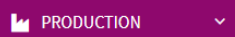


FICHE RECETTES

RECETTES :

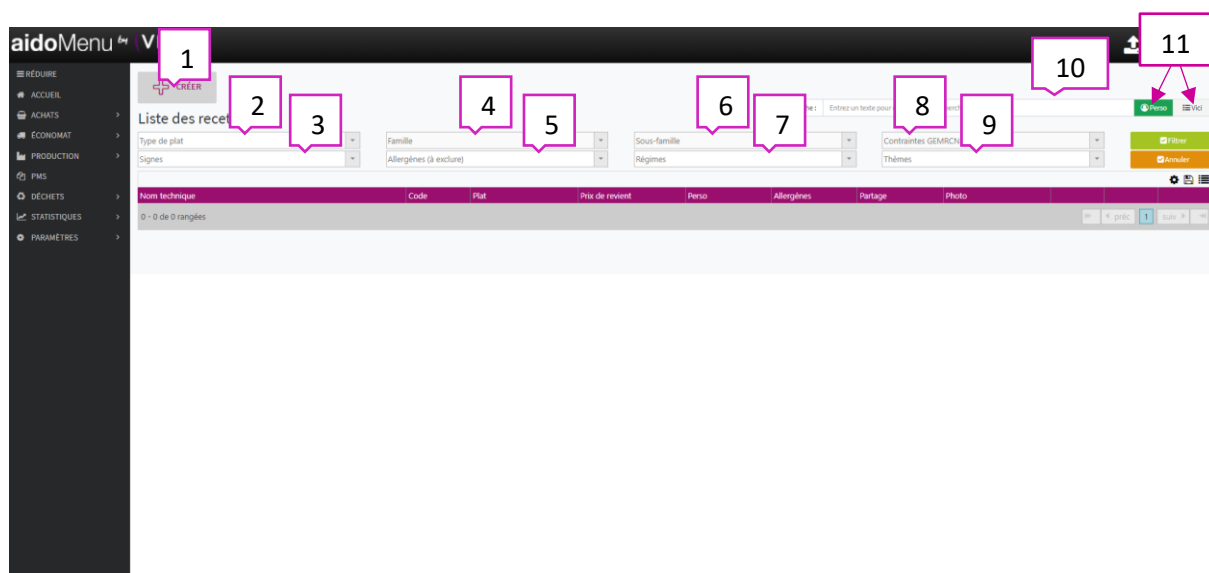
1. A partir de l'écran d'accueil, cliquer sur le menu déroulant



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.

Libellé Technique Libellé Commercial

Nouvelle Recette Nouvelle Recette

FICHE

INFORMATIONS

TYPE DE CONVIVE POUR

Ado, Adulte, Personne âgée hors institution 100

NUTRITION

INGRÉDIENTS

MISE EN ŒUVRE

Libellé commercial Marque Signe Quantité Coef P Coef R Unité Prix Total Cand dis

FABRICATION

DIET

TYPE DE PLAT *

Plat principal

FAMILLE *

Boeuf

SOUS-FAMILLE *

Boeuf rôti

COÛT PORTION

COÛT TOTAL (€) 0

GRAMMAGE (G) 0

APPORT CALORIQUE 0


RAPPORT P/L 0

CODE 1


IDENTIFIANT 166424235

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**











































Liste des recettes

Recherche : 

Type de plat Famille Sous-famille Contraintes GEMRCN Filter

Signes Allergènes (à exclure) Régimes Thèmes Ajouter

nom technique	Code	Plat	Prix de revient	Perso	Allergènes	Partage	Photo			
Purée au maïs/olives	6	Accompagnement	0,410 €	<input checked="" type="checkbox"/>	5					
Gâteau de blé aux pommes	11	Dessert	0,161 €	<input type="checkbox"/>	5					
Duo pomme-orange à la cannelle	12	Dessert	0,424 €	<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

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

INGRÉDIENTS	Quantité	Coût #	Coût #	Unité	Prix	Total	Coût de
Haricots verts fins 1kg 2,5 kg	15,000	1,000	1,000	kg	1,271 €	19,065 €	
Beurre doux 250 g	0,200	1,000	1,000	kg	4,731 €	946,200 €	
Olignon émincé 2,5 kg	1,200	1,000	1,000	kg	1,653 €	1,983,600 €	
AIL	0,130	1,000	1,000	kg	10,000 €	1,300,000 €	
Alu semoule 500/1000 g	3,000	0,001	1,000	LT	0,000 €	0,000 €	
Eau pm	0,040	1,000	1,000	kg	0,000 €	0,040 €	
Beurre de qualité 1kg	0,150	0,640	1,000	kg	0,001 €	0,096 €	
Câble jaune Cal moyen (5 et 6) kg	0,640	1,000	1,000	LT	2,280 €	1,456 €	
Calme liquide 20% UNF boque 1 kg	0,030	1,000	1,000	kg	0,490 €	0,015 €	
Sel fin 1 kg	0,007	1,000	1,000	kg	18,150 €	0,127 €	
Poké gris/noir moulu 1 kg	0,050	0,800	1,000	kg	0,000 €	0,000 €	
Panée frais var. kg							

DIET	TYPE DE PLAT *	FAMILLE *	SOUS FAMILLE *
	Accompagnement		
	Equipe cuit d'accompagnement		
	Equipe cuit d'accompagnement		
	Equipe cuit		

