

LES INGREDIENTS

Mise en place des produits en ingrédients :

1. VICI a mis en place près de 2500 ingrédients déjà paramétrés :

Pour associer vos produits à un ingrédient :

Cliquer sur **PARAMÈTRES** puis sur **Outils** et enfin **Corrections** et choisissez **Associer les produits à un ingrédient** et cliquer sur **→** afin que vos produits soient rattachés à des ingrédients.

Mise en place des ingrédients :

1. Pour mettre les ingrédients en place, cliquer sur **Menus/Recettes** puis sur

Analyse des ingrédients qui va vous ouvrir cette fenêtre :

1 2 3 4

ACTUALISER MAJ INGRÉDIENT REMPLACER (PRODUIT TARIFÉ) ÉDITER

Analyse des ingrédients

Recherche : Entrez un texte pour effectuer une recherche

Menu Début 14/08/2024 Fin 14/08/2024 Date tarification 14/08/2024 Type de catalogue Ingrédient Pas de filtre

Recette technique	Plat	Produit technique	Marque	Signe	Prix (au kg)	Ingrédient	Produit tarifé		
Axioa de veau	Plat principal	Ail émincé sg 1 kg			0,0000 €	Ail haché/émincé/cube 250 g			
Gâteau chocolaté	Dessert	Amande poudre 1 kg			0,0000 €	Amande poudre 1 kg			
Moussaka végétarienne BIO	Plat principal	Aubergine grillée sg 1 kg			0,0000 €				
Gnocchi BIO	Accompagnement	Beurre doux motte 5 kg	(ABE, AB)		0,0000 €				
Céleri rapé vinaigrette	Entrée	Céleri rave équeuté kg			0,0000 €				
Merlu à la citronnelle	Plat principal	Citronnelle 50 g			0,0000 €	Citronnelle botte			
Merlu à la citronnelle	Plat principal	Crème liquide 35% UHT brique 1 lt			0,0000 €	Crème liquide 35% lt			
Frisée aux croûtons	Entrée	Croûtons ronds nature 500 g			0,0000 €	Croûtons nature 500 g			
Moussaka végétarienne BIO	Plat principal	Echalote vrac kg			0,0000 €				
Moussaka végétarienne BIO	Plat principal	Emmental râpé sachet 1 kg	(ABE, AB)		0,0000 €				
Gâteau de courgettes	Accompagnement	Emmental râpé 45% kg			0,0000 €	Emmental râpé			

- 1- Permet d'actualiser la liste des ingrédients avec les produits associés.

- 2- Permet de faire une mise à jour des ingrédients.

Cette fonctionnalité permet de trouver les ingrédients qui correspondent aux produits insérés dans la recette pour le ou les menus sélectionnés et la période choisie.

- 3- Permet de remplacer les produits dans les recettes par les produits tarifés sélectionnés.

- 4- Permet d'éditer l'écran en PDF.

Les couleurs apparaissant dans la colonne « ingrédients » correspondent à :



: aucun produit tarifé



: produit tarifé, mais pas au meilleur prix



: produit tarifé, et conforme à la politique de prix (au moins cher).

Qu'est-ce qu'un ingrédient ?

Un ingrédient est un ensemble de critères qui caractérise un produit.

Exemple : je recherche des haricots surgelés extra-fins dans mes mercuriales.

Voici comment cela se traduit dans la définition de ce produit :

The screenshot shows the 'aidoMenu (VICI)' interface. On the left is a sidebar with navigation options. The main area contains a form for defining a product. Callout 1 points to filter buttons: 'none', 'quick', 'full', 'choice', 'specific'. Callout 2 points to the 'Groupe' dropdown menu set to 'Surgelé'. Callout 3 points to a table of products with columns: Prix favori, Nom technique, Marque, Groupe, Nb Rec, Stock, US, PMP, Perso, Signes, Allergènes. Callout 4 points to the 'Nom commercial' field and the 'Publié' toggle. Callout 5 points to the 'Prix favori' column in the product table. Callout 6 points to the 'Sous-famille' dropdown menu set to 'Surgelés'.

