

# PLANNING DE CONDITIONNEMENT

## Planning conditionnement

1. Après être allé jusqu'à la fiche de fabrication (voir M3S4 - Plan de fabrication), cliquer sur



Le screenshot montre l'interface utilisateur de VICI. En haut, une barre noire contient le logo 'VICI' et un menu utilisateur. Une barre de navigation blanche contient des boutons : ACTUALISER, DECALER FAB, EDITER, CREER FICHE FAB, CREER LES BESOINS, GENERER PLAN COND (surligné), et MISE EN PLACE DECHETS. Le titre principal est 'Planning de fabrication'. En dessous, il y a des filtres pour la date de début (29/10/2021) et la date de consommation (29/10/2021). Le tableau principal a quatre colonnes : Plat, Recette technique, Quantité, et Poids/Unités. Le tableau contient 12 lignes de données pour différents plats et accompagnements.

Plat	Recette technique	Quantité	Poids/Unités
Entrée	Courgettes râpées à la coriandre BIO	87	7,037
Entrée	Salade farfalle	990	82,942
Plat principal	Lapin à la provençale	87	13,363
Plat principal	Recette Effectifs	150	0,000
Plat principal	Sauté de dinde aurore	990	140,283
Accompagnement	Risotto toulonnais	87	17,855
Accompagnement	Riz pilaf	990	180,931
Fromage	Abondance	990	28,700
Fromage	Yaourt aromatisé	87	87,000
Dessert	Mousse blanche au moka	87	5,829
Dessert	Petits suisses	990	1350,000
Collation	Gôûter sport	65	13,620

Un onglet s'ouvre :

The screenshot shows the 'Planning de conditionnement' interface. At the top, there is a toolbar with icons for 'ACTUALISER', 'OPTIMISER', 'EDITER', 'EXPORTER', 'ETIQUETTES', 'CRÉER LES BESOINS', 'CC CRÉER COMMANDES CLIENT', and 'OUVRIR COMMANDES CLIENT'. Below the toolbar, there are date filters for 'Début' (19/08/2024) and 'Fin' (19/08/2024), and a 'Type de date' dropdown set to 'Date de consommation'. The main table has columns: 'Plat', 'Recette technique', 'Compos', 'Conditionnement', 'Cond.', 'No parts', 'Rations', and 'Zone cond.'. The table lists various dishes like 'Entrée', 'Plat principal', 'Accompagnement', and 'Dessert' with their respective ingredients and quantities. Numbered callouts 1-13 point to specific UI elements: 1 (ACTUALISER), 2 (EDITER), 3 (EXPORTER), 4 (ETIQUETTES), 5 (CRÉER LES BESOINS), 6 (OUVRIR COMMANDES CLIENT), 7 (Plat), 8 (Recette technique), 9 (Conditionnement), 10 (Cond.), 11 (No parts), 12 (Rations), and 13 (Zone cond.).

1. Permet d'actualiser le plan de conditionnement.
2. Permet d'éditer le planning de conditionnement en PDF.
3. Permet de générer des étiquettes (voir M2S4 – Etiquettes).
4. Permet de créer les besoins pour le planning de fabrication.
5. Permet de créer les commandes clients.
6. Permet d'ouvrir la liste des commandes clients. Une nouvelle fenêtre s'ouvre :

The screenshot shows the 'Liste des commandes clients' interface. It has a toolbar with icons for 'SUPPRIMER', 'EDITER', 'EXPORTER', and 'CRÉER BONS LIVRAISON'. Below the toolbar, there are date filters for 'Début' (19/08/2024) and 'Fin' (19/08/2024), and a 'Type de date' dropdown set to 'Date de consommation'. The main table has columns: 'Lieu de consommation', 'Date de livraison', 'Validée', 'Montant HT', 'Nbre articles', 'Code', and 'Date como'. The table lists consumption locations like 'Collège Héloïse', 'Maternelle', and 'Rin' with their respective dates, amounts, and article counts. Numbered callouts 7-14 point to specific UI elements: 7 (Date de livraison), 8 (Validée), 9 (Montant HT), 10 (Nbre articles), 11 (Code), 12 (Date como), 13 (Lieu de consommation), and 14 (Date de livraison).

