



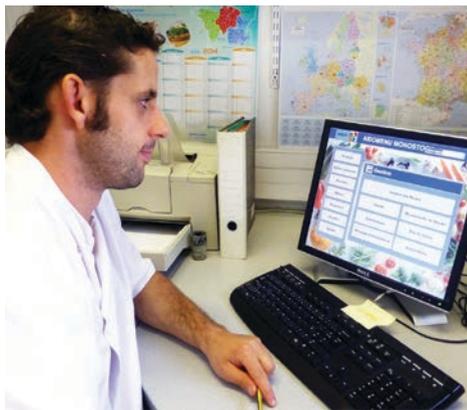
Une solution de gestion adaptée aux besoins du lycée Terre d'Horizon



À Romans-sur-Isère dans la Drôme, le chef de cuisine et le magasinier du lycée Terre d'Horizon utilisent le logiciel Aidomenu. Ils le considèrent comme un outil de travail performant, en phase avec leurs besoins, pour une moyenne de 380 repas à midi et 150 le soir.

Le lycée Terre d'Horizon à Romans est un Pôle d'enseignement public du végétal, du paysage et de l'environnement, qui regroupe un lycée agricole, une exploitation agricole et un centre de formation pour adultes. La qualité de la restauration demeure un point fort et ce, sous la houlette du chef

de cuisine, Michel Favier et son équipe. Cet établissement s'approvisionne auprès d'une vingtaine de fournisseurs et privilégie les produits locaux : viande, volaille, fruits, légumes... Du poisson frais est servi deux à trois fois par semaine. La cuisine dispose, en outre, de certaines matières premières (légumes, fruits) provenant de l'exploitation agricole du lycée et de celle du lycée du Valentin à Bourg-lès-Valence.



Quantifier avec précision recette par recette

Au self du restaurant, les convives découvrent, chaque semaine, quatre entrées, trois plats (deux viandes et un poisson avec garniture), des produits laitiers (trois à quatre yaourts, fromages portion), des fruits, une pâtisserie ou une glace (une fois par semaine). Grâce

photos © C. Reynaud



au logiciel Aidomenu, le chef peut quantifier, recette par recette, le nombre d'entrées, de plats, d'accompagnements et de desserts. Aidomenu propose des recettes, bien utiles pour bon nombre de services restauration, mais dans ce lycée, le chef et le magasinier Vivien Pina ont choisi d'intégrer 750 fiches recettes personnalisées. « Nous en rentrons de nouvelles de façon régulière : Maquereau à l'escabèche, Filet de poulet pané aux noisettes, Hachis parmentier au confit de canard... La créativité doit primer. Après dix ans dans la gastronomie, j'adapte mon expérience à la collectivité », précise le chef, qui travaille depuis une vingtaine d'années au lycée Terre d'Horizon.

Commandes automatiques, gestion de stocks facilitée

Vivien Pina insiste sur les autres atouts du logiciel : « Il permet de générer les besoins pour la semaine, avec les quantités



par produit. De plus, les commandes se font automatiquement : les produits sont répartis par fournisseur et par jour de livraison,

LA RESTAURATION EN CHIFFRES

- Moyenne de repas/jour : **380 à midi, 150 le soir**
- Effectif : **1 chef, 2 cuisiniers, 4 aides de cuisine**
- Plan alimentaire sur **4 semaines**
- **1 plat ou 1 menu à thème** par semaine
- Coût matières premières par repas : **2,50 euros**



c'est très pratique ». Il ne reste plus qu'au magasinier à imprimer les bons de pré-commandes par fournisseur et, lors de la réception de la marchandise, à éditer les bons de commande qui seront supervisés par le gestionnaire. Vivien Pina apprécie, en outre, le système de gestion d'entrées et de sorties des stocks :

COMMANDE

N° Commande	Non fournisseur	Date commande	Date livraison	Date arrivée
23	Bravo France Service	Lundi 4 Mars 2013	Mardi 7 Mars 2013	Jeudi 7 Mars 2013

