

# PLAN DE FABRICATION

## Plan de fabrication

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

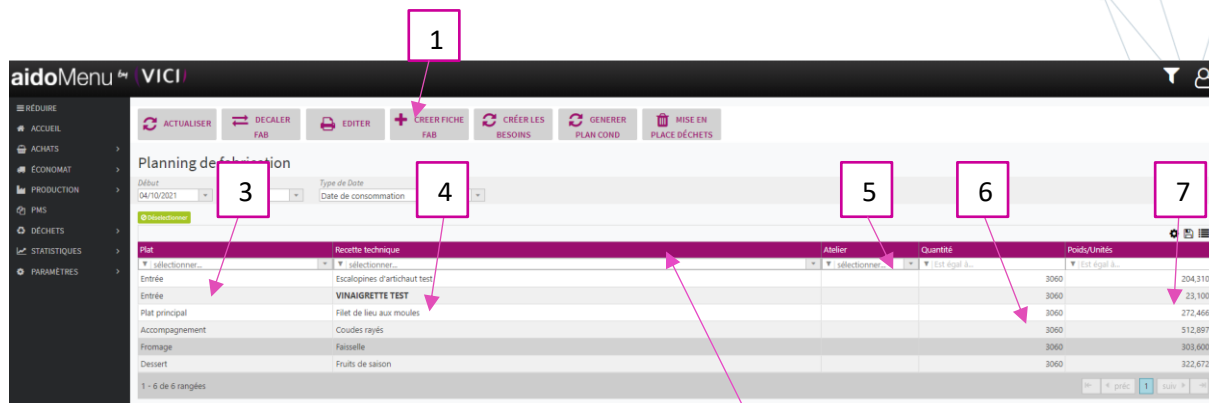
Quantification

Un onglet s'ouvre :

Conso de	Lieu de conso	Menu	Convive	Prestation	N° Cde	Qté Prev	Qté Réelle	Ecart
04/10/2021	DpA1j	Menu CD40 A	Ado, Adulte	Déjeuner	3258	20		0
04/10/2021	DpA1j	Menu CD40 A	Elémentaire	Déjeuner	3258	150		0
04/10/2021	DpA1j	Menu CD40 A	Maternelle	Déjeuner	3258	80		0
04/10/2021	DpA2j	Menu CD40 A	Ado, Adulte	Déjeuner	3316	20		0
04/10/2021	DpA5j	Menu CD40 A	Ado, Adulte	Déjeuner	3320	20		0
04/10/2021	Commensauak	Menu CD40 A	Ado, Adulte	Déjeuner	3318	20		0
04/10/2021	ConsoA	Menu CD40 A	Ado, Adulte	Déjeuner	3315	10		0
04/10/2021	Dp42	Menu CD40 A	Ado, Adulte	Déjeuner	3317	20		0
04/10/2021	InterneA	Menu CD40 A	Ado, Adulte	Déjeuner	3319	20		0
04/10/2021	Test lieu conso affection prod (Copie)	Menu CD40 A	Ado, Adulte	Déjeuner		200		0
04/10/2021	Test lieu conso affection prod (Copie)	Menu CD40 A	Elémentaire	Déjeuner		600		0
04/10/2021	Test lieu conso affection prod (Copie)	Menu CD40 A	Enfants de moins de 18 mois	Déjeuner		300		0
04/10/2021	Test lieu conso affection prod (Copie)	Menu CD40 A	Enfants de plus de 18 mois	Déjeuner		400		0
04/10/2021	Test lieu conso affection prod (Copie)	Menu CD40 A	Maternelle	Déjeuner		500		0
04/10/2021	Test lieu conso affection prod (Copie)	Menu CD40 A	Personnes âgées	Déjeuner		700		0
						I = 3000	I = 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.

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



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 :

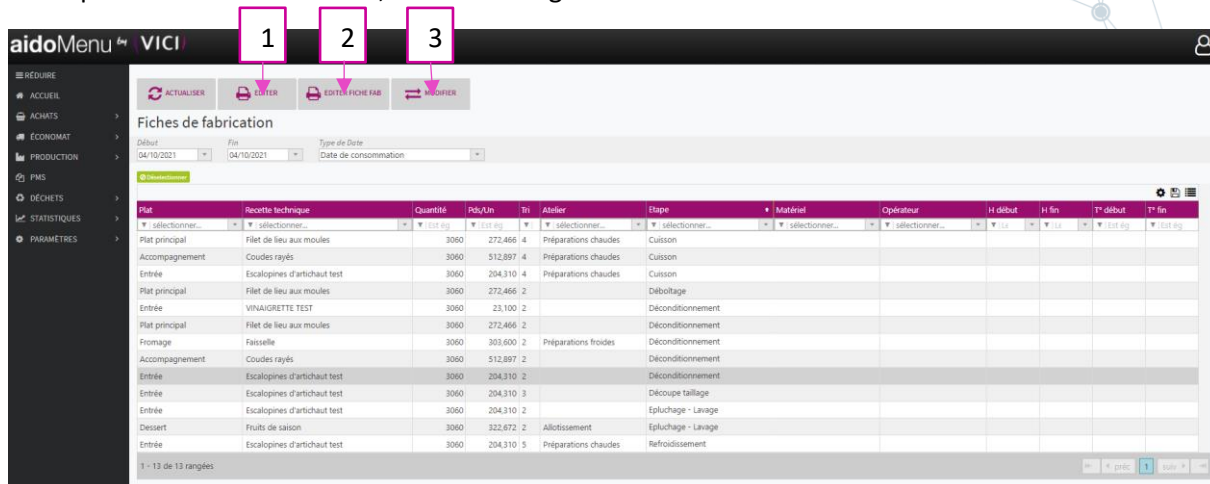


Sélectionner OUI.

Ce qui génère une autre fenêtre :



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  
 Edité 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 :



### 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  
Consommation du 04/10/2021

Fiche n° 2725

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
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.