	Fondu allégé	esat	Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	cuisine centrale de soissons		125	125
mar. 15/12/2020	15/12/2020	Menu entreprise	Pommes de terre fromagère	esat	Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	cuisine centrale de soissons		125	16
mar. 15/12/2020	15/12/2020	Menu entreprise	Riz blanc	esat	Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	cuisine centrale de soissons		125	30

Nb. ligne = 46  
12

# Création des fiches de fabrication 2

Edition des fiches de fabrication.  
 Vous pouvez toutes les sélectionner  
 ou bien seulement celles voulues

Date de conso	Date de fab	Plat	Libellé technique	Atelier	Etapes	Quantité	Poids/Unités	Opérateur	Matériel	H début
mar. 15/12/2020	mar. 15/12/2020	Entrée	Pommes de terre fromagère	Préparations froides	Déconditionnement	125	16,5175			
mar. 15/12/2020	mar. 15/12/2020	Dessert	Pêches au sirop	Préparations froides	Déconditionnement	18	1,8000			
mar. 15/12/2020	mar. 15/12/2020	Fromage	Carré fondu	Préparations froides	Déconditionnement	17	17,0000			
mar. 15/12/2020	mar. 15/12/2020	Fromage	Cantal	Préparations froides	Déconditionnement	18	18,0000			
mar. 15/12/2020	mar. 15/12/2020	Fromage	Yaourt saveur citron	Préparations froides	Déconditionnement	125	125,0000			
mar. 15/12/2020	mar. 15/12/2020	Dessert	Mousse à la mangue	Préparations froides	Déconditionnement	17	1,0268			
mar. 15/12/2020	mar. 15/12/2020	Fromage	Mini bleu	Préparations froides	Déconditionnement	150	150,0000			
mar. 15/12/2020	mar. 15/12/2020	Fromage	Pyramide cendrée	Préparations froides	Déconditionnement	150	22,5000			
mar. 15/12/2020	mar. 15/12/2020	Fromage	Fondu allégé	Préparations froides	Déconditionnement	125	125,0000			
mar. 15/12/2020	mar. 15/12/2020	Entrée	Rillettes de saumon	Préparations froides	Déconditionnement	150	9,5211			
mar. 15/12/2020	mar. 15/12/2020	Dessert	Compote pomme coing	Préparations froides	Déconditionnement	125	125,0000			
mar. 15/12/2020	mar. 15/12/2020	Entrée	Mâche cotentine	Préparations froides	Epluchage - Lavage	18	1,5106			
mar. 15/12/2020	mar. 15/12/2020	Entrée	Concombre à l'estragon	Préparations froides	Découpe taillage	17	2,2579			
		rée	Crème de carottes	Préparations chaudes	Découpe taillage	150	37,3026			
		rée	Velouté de champignons	Préparations chaudes	Découpe taillage	66	17,3408			
		rée	Soupe d'herbes	Préparations chaudes	Découpe taillage	125	35,0063			
		t principal	Rumsteak à l'échalote	Préparations chaudes	Cuisson	150	23,0778			
		ompagnement	Coquillettes	Préparations chaudes	Cuisson	17	4,3010			

Velouté de champignons

Fabrication du mar. 15/12/2020  
 Consommation du mar. 15/12/2020  
 Fiche N° 4199

Famille : Légume cuit d'entrée  
 Sous-Famille : Potage

Atelier	Etape	Opérateur	Matériel	Heure de début	Heure de fin	T° début	T° fin
	Déconditionnement						
Préparations chaudes	Découpe taillage						
Préparations chaudes	Cuisson						