Prix favori	Nom technique	Marque	Groupe	Nb Rec	Stock	US	PMP	Perso	Signes	Allergènes
	Acras de morue (x75) sg 1 kg	LES ECONOMES - BRAKE €	Surgelé	0	0,000	KG	4,033 €	✓		2
	Acras de morue sg 1 kg	LE PETIT MANDARIN	Surgelé	0	0,000	KG	0,000 €			2
	Acras de morue sg 1 kg	DAVIGEL SURGELE	Surgelé	0	0,000	KG	6,700 €			6
	Acras de morue sg 12/15 g		Surgelé	3	0,000	KG	5,460 €			6
	Acras de morue sg 13 g		Surgelé	0	0,000	KG	0,000 €	✓		
	Acras de morue sg 15/17 g	VARENNE GASTRONOMIE	Surgelé	0	0,000	KG	0,000 €			2
	Acras de morue sg 15/17 g		Surgelé	0	0,000	KG	11,019 €			2
	Acras de morue sg 2 kg	LE PETIT MANDARIN	Surgelé	0	0,000	KG	5,101 €			2
	Acras de morue sg kg		Surgelé	0	0,000	KG	7,290 €	✓		13

Cela se concrétise par :

Je recherche un produit qui contient le mot « haricot », et le mot « extra » (1) (A saisir dans « Texte recherché ») dans le groupe « Surgelé » (2).

On obtient la liste des produits correspondant à ces critères dans nos mercuriales (3).

Une fois que cette définition correspond aux attentes et est utilisable dans les recettes, on peut lui donner un libellé personnalisé (4) et éventuellement la publier.

Après publication, la définition n'est plus modifiable. Seuls les produits associés peuvent changer.

Si la liste des produits qui résulte de la recherche ne convient pas, on peut ajouter d'autres critères de sélection.

Par défaut, ce sera le premier produit tarifé (moins-disant) de la liste qui sera utilisé dans la recette. Cependant, en fonction des mercuriales, dans la création des besoins et les commandes automatiques, le produit pris en compte sera le moins cher des produits répondant aux critères de la définition du produit.

Mais un produit favori peut être défini, ce tri sera prioritaire sur le moins disant (5).

Lorsqu'un produit est disponible dans ma mercuriale un prix sera noté dans cette colonne (6).

Exemple :

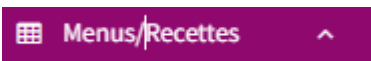
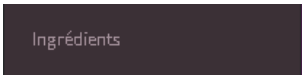
Lors de la mise en place de la recette, le moins cher est le haricot de PASSION FROID. C'est ce produit qui sera utilisé pour le calcul des valeurs nutritionnelles, des allergènes, des coûts...

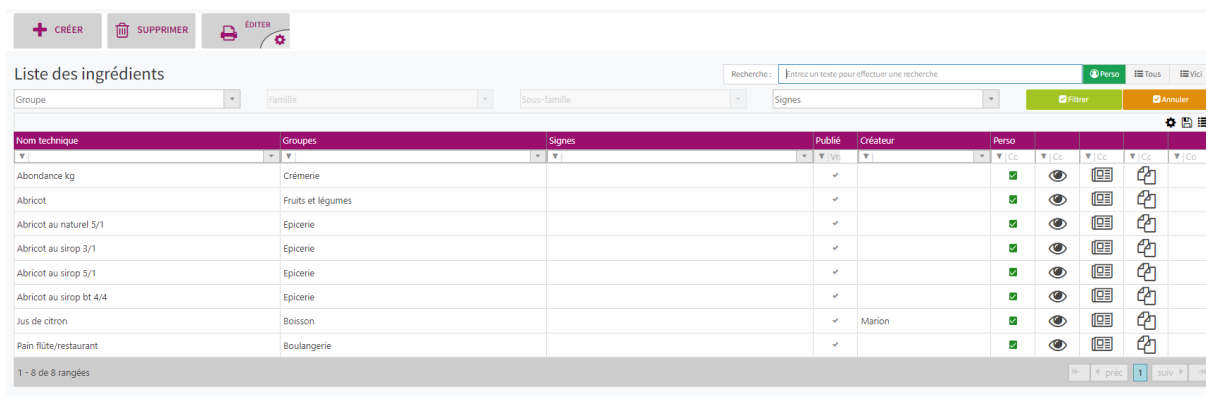
Lors de la génération des besoins, tant que le tarif ne change pas, c'est ce produit qui sera commandé. Cependant, si, à la suite d'une mise à jour tarifaire, le haricot de DAVIGEL devient le moins disant, le logiciel va automatiquement commander ce nouveau produit.

Il ne mettra en commande que la quantité manquante par rapport au stock actuel des produits répondant à la définition du produit.

