

# 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 **Menus/Recettes** puis sur **Bases culinaires**

Une page s'ouvre :

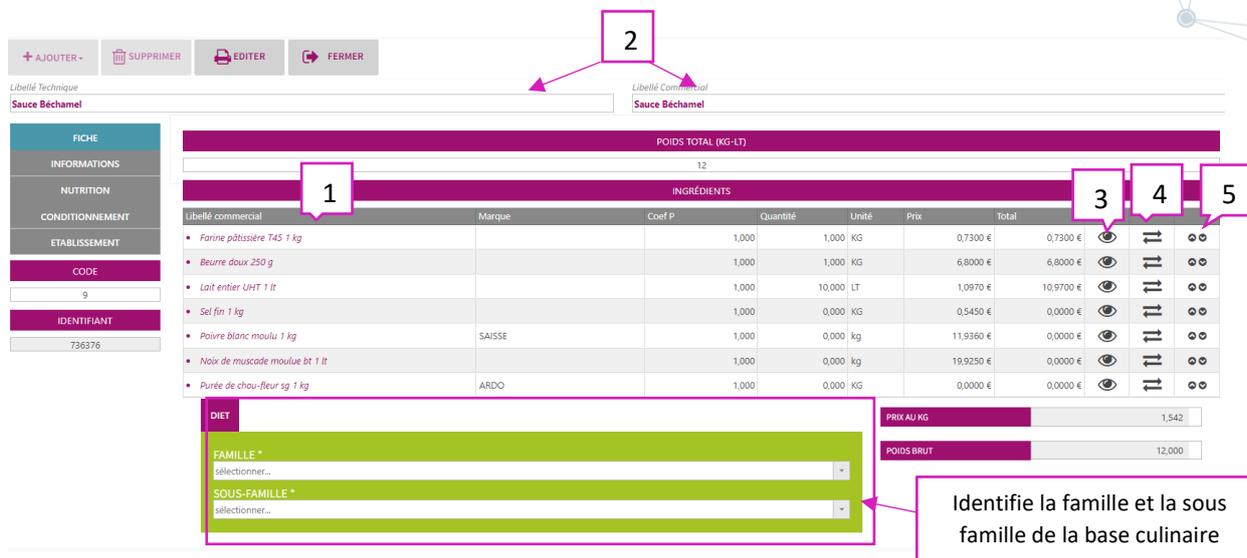
The screenshot shows the 'Bases culinaires' interface. At the top, there are buttons for '+ CREER', 'EDITER', 'SUPPRIMER', and 'ACTUALISER'. Below these is a search bar with the text 'Recherche : Entrez un texte pour effectuer une recherche'. The main table has columns: Code, Nom, Pers., Poids brut, Nb recettes, and Perso. The table contains 9 rows of data. At the bottom, there is a sidebar with navigation options: RÉDUIRE, ACCUEIL, ACHATS, ECONOMAT, PRODUCTION, PMS, DÉCHETS, STATISTIQUES, and PARAMÈTRES. The bottom right corner shows 'aidoMenu VICI' and a user profile icon.

Code	Nom	Pers.	Poids brut	Nb recettes	Perso
1	Base terrine de poisson BIO		32,256	0	<input type="checkbox"/>
2	Purée de pomme de terre BIO		110,220	0	<input type="checkbox"/>
3	Roux Maison		2,000	0	<input type="checkbox"/>
4	Vinaigrette au paprika		1,321	0	<input type="checkbox"/>
5	Vinaigrette		1,311	0	<input type="checkbox"/>
8	Base terrine de poisson		28,656	0	<input type="checkbox"/>
6	Béchamel maison		1,100	0	<input type="checkbox"/>
7	Base test		5,000	0	<input type="checkbox"/>
9	Sauce Béchamel	CYR	12,000	1	<input checked="" type="checkbox"/>

1. Permet de créer une base culinaire.
2. Permet d'éditer en format papier cette page.
3. Permet de supprimer une base culinaire.
4. Permet de visualiser le nom de la base culinaire.
5. Permet de visualiser le nombre de recettes où est présente la base culinaire.
6. Permet de visualiser la base culinaire (voir chapitre 2).
7. Permet de dupliquer une base culinaire.
8. Permet de supprimer une base culinaire.