COÛT PORTION	0,339
COÛT TOTAL (€)	20,000
GRAMMAGE (G)	171
APPORT CALORIQUE	88
RAPPORT P/L	0,98

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

1- Quantification :



En cliquant sur cela génère une fenêtre :

Effectif ✕

🔄 Fermer ✅ Valider

Permet de saisir votre effectif

Après avoir validé, une nouvelle fenêtre s'ouvre :

Quantification					
POUR		50			
Convive	Produit	Qté	Unité	Qté équiv.	Unité équiv.
Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	Haricots verts très fins sg 2,5 kg	7,500	KG		
Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	Beurre doux 250 g	0,100	KG		
Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	Oignon émincé sg 2,5 kg	0,600	KG		
Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	Ail semoule bt 500/600 g	0,060	kg	0,109	BT
Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	Eau pm	1,500	LT		
Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	Bouillon de volaille bt kg	0,030	kg	0,030	BT
Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	Citron jaune cal moyen (5 et 6) kg	0,075	KG		
Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	Crème liquide 35% UHT brique 1 lt	0,200	LT		
Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	Sel fin 1 kg	0,015	KG		
Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	Poivre gris/noir moulu 1 kg	0,004	KG		
Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	Persil frais vrac kg	0,025	KG		

Maternelle | Élémentaire | **Ado, Adulte, Personne âgée hors institution** | Personnes âgées en institution

✅ Valider ✕ Annuler

Permet de saisir vos quantités

Exemple de fiche de fabrication d'une recette :

Purée au maroilles											Fiche n° 6					
Réculent d'accompagnement											Édité le 29/09/2021					
Pomme de terre																
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	T° Fin	H début	T° début	H Fin	T° Fin				
Ingrédients				Qté 100	Qté 100	Qté 100	Qté 100	Quantité	UG	PU	Total					
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 lt 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	24,006 €	0,240 €					
				€	44,247	31,574	41,434	36,434			135,068 €					
				Poids portion(g)	178	215	270	247								
				Poids total(Kg)	17,582	21,513	27,040	24,709	90,844							

- Trier, éplucher, laver, désinfecter puis rincer abondamment à l'eau claire les pommes de terre. Débarrasser dans des gastronormes 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 :

+ AJOUTER
REEMPLACER
QUANTIFIER
SUPPRIMER INGRÉDIENTS
EDITER
FICHE DE FABRICATION
FERMER

Libellé Technique
Libellé Commercial

Hariots verts du Bourgmeistre
Hariots verts du Bourgmeistre

FICHE

INFORMATIONS

NUTRITION

MISE EN ŒUVRE

FABRICATION

DIVERS

CODE

1908

IDENTIFIANT

142417001

CRÉATION 22/02/2016

MODIFICATION 22/02/2016

PERSO.

PHOTO 1908.Big

SIGNES

selectionner...

ALLERGÈNES

RÉGIMES

Alcalinisant	🗑️
Contrôlé en matières grasses	🗑️
Hypoprotéiné	🗑️
Pauvre en calcium	🗑️
Riche en fibres (ou laxatif)	🗑️
Sans porc	🗑️

Associer

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

3.1.3 Nutrition :

NUTRITION					
Energie kcal	Protéine g	Graisse g	Saturs g	Fibre g	
88	3,292	3,365	2,108	5,509	
Energie kJ	Glucide mg	Sucre g	Sel g	Calcium mg	
366	7,893	3,719	0,316	43,393	

GEMRCN

Contraintes

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

Maj GEMRCN Associer

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 :

MISE EN ŒUVRE

- Trier, épilucher, laver, désinfecter puis rincer abondamment à l'eau claire l'ail, le persil et les citrons. Hacher l'ail et le persil, presser le jus des citrons, réserver.
- Déconditionner les haricots verts très fins dans des gastronomes perforés. Saler, remettre à température à four vapeur 10 minutes. Réserver au chaud (+ 63 °C) jusqu'au moment du service.
- Suer dans la matière grasse frémissante les oignons émincés, ajouter l'ail. Moullier du bouillon de volaille dispersé au fouet dans la quantité d'eau bouillante nécessaire. Porter à ébullition, cuire 3 minutes. Incorporer le jus des citrons et la crème, mijoter 4 à 5 minutes. Rectifier l'assaisonnement, réserver au bain-marie (+ 63 °C) jusqu'au moment du service.
- Dresser les haricots verts, napper de sauce, parsemer de persil haché au départ.

SUGGESTIONS ET PRÉSENTATION

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)

1. Permet de choisir l'étape.

2. Permet de choisir l'atelier.

3. Permet de sélectionner un matériel.

4. Permet de sélectionner un opérateur.

3.1.6 Divers :

Interface utilisateur pour la gestion de la recette "Haricots verts du Bourgmestre".

Barre d'actions : + AJOUTER - REMPLACER - QUANTIFIER - SUPPRIMER INGRÉDIENTS - EDITER - FICHE DE FABRICATION - FERMER

Libellé Technique: Haricots verts du Bourgmestre | Libellé Commercial: Haricots verts du Bourgmestre

FICHE		
HISTORIQUE DE PRÉSENTATION		
Prestation	Menu	Date
Déjeuner	Menu GBS	28/10/2021
Déjeuner	Menu senior	27/08/2020
Déjeuner	Menu senior	29/08/2019
Déjeuner	Menu senior	01/09/2018


CODE: 1908

IDENTIFIANT: 142417001

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


Capture écran des listes déroulantes page 1

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