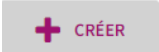
Nous verrons le détail des boutons  dans la création d'un ingrédient (cela correspond aux couleurs des libellés associés à l'ingrédient)

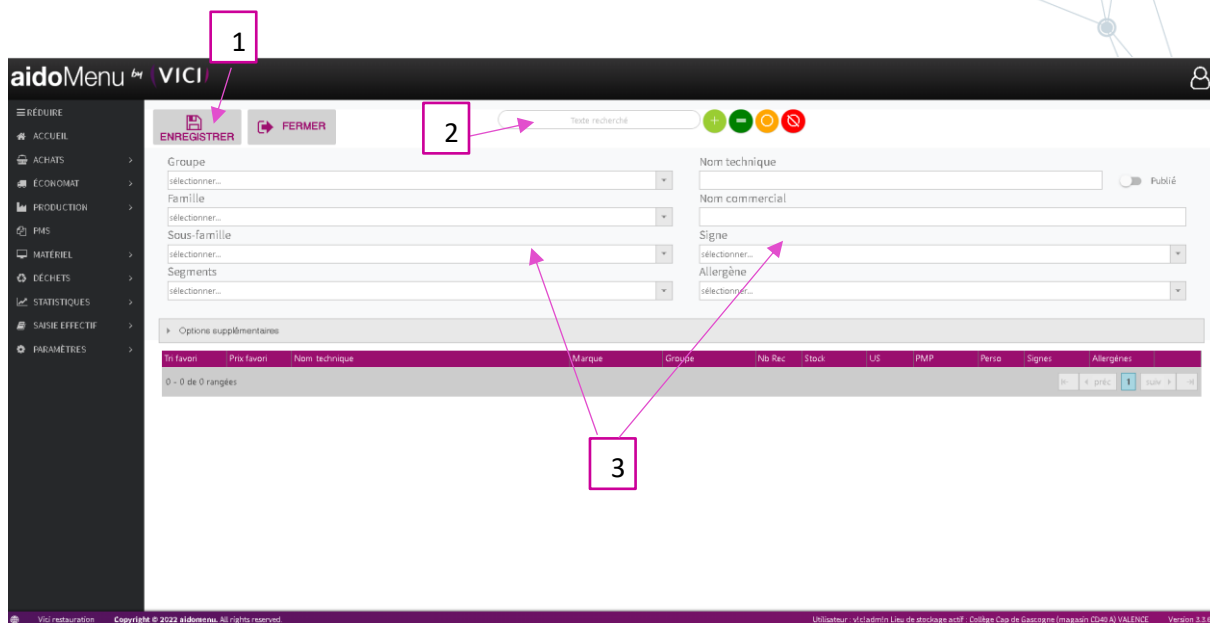
Création d'un ingrédient :

Cliquer sur  puis sur  ce qui va ouvrir cet écran :

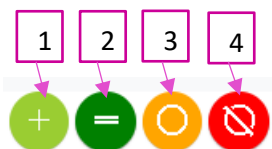


Nom technique	Groupes	Signes	Publié	Créateur	Perso					
Abondance kg	Crèmerie		✓		✓	👁	📄	🔄		
Abricot	Fruits et légumes		✓		✓	👁	📄	🔄		
Abricot au naturel 5/1	Epicerie		✓		✓	👁	📄	🔄		
Abricot au sirop 3/1	Epicerie		✓		✓	👁	📄	🔄		
Abricot au sirop 5/1	Epicerie		✓		✓	👁	📄	🔄		
Abricot au sirop bt 4/4	Epicerie		✓		✓	👁	📄	🔄		
Jus de citron	Boisson		✓	Marion	✓	👁	📄	🔄		
Pain flûte/restaurant	Boulangerie		✓		✓	👁	📄	🔄		

Pour créer un ingrédient, on cliquera alors sur . On arrivera alors à cet écran :



- 1- Permet d'enregistrer le produit.
 - 2- Permet de nommer l'ingrédient.
 - 3- Permet de définir le groupe, la famille, etc. pour l'ingrédient.
- Pour définir l'ingrédient, il existe 4 symboles



- 1- L'option « Contient » est l'option par défaut quand on utilise la touche « Entrée » dans le champ « Texte recherché »

Exemple : on recherche des produits qui contiennent le mot « haricot » dans le libellé commercial et technique

- 2- L'option « Egal » permet de sélectionner un produit qui contient un mot court que l'on pourrait retrouver dans un autre produit (Exemple : Ail -> Cocktail)
- 3- L'option « Ou » permet de faire une recherche sur différents termes pouvant être rencontrés pour désigner un même produit.

Exemple : betteraves en dés ou betteraves en cubes

- 4- L'option « Ne contient pas » permet d'exclure un mot non souhaité.
- Exemple : On recherche un citron dans la catégorie « Fruits et légumes » on enlève donc « surgelé », épicerie, etc.