

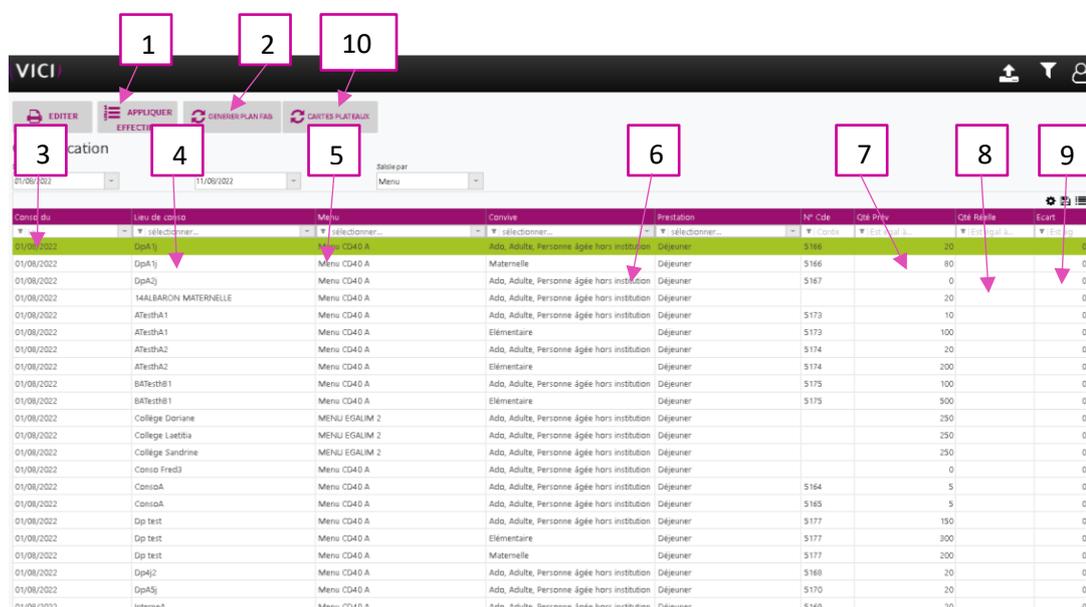
# PLAN DE FABRICATION

## Plan de fabrication

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

Quantification

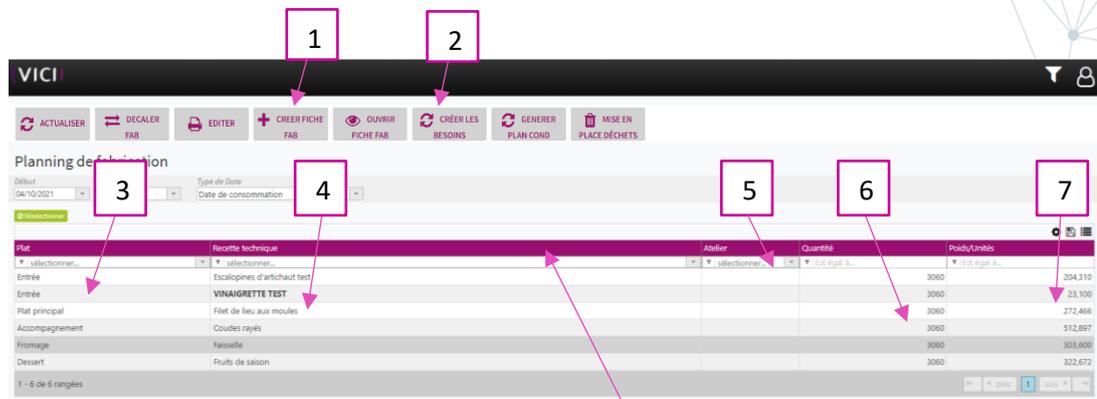
Un onglet s'ouvre :



