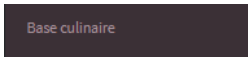


BASE CULINAIRE

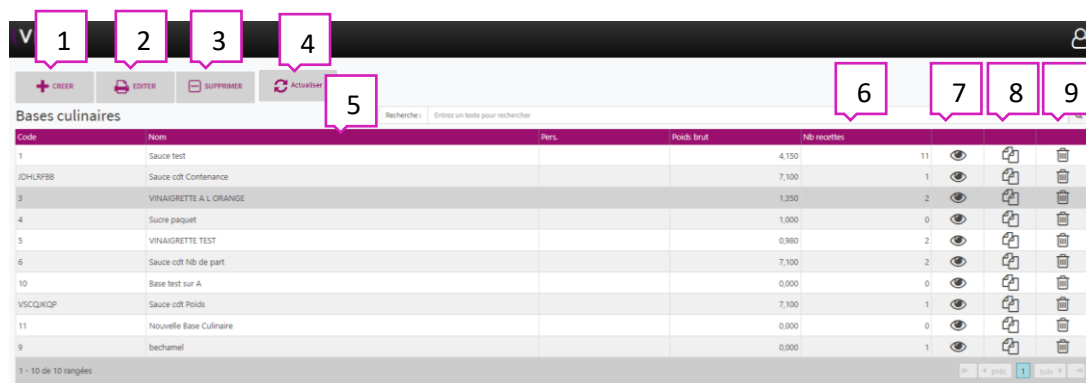
Accès à la base culinaire

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  puis sur




Une page s'ouvre :



The screenshot shows a web application interface for managing 'Bases culinaires'. At the top, there is a navigation bar with a user profile icon and a search bar. Below the navigation bar, there are four buttons: 'CREER', 'EDITER', 'SUPPRIMER', and 'Actualiser'. A search bar is also present. The main content area displays a table with columns: 'Code', 'Nom', 'Pers.', 'Poids brut', and 'Nb recettes'. The table contains several rows of data, including 'Sauce test', 'Sauce cdt Contenance', 'VINAIGRETTE A L ORANGE', 'Sucre paquet', 'VINAIGRETTE TEST', 'Sauce cdt Nb de part', 'Base test sur A', 'Sauce cdt Poids', 'Nouvelle Base Culinaire', and 'bechamel'. At the bottom of the table, there is a pagination indicator '1 - 10 de 10 rangées'.

Code	Nom	Pers.	Poids brut	Nb recettes
1	Sauce test		4,150	11
JHHLRFB	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
VSCQKQP	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 d'actualiser.
5. Permet de visualiser le nom de la base culinaire.
6. Permet de visualiser le nombre de recettes où est présente la base culinaire.
7. Permet de visualiser la base culinaire (voir chapitre 2).
8. Permet de dupliquer une base culinaire.
9. Permet de supprimer une base culinaire.

2. Cliquer sur  une nouvelle fenêtre s'ouvre :

2.1 Fiche :

POIDS TOTAL (KG-LT)

INGRÉDIENTS	Coef P	Quantité	Unité	Prix	Total
Fonds brun lié 600 g		1,000	0,150 kg	18,333 €	2,750 €
Eau cuisine		1,000	3,000 LT	0,000 €	0,001 €
Oignon émincé sg 2,5 kg		1,000	1,000 KG	1,653 €	1,653 €

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 :

DATE DE CRÉATION 30/09/2021

MISE EN ŒUVRE

ALLERGÈNES

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 VICI interface for editing a recipe. The top navigation bar includes '+ AJOUTER', 'SUPPRIMER INGRÉDIENTS', 'EDITER', and 'FERMER'. The main content area is titled 'Nouvelle Base Culinare' and features a 'NUTRITION' section with a grid of input fields for various nutrients: Energie (kcal), Protéine (g), Graisse (g), Saturé (g), Fibre (g), Energie (kJ), Glucide (mg), Sucre (g), Sel (g), and Calcium (mg). A red box with the number '1' is placed over the 'NUTRITION' header.

1. Informe sur les données nutritionnelles de la recette.

2.4 Conditionnement :

The screenshot shows the VICI interface for editing a recipe. The top navigation bar includes '+ AJOUTER', 'SUPPRIMER INGRÉDIENTS', 'EDITER', and 'FERMER'. The main content area is titled 'Sauce Béchamel' and features a 'CONDITIONNEMENT' section with a dropdown menu labeled 'TYPE DE CONDITIONNEMENT' currently set to 'Nombre de part'. The left sidebar shows the 'CODE' as '9' and the 'IDENTIFIANT' as '153924235'.

Informe sur le type de conditionnement :

- Nombre de part
- Poids
- Contenance

3. Créer une base culinaire :

Cliquer sur **+ CRÉER**

Code	Nom	Pers.	Poids brut	Nb recettes			
1	Sauce test		4.150	11			
JCHLRFB8	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			
VSCQKQP	Sauce cdt Poids		7.100	1			
11	Nouvelle Base Culinaire		0.000	0			
9	bechamel		0.000	1			

Une nouvelle page s'ouvre :

Insérer un produit

Insérer un produit tarifé

Insérer un produit tarifé au marché

En cliquant sur **+ AJOUTER -** plusieurs choix s'offrent à vous

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