

# PLANNING DE CONDITIONNEMENT

## Planning conditionnement

1. Après être allé jusqu'à la fiche de fabrication (voir M3S4 - Plan de fabrication), cliquer sur



aidoMenu VICI

ACTUALISER DECALER FAB EDITER CREER FICHE FAB CREER LES BESOINS GENERER PLAN COND MISE EN PLACE DECHETS

Planning de fabrication

Début: 29/10/2021 Fin: 29/10/2021 Type de Date: Date de consommation

Plat	Recette technique	Quantité	Poids/Unités
Entrée	Courgettes râpées à la coriandre BIO	87	7,037
Entrée	Salade fantasia	990	82,942
Plat principal	Lapin à la provençale	87	13,363
Plat principal	Recette Effectifs	150	0,000
Plat principal	Sauté de dinde aurore	990	140,283
Accompagnement	Risotto toulonnais	87	17,855
Accompagnement	Riz pilaf	990	180,931
Fromage	Abondance	990	28,700
Fromage	Yaourt aromatisé	87	87,000
Dessert	Mousse blanche au moka	87	5,829
Dessert	Petits suisses	990	1350,000
Collation	Goûter sport	65	13,620

1 - 12 de 12 rangées

Un onglet s'ouvre :

aidoMenu VICI

ACTUALISER EDITER PLAN COND CREER LES BESOINS ETIQUETTES GENERER BONS LIVRAISON

Planning conditionnement

Début: 29/10/2021 Fin: 29/10/2021 Type de Date: Date de consommation

Plat	Recette technique	Quantité	Cond	Nb parts	Rations
Entrée	Salade fantasia	840	Portion	1	840
Plat principal	Sauté de dinde aurore	1	Barquette 500 g	4	20
Plat principal	Sauté de dinde aurore	5	Barquette 1000 g	5	670
Plat principal	Sauté de dinde aurore	18	Barquette 1000 g	6	108
Plat principal	Sauté de dinde aurore	2	Barquette 1000 g	8	16
Plat principal	Sauté de dinde aurore	22	Portion	1	22
Accompagnement	Riz pilaf	1	Barquette 250 g	2	2
Accompagnement	Riz pilaf	5	Barquette 1000 g	4	20
Accompagnement	Riz pilaf	100	Barquette 1000 g	5	500
Accompagnement	Riz pilaf	13	Barquette 1000 g	6	78
Accompagnement	Riz pilaf	240	Portion	1	240
Fromage	Abondance	840	Portion	1	840
Dessert	Petits suisses	840	Unité	1	840
Collation	Goûter sport	65	Portion	1	65

1 - 15 de 32 rangées

1. Permet d'actualiser le plan de conditionnement.
2. Permet d'éditer le planning de conditionnement en format PDF.
3. Permet de créer les besoins pour le planning de fabrication.
4. Permet de générer des étiquettes (voir M2S4 – Etiquettes).
5. Permet de choisir une période.
6. Permet de trier par date de consommation ou date de fabrication.
7. Permet de visualiser les quantités de conditionnement nécessaires.
8. Permet de visualiser le conditionnement défini.
9. Permet de visualiser le nombre de part par unité de conditionnement.
10. Permet de visualiser le type de plat.
11. Permet de visualiser le nom technique de la recette.
12. Permet de visualiser le nombre de rations définitives.