Désignation	Code	Quantité	UO	Prix	Total	Prix Livré	Conditionnement
Chou-fleur variétés toutes sg 2,5 kg	30937	10,000	KG	1 076 €	10 760 €	1 076 €	1 000
Fillet de saumon tatra sg 0,5 kg	30697	10,000	KG	6 204 €	62 040 €	31 200 €	5 000
Lampare de bœuf sauté sg 900 g st	33665	10,000	KG	7 812 €	78 120 €	48 372 €	5 000
Nids de jupe de bœuf émiettées sg 79/80 g	36422	10,000	KG	4 410 €	44 100 €	22 050 €	5 000
Pommes FMC sg 0,91 1 kg	36476	22,000	KG	4 180 €	91 960 €	45 980 €	11 000
Pommes rondes sg France	34182	10,000	KG	0 700 €	7 000 €	1 750 €	2 000
Pommes rondes sg 2,5 kg	30711	5,000	KG	0 700 €	3 500 €	3 500 €	5 000

Envoyer la commande par mail

Total H.T. 236 504 €

Total T.T.C. 345 960 €

liste des produits de la journée. La gestion se fait jour par jour. Auparavant, avec le logiciel G Stock du ministère de l'Agriculture, c'était produit par produit ! ».

Une assistance technique efficace

Les utilisateurs d'Aidomenu se félicitent de la capacité d'adaptation de la société Vici, « qui a mis au point une solution personnalisée permettant d'éclater les besoins alimentaires par type de convoie : apprenants, commensaux, passagers ». Par ailleurs, l'assistance technique assurée par Vici est jugée réactive et efficace. Enfin, il n'est pas exclu qu'à moyen terme, le magasinier soit amené à utiliser l'option Subventions et ce, pour les subventions produits laitiers France Agrimer.

Christel Reynaud

LISTE DES BESOINS

De	Lundi 11 Mars 2013	Au	Lundi 11 Mars 2013	Date de fabrication	Date de consommation	Tous mois
Groupes	Désignation	UO	Besoin	PMSP		
Apprenants	Produit laitier tel entré pld (total 125 g)	LN	130,000	1 312		
Fruits et légumes	Fruit entrie	LN	51,000	1 771		
Crémérie	Fondage de chaire fraie doux 4% 20 g	LN	47,000	1 889		
Crémérie	lait 1/2 écrémé CHF 1 L	LT	33 778	3 872		
Fruits et légumes	Pommes de terre nouvelles 10 kg	KG	30 320	5 312		
Burgérie	Brioche ronde sg 1kg France	KG	26 940	10 059		
Charcuterie	Ondoux de volaille 60 g	KG	16 500	34 065		
Burgérie	Cuise de contact dégrasée sg 130/200 g	KG	13 200	36 134		
Crémérie	Bouquet 270 300 g	LN	11 900	21 002		
Burgérie	Fond de tarte saucé	LN	11 900	10 241		
Charcuterie	Rillet gôlé dégrasé saut	KG	10 000	114 189		
Boucherie	Rillet de veau épouée tate 2,5 kg	KG	6 660	71 308		

74 Produits

ETAT DU STOCK

Code comptable	Item	Quantité en stock	Valeur de stock	TVA	Total T.T.C.	Réel
Gouge	Harcot beurre fil sg 2,5 kg France	40,000	40 700 €	2 824 €	81 441 €	
Fruit et légumes	Panais/poireaux roses 200/80 3 kg	40,000	25 000 €	1 900 €	27 900 €	
Fruit et légumes	Spargne jaune 1 kg	34 400	38 816 €	1 970 €	37 786 €	
Bouillon	Jus d'orange 100% pur jus brisque 1 l	34 000	45 896 €	2 524 €	48 420 €	
Gouge	Champignons de couche FMC 2,5 kg	31 150	74 756 €	4 101 €	78 858 €	
Fruit et légumes	Pommes Williams cat 15/50	30 000	40 480 €	2 272 €	42 752 €	
Fruit et légumes	Pommes de terre nouvelles 10 kg	28 000	22 672 €	1 241 €	23 913 €	
Burgérie	Chocolat suisse 1 kg	28 000	148 768 €	8 064 €	156 832 €	
Fruit et légumes	Tomates rondes cat 1/2 l	26 900	32 140 €	1 764 €	33 904 €	
Bouillon	Jus de citron 1 l	20 715	6 204 €	0 291 €	6 495 €	
Burgérie	Ale de poutre apices sg 1 kg	25 000	126 078 €	6 934 €	133 012 €	
Epicerie	Set salers 90 LA CASE AUX EPICES	25,000	3 888 €	0 201 €	3 889 €	

258 Produits

Valeur totale 8226 852 €

TVA 623 088 €

Total T.T.C. 10452 940 €