



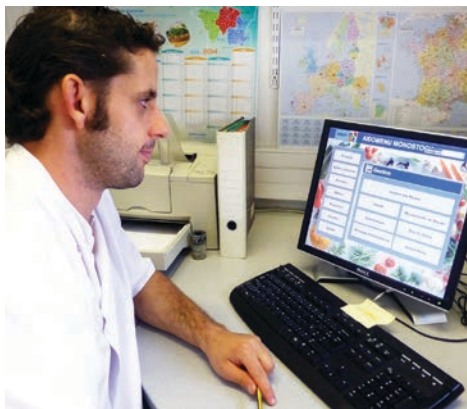
### Une solution de gestion adaptée aux besoins du lycée Terre d'Horizon



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 : « *Sur une même page, j'ai toute la*

*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	Pain complet 1kg			KG	130,000	1,312
Fruits et légumes	Fruit entier			UN	51,000	1,771
Crématoire	Fromage de chèvre frais doux 4% 20 g			UN	47,000	1,889
Crématoire	lait 1/2 écrémé SHF 1 L			LT	33,778	3,872
Fruits et légumes	Pommes de terre nouvelles 10 kg			KG	30,320	5,312
Burgundy	Brocoli entier 1kg France			KG	28,900	10,000
Charcuterie	Ossuaires de volaille 60g			KG	18,500	34,065
Burgundy	Cuisse de porc dégraissée 150/200 g			KG	13,200	36,134
Crématoire	Biscuits 270g 200 g			UN	11,900	21,002
Burgundy	Fond de tarte sans			UN	11,900	10,241
Charcuterie	Rillettes gâtées 200g			KG	10,000	14,188
Boucheries	Rillettes de veau époussé 1kg 2.5 kg			KG	6,600	71,308

COMMANDE						
N° Commande	Non fournisseur	Date commande	Date livraison	Date arrivée		
2318	Bravo France Service	Lundi 4 Mars 2013	Mardi 7 Mars 2013	Jeudi 7 Mars 2013		
Désignation	Code	Quantité	UO	PIA	Total	PMSP
Chou-fleur variétés toutes sg 2.5 kg	30937	10,000	KG	1,076 €	10,700 €	1,076 €
Fait de saumon salé sg 0.5/1 kg	30697	10,000	KG	6,204 €	62,000 €	31,200 €
Lampes de bonnet culs sg 900 g 1 €	33665	10,000	KG	7,812 €	82,744 €	48,372 €
Nids de poule de bonnet écroulées sg 79/80 g	36422	10,000	KG	4,410 €	40,100 €	22,000 €
Pommes FMC sg 0.5/1 1 kg	36476	22,000	KG	4,180 €	91,960 €	45,980 €
Pommes rondes sg France	34182	10,000	KG	0,700 €	7,000 €	1,700 €
Pommes rondes sg 2.5 kg	38711	5,000	KG	0,700 €	3,500 €	3,500 €

ETAT DU STOCK					
PMP					
Code comptable					
Groupes	Item	Quantité en stock	Valeur de stock	TVA	Total TTC
Garde	Harcot beurre fin sg 2.5 kg France	40,000	40,700 €	2,602 €	81,411 €
Fruits et légumes	Panais nouveaux tout 200/300 g 1 kg	40,000	25,000 €	1,500 €	27,500 €
Fruits et légumes	Spargne 1kg 1 kg	34,600	38,816 €	1,970 €	37,786 €
Bouillottes	Jus d'orange 100% pur jus liquide 1 L	34,000	45,896 €	2,524 €	48,420 €
Garde	Champignons de couche CDF sg 2.5 kg	31,150	74,756 €	4,101 €	78,858 €
Fruits et légumes	Pommes Williams cat 15/50	30,000	40,400 €	2,027 €	42,705 €
Fruits et légumes	Pommes de terre nouvelles 10 kg	28,000	22,874 €	1,247 €	23,822 €
Burgundy	Chou-fleur entier	28,000	148,768 €	7,640 €	156,416 €
Fruits et légumes	Tomates rondes cat 1/2 L	26,900	32,140 €	1,763 €	33,908 €
Burgundy	Jus de citron 1 L	25,717	6,224 €	0,261 €	6,255 €
Garde	Ale de poutre apices sg 1 kg	25,000	126,074 €	6,904 €	133,014 €
Epicerie	Set salers 90 G LA CAE AUX EPICES	25,000	3,883 €	0,201 €	3,899 €