7. Permet de choisir une période.
8. Permet de trier par date de consommation ou date de fabrication.
9. Permet de visualiser les quantités de conditionnement nécessaires.
10. Permet de visualiser le conditionnement défini.
11. Permet de visualiser le nombre de part par unité de conditionnement.
12. Permet de visualiser le type de plat.
13. Permet de visualiser le nom technique de la recette.
14. Permet de visualiser le nombre de rations définitives.

Une fois que l'on a créé les commandes clients, on peut les ouvrir en cliquant sur

**CC** OUVRIRE COMMANDES CLIENT

Une nouvelle fenêtre s'ouvre :



**SUPPRIMER** **ÉDITER** **EXPORTER** **CRÉER BONS LIVRAISON**

Liste des commandes clients

Début: 19/08/2024 Fin: 19/08/2024 Type de date: Date de consommation

Lieu de consommation	Date de livraison	Validée	Montant HT	Nbre articles	Code	Date conso		
Collège Héloïse	19/08/2024		388,8500 €	8	383	19/08/2024		
Collège Héloïse	19/08/2024		0,0000 €	1	384	19/08/2024		
Maternelle	16/08/2024		500,0000 €	1	401	19/08/2024		
Elementaire	16/08/2024		500,0000 €	1	402	19/08/2024		
Riri	16/08/2024		5,0000 €	1	403	19/08/2024		

1. Supprime une commande.
2. Edite une commande.
3. Exporte au format Excel une commande.
4. Permet de créer les bons de livraison :

**ACTUALISER** **ÉDITER** **SUPPRIMER** **ACTIONS** **GÉNÉRER TOURNÉES** **GÉNÉRER FACTURES**

Livraisons client

Début: 19/08/2024 Fin: 19/08/2024 Type de Date: Date de consommation

Code	Création	Livraison	Conso	Lieu de conso	Tournée	Validée	Nb	HT			
35	06/08/2024	16/08/2024	19/08/2024	Collège Héloïse	Tournée 1		5,00	78,8500 €			
53	19/08/2024	16/08/2024	19/08/2024	Elementaire	Tournée 1	<input checked="" type="checkbox"/>	1,00	500,0000 €			
54	19/08/2024	16/08/2024	19/08/2024	Riri	Tournée 1		1,00	5,0000 €			
52	19/08/2024	16/08/2024	19/08/2024	Maternelle	Tournée 1		1,00	500,0000 €			

1 - 4 de 4 rangées

10 5 préc. 1 suiv. 20 Afficher Livraisons

Se référer à la fiche M3+S4 - Facturation clients pour la suite.

Lorsque l'on clique sur  dans l'onglet « liste des commandes clients », on obtient :

**AJOUTER** **FERMER**

**Commande client n° 383** statut « En attente »  
Collège Héloïse

Date de livraison : 19/08/2024 N° d'engagement :

Date de création : 06/08/2024

Commentaire :

Montant HT :	388,8500 €
Montant TVA :	388,8500 €
Montant TTC :	388,8500 €

Désignation	Date Conso	Quantité	PU	Total		
Compote assortiment barquette 100 g	19/08/2024		20,00	0,2000 €	4,0000 €	 
Yaourt bifidus saveur vanille 125 g	19/08/2024		74,00	0,1500 €	11,1000 €	 
Boudoir aux oeufs (x2) 5 g bt 190	19/08/2024		99,00	0,0500 €	4,9500 €	 
Compote assortiment barquette 100 g	19/08/2024		88,00	0,1000 €	8,8000 €	 
Menu Héloïse Déjeuner Ado, Adulte	19/08/2024		12,00	5,0000 €	60,0000 €	
Menu Héloïse Déjeuner Élémentaire	19/08/2024		100,00	2,0000 €	200,0000 €	
Menu Héloïse Dîner Ado, Adulte	19/08/2024		0,00	3,0000 €	0,0000 €	
Menu Héloïse Dîner Élémentaire	19/08/2024		100,00	1,0000 €	100,0000 €	

C'est un récapitulatif des produits et menus commandés.