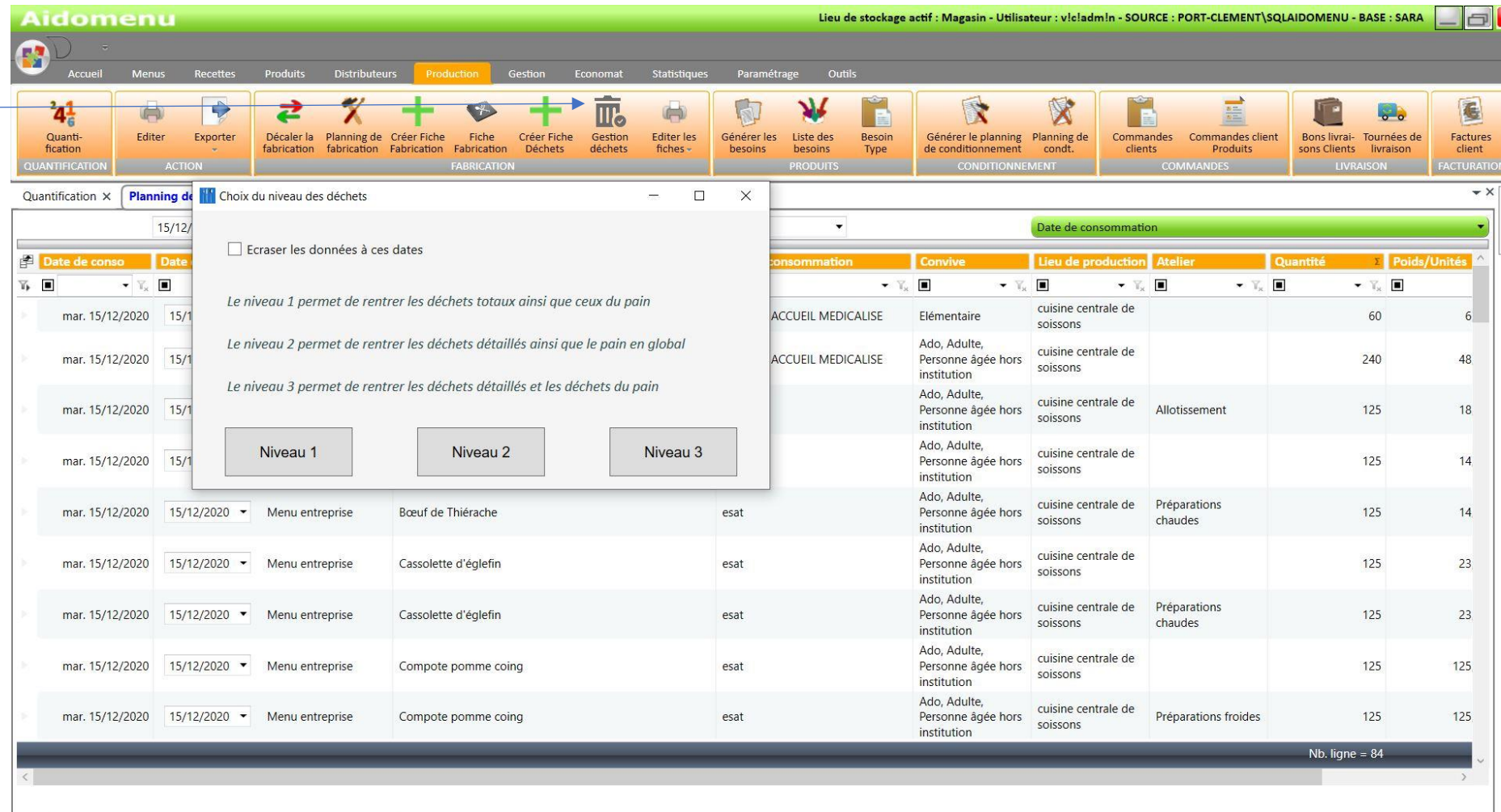
Refroidissement	1er cycle				2e cycle				3e cycle				
	Opérateur	H début	T° début	H fin	T° fin	H début	T° début	H fin	T° fin	H début	T° début	H fin	T° fin

Ingrédients	Qté 66 Adultes	Quantité	UC
Champignons hôtel emincés sg 2,5 kg	0,9900	0,9900	KG
Beurre doux 250 g	0,0990	0,0990	KG
Potage crème de champignons bt 1 kg	0,4950	0,4950	BT

Voici le modèle de la fiche de fabrication. Celui-ci peut être modifié en fonction de ce que vous voulez afficher

# Gestion des déchets

Du planning de fabrication, cliquer sur « gestion déchets »



**Choix du niveau des déchets**

Ecraser les données à ces dates

*Le niveau 1 permet de rentrer les déchets totaux ainsi que ceux du pain*

*Le niveau 2 permet de rentrer les déchets détaillés ainsi que le pain en global*

*Le niveau 3 permet de rentrer les déchets détaillés et les déchets du pain*

Niveau 1    Niveau 2    Niveau 3

Date de conso	Convive	Lieu de production	Atelier	Quantité	Poids/Unités
mar. 15/12/2020	ACCUEIL MEDICALISE	cuisine centrale de soissons		60	6
mar. 15/12/2020	ACCUEIL MEDICALISE	cuisine centrale de soissons		240	48
mar. 15/12/2020	Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	cuisine centrale de soissons	Allotissement	125	18
mar. 15/12/2020	Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	cuisine centrale de soissons		125	14
mar. 15/12/2020	Menu entreprise	cuisine centrale de soissons	Préparations chaudes	125	14
mar. 15/12/2020	Menu entreprise	cuisine centrale de soissons		125	23
mar. 15/12/2020	Menu entreprise	cuisine centrale de soissons	Préparations chaudes	125	23
mar. 15/12/2020	Menu entreprise	cuisine centrale de soissons		125	125
mar. 15/12/2020	Menu entreprise	cuisine centrale de soissons	Préparations froides	125	125

Nb. ligne = 84

Niveau 1 : calcul des déchets au global de production et au global des déchets

Niveau 2 : détail des déchets cuisine : les déchets non servis et les retours assiette. Le pain reste au global

Niveau 3 : tout est détaillé

# Statistiques

Une fois mes données saisies j'ai la possibilité de sortir une statistique sur une journée ou une période