2. Cliquer sur  une nouvelle fenêtre s'ouvre :

## 2.1 Fiche :

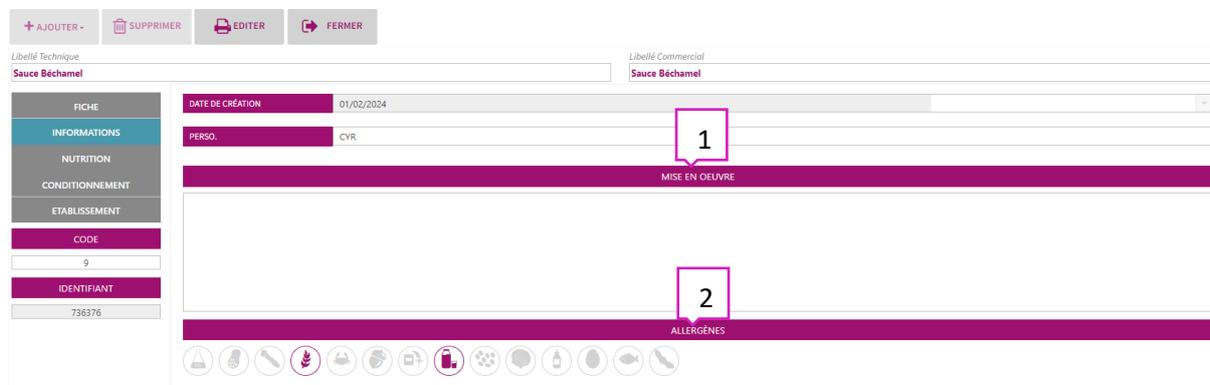


Libellé commercial	Marque	Coef P	Quantité	Unité	Prix	Total
Farine pâtissière T45 1 kg			1,000	1,000 KG	0,7300 €	0,7300 €
Beurre doux 250 g			1,000	1,000 KG	6,8000 €	6,8000 €
Lait entier UHT 1 lt			1,000	10,000 LT	1,0970 €	10,9700 €
Sel fin 1 kg			1,000	0,000 KG	0,5450 €	0,0000 €
Poivre blanc moulu 1 kg	SAISSE		1,000	0,000 kg	11,9360 €	0,0000 €
Noix de muscade moulue bt 1 lt			1,000	0,000 kg	19,9250 €	0,0000 €
Purée de chou-fleur sg 1 kg	ARDO		1,000	0,000 KG	0,0000 €	0,0000 €

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 :



1. Permet de visualiser la mise en œuvre ou de la créer.

2. Permet de visualiser les allergènes.

## 2.3 Nutrition :

+ AJOUTER - SUPPRIMER EDITER FERMER

Libellé Technique : Sauce Béchamel Libellé Commercial : Sauce Béchamel

1

Energie kcal	Protéine g	Grasse g	Saturé g	Fibre g
144	3,325	10,008	4,917	0,542
Energie kJ	Glucide mg	Sucre g	Sel g	Calcium mg
597	3383	3,133	0,070	64342

FICHE

INFORMATIONS

NUTRITION

CONDITIONNEMENT

ETABLISSEMENT

CODE : 9

IDENTIFIANT : 736376

1. Informe sur les données nutritionnelles de la recette.

## 2.4 Conditionnement :

+ AJOUTER - SUPPRIMER EDITER FERMER

Libellé Technique : Sauce Béchamel Libellé Commercial : Sauce Béchamel

TYPE DE CONDITIONNEMENT

Nombre de part

Nombre de part

Poids

Contenance

CODE : 9

IDENTIFIANT : 736376

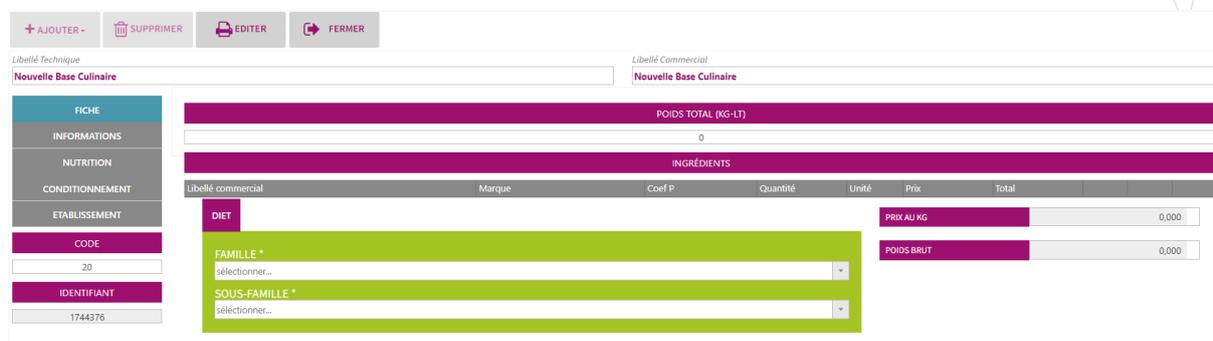
Informe sur le type de conditionnement :

- Nombre de part
- Poids
- Contenance

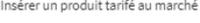
### 3. Créer une base culinaire :

Cliquer sur 

Une nouvelle page s'ouvre :



En cliquant sur  plusieurs choix s'offrent à vous :

- 
- 
- 

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