Conso du	Lieu de conso	Menu	Convive	Prestation	N° Cde	Qté Prév	Qté Réelle	Ecart
01/08/2022	DpA1j	Menu CD40 A	Maternelle	Déjeuner	5166	20	80	0
01/08/2022	DpA2j	Menu CD40 A	Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	Déjeuner	5167	0	0	0
01/08/2022	14LABARON MATERNELLE	Menu CD40 A	Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	Déjeuner	5173	20	0	0
01/08/2022	ATesthA1	Menu CD40 A	Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	Déjeuner	5173	10	0	0
01/08/2022	ATesthA1	Menu CD40 A	Elémentaire	Déjeuner	5173	100	0	0
01/08/2022	ATesthA2	Menu CD40 A	Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	Déjeuner	5174	20	0	0
01/08/2022	ATesthA2	Menu CD40 A	Elémentaire	Déjeuner	5174	200	0	0
01/08/2022	BATesthB1	Menu CD40 A	Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	Déjeuner	5175	100	0	0
01/08/2022	BATesthB1	Menu CD40 A	Elémentaire	Déjeuner	5175	500	0	0
01/08/2022	Collège Doriane	MENU EGALIM 2	Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	Déjeuner		250	0	0
01/08/2022	Collège Laetitia	MENU EGALIM 2	Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	Déjeuner		250	0	0
01/08/2022	Collège Sandrine	MENU EGALIM 2	Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	Déjeuner		250	0	0
01/08/2022	Conso Fred3	Menu CD40 A	Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	Déjeuner		0	0	0
01/08/2022	ConsoA	Menu CD40 A	Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	Déjeuner	5164	5	0	0
01/08/2022	ConsoA	Menu CD40 A	Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	Déjeuner	5165	5	0	0
01/08/2022	Dp test	Menu CD40 A	Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	Déjeuner	5177	150	0	0
01/08/2022	Dp test	Menu CD40 A	Elémentaire	Déjeuner	5177	300	0	0
01/08/2022	Dp test	Menu CD40 A	Maternelle	Déjeuner	5177	200	0	0
01/08/2022	DpA4j	Menu CD40 A	Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	Déjeuner	5168	20	0	0
01/08/2022	DpA5j	Menu CD40 A	Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	Déjeuner	5170	20	0	0
01/08/2022	InterneA	Menu CD40 A	Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	Déjeuner	5169	20	0	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.
10. Permet la génération des cartes plateaux (voir fiche si référent)

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 :

## Création des fiches de fabrication

Les fiches de fabrication ont été créées

Ouvrir les fiches

En cliquant sur ouvrir les fiches, un nouvel onglet s'ouvre :

The screenshot shows the VICI software interface. At the top, there are three buttons: 'ACTUALISER' (1), 'EDITER' (2), and 'EDITER FICHE FAB' (3). Below these is a table titled 'Fiches de fabrication' with columns for Plat, Recette technique, Quantité, Pds/Un, Tri, Atelier, Etape, Matériel, Opérateur, H début, H fin, T° début, and T° fin. The table contains 13 rows of data representing different food items and their preparation steps.

### 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  
 Édité 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 :

## 📄 Edition de la fiche de fabrication

### Paramètres

- Prix
- Date et Heure
- Personnalisation
- Couleur
- UC Equivalent
- Libellé commercial
- Suivi des températures
- Haccp

✖ Annuler   Éditer

3. Ouvre une nouvelle fenêtre :

## Modification

### Fiche de fabrication

<input type="checkbox"/> Atelier	
Pas d'atelier	1
<input type="checkbox"/> Etape	
Pas d'étape	2
<input type="checkbox"/> Opérateur	
Pas d'opérateur	3
<input type="checkbox"/> 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	T° Fin		
<b>Ingrédients</b>													<b>Qté 580 3/5 ans</b>	<b>Qté 750 6/9 ans</b>	<b>Qté 330 Adultes</b>	<b>Qté 700 Seniors</b>	<b>Quantité</b>	<b>UG</b>
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
<b>Poids portion(g)</b>													<b>74</b>	<b>101</b>	<b>166</b>	<b>141</b>		
<b>Poids total(Kg)</b>													<b>42,911</b>	<b>75,683</b>	<b>54,830</b>	<b>99,043</b>	<b>272,466</b>	

- 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.