

QUANTIFICATION

Quantification

1. A partir de l'écran d'accueil, cliquez sur le menu déroulant **PRODUCTION**, puis



Une fenêtre s'ouvre :

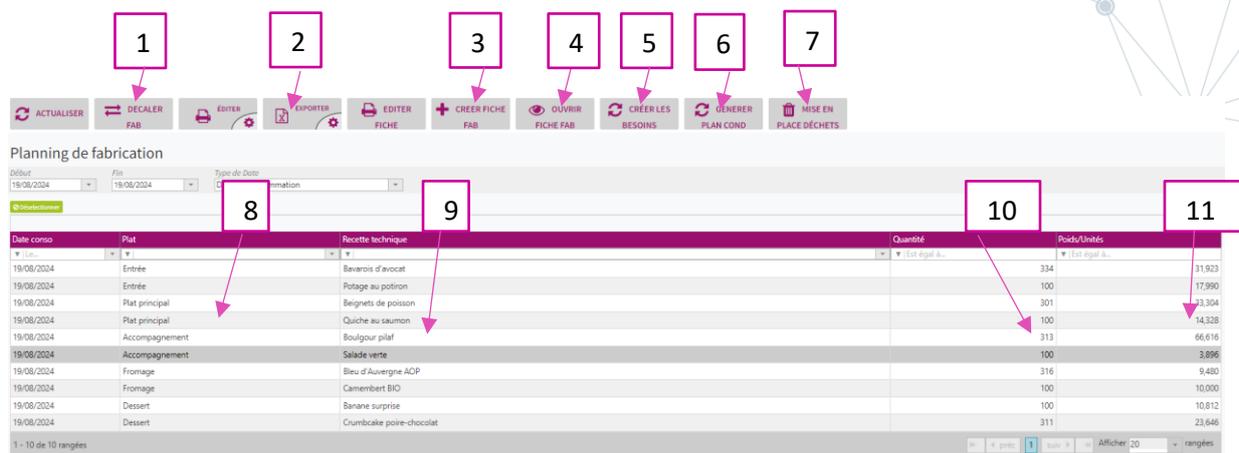
The screenshot shows the 'Quantification' window with the following elements highlighted by numbered callouts:

- 1: 'APPLIQUER EFFECTIFS' button
- 2: 'GENERER PLAN FAB' button
- 3: Date field (19/08/2024)
- 4: Location field (Collège Héloïse)
- 5: Menu field (Menu Héloïse)
- 6: Convive field (Ado, Adulte)
- 7: Prestation field (Déjeuner)
- 8: Cdté Réelle field (100)
- 9: Ecart field (-88)

Conso du	Lieu de conso	Menu	Convive	Prestation	N° Cde	Cdté Prév	Cdté Réelle	Ecart
19/08/2024	Collège Héloïse	Menu Héloïse	Ado, Adulte	Déjeuner	383	100	12	-88
19/08/2024	Collège Héloïse	Menu Héloïse	Ado, Adulte	Diner			100	-100
						Σ = 200	Σ = 12	

1. Permet d'appliquer les effectifs sur le prévisionnel renseigné.
2. Permet de générer un plan de fabrication sur les effectifs donnés.
3. Permet de visualiser la date de consommation.
4. Permet de visualiser le lieu de consommation.
5. Permet de visualiser le menu sélectionné.
6. Permet de visualiser la prestation.
7. Permet de visualiser les effectifs prévisionnels.
8. Permet de renseigner la quantité réelle (modifiable en double cliquant sur la zone).
9. Permet de visualiser l'écart entre le réel et le prévisionnel.

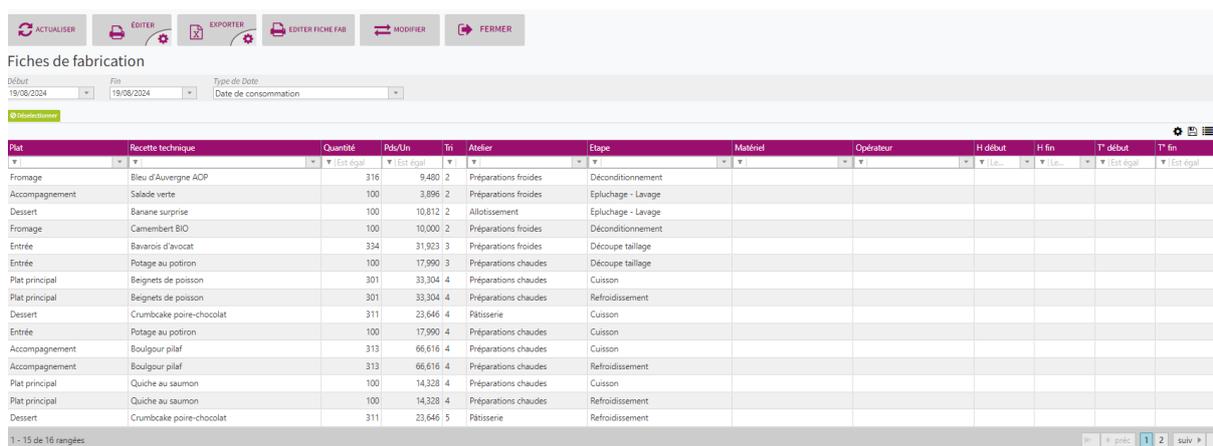
2. Après avoir cliqué sur  un autre onglet s'ouvre :



The screenshot shows the 'Planning de fabrication' interface. At the top, there is a toolbar with buttons: ACTUALISER, DECALER FAB (1), EXPORTER (2), EDITER FICHE FAB (3), OUVRIER FICHE FAB (4), CREER LES BESOINS (5), GENERER PLAN COND (6), and MISE EN PLACE DECHETS (7). Below the toolbar, there are filters for 'Début' (19/08/2024) and 'Fin' (19/08/2024). The main table has columns: Date conso, Plat, Recette technique, Quantité, and Poids/Unités. Callouts 8, 9, 10, and 11 point to specific rows in the table.

Date conso	Plat	Recette technique	Quantité	Poids/Unités
19/08/2024	Entrée	Bavarois d'avocat	334	31,923
19/08/2024	Entrée	Potage au potiron	100	17,990
19/08/2024	Plat principal	Beignets de poisson	301	33,304
19/08/2024	Plat principal	Quiche au saumon	100	14,328
19/08/2024	Accompagnement	Boullgour pilaf	313	66,616
19/08/2024	Accompagnement	Salade verte	100	3,896
19/08/2024	Fromage	Bleu d'Auvergne ACP	316	9,480
19/08/2024	Fromage	Camembert BIO	100	10,000
19/08/2024	Dessert	Banane surprise	100	10,812
19/08/2024	Dessert	Crumbcake poire-chocolat	311	23,646

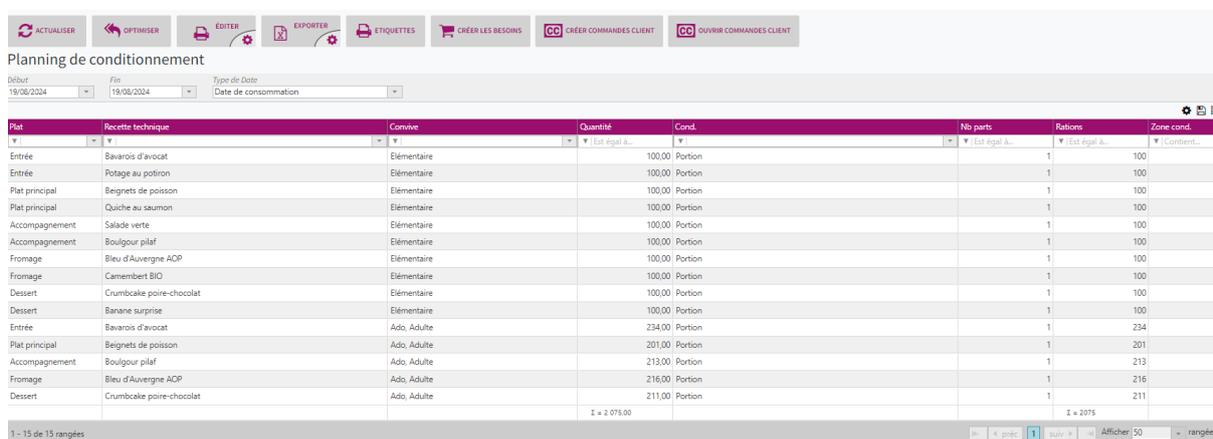
1. Permet de décaler la fabrication exceptionnellement.
2. Permet l'export au format Excel du tableau.
3. Permet de créer la fiche de fabrication.
4. Permet d'ouvrir la fiche de fabrication. On obtient ceci :



The screenshot shows the 'Fiches de fabrication' interface. It features a toolbar with buttons: ACTUALISER, EDITER, EXPORTER, EDITER FICHE FAB, MODIFIER, and FERMER. Below the toolbar, there are filters for 'Début' (19/08/2024) and 'Fin' (19/08/2024). The main table has columns: Plat, Recette technique, Quantité, Pds/Un, Tri, Atelier, Etape, Matériel, Opérateur, H début, H fin, T° début, and T° fin.

Plat	Recette technique	Quantité	Pds/Un	Tri	Atelier	Etape	Matériel	Opérateur	H début	H fin	T° début	T° fin
Fromage	Bleu d'Auvergne ACP	316	9,480	2	Préparations froides	Déconditionnement						
Accompagnement	Salade verte	100	3,896	2	Préparations froides	Epluchage - Lavage						
Dessert	Banane surprise	100	10,812	2	Allotissement	Epluchage - Lavage						
Fromage	Camembert BIO	100	10,000	2	Préparations froides	Déconditionnement						
Entrée	Bavarois d'avocat	334	31,923	3	Préparations froides	Découpe taillage						
Entrée	Potage au potiron	100	17,990	3	Préparations chaudes	Découpe taillage						
Plat principal	Beignets de poisson	301	33,304	4	Préparations chaudes	Cuisson						
Plat principal	Beignets de poisson	301	33,304	4	Préparations chaudes	Refroissement						
Dessert	Crumbcake poire-chocolat	311	23,646	4	Pâtisserie	Cuisson						
Entrée	Potage au potiron	100	17,990	4	Préparations chaudes	Cuisson						
Accompagnement	Boullgour pilaf	313	66,616	4	Préparations chaudes	Cuisson						
Accompagnement	Boullgour pilaf	313	66,616	4	Préparations chaudes	Refroissement						
Plat principal	Quiche au saumon	100	14,328	4	Préparations chaudes	Cuisson						
Plat principal	Quiche au saumon	100	14,328	4	Préparations chaudes	Refroissement						
Dessert	Crumbcake poire-chocolat	311	23,646	5	Pâtisserie	Refroissement						

5. Permet de générer les besoins en matières premières.
6. Permet de générer le plan de conditionnement, on obtient ceci :



The screenshot shows the 'Planning de conditionnement' interface. It features a toolbar with buttons: ACTUALISER, OPTIMISER, EDITER, EXPORTER, ETIQUETTES, CREER LES BESOINS, CREER COMMANDES CLIENT, and OUVRIR COMMANDES CLIENT. Below the toolbar, there are filters for 'Début' (19/08/2024) and 'Fin' (19/08/2024). The main table has columns: Plat, Recette technique, Convexe, Quantité, Cond., Nb parts, Rations, and Zone cond.

Plat	Recette technique	Convexe	Quantité	Cond.	Nb parts	Rations	Zone cond.
Entrée	Bavarois d'avocat	Elémentaire	100,00	Portion	1	100	
Entrée	Potage au potiron	Elémentaire	100,00	Portion	1	100	
Plat principal	Beignets de poisson	Elémentaire	100,00	Portion	1	100	
Plat principal	Quiche au saumon	Elémentaire	100,00	Portion	1	100	
Accompagnement	Salade verte	Elémentaire	100,00	Portion	1	100	
Accompagnement	Boullgour pilaf	Elémentaire	100,00	Portion	1	100	
Fromage	Bleu d'Auvergne ACP	Elémentaire	100,00	Portion	1	100	
Fromage	Camembert BIO	Elémentaire	100,00	Portion	1	100	
Dessert	Crumbcake poire-chocolat	Elémentaire	100,00	Portion	1	100	
Dessert	Banane surprise	Elémentaire	100,00	Portion	1	100	
Entrée	Bavarois d'avocat	Ado, Adulte	234,00	Portion	1	234	
Plat principal	Beignets de poisson	Ado, Adulte	201,00	Portion	1	201	
Accompagnement	Boullgour pilaf	Ado, Adulte	213,00	Portion	1	213	
Fromage	Bleu d'Auvergne ACP	Ado, Adulte	216,00	Portion	1	216	
Dessert	Crumbcake poire-chocolat	Ado, Adulte	211,00	Portion	1	211	

7. Permet de quantifier les déchets. On obtient ceci :

SUPPRIMER LA FICHE ÉDITER EXPORTER

Gestion des déchets par lieu de production

Lieu de production: Collège Héloïse (Prod) Date: 19/08/2024 Type de date: Date de consommation Prestations: Déjeuner, Dîner Détails par type de plat:

Prestations	Nourriture produite (kg)	Préparés non servis (kg)	Déchets cuisine (kg)
Déjeuner, Dîner	224.34	0	0

(*) Planning de fabrication

8. Permet de visualiser le type de plat.
9. Permet de visualiser les recettes.
10. Permet de visualiser les quantités totales.
11. Permet de visualiser le poids ou les unités demandés.

3. Après avoir cliqué sur **CRÉER LES BESOINS** une fenêtre s'ouvre :

CRÉER LES BESOINS

1 2 3 4

ACTUALISER AJOUTER SUPPRIMER ÉDITER EXPORTER CRÉER CDES ACCÈS CDES

Liste des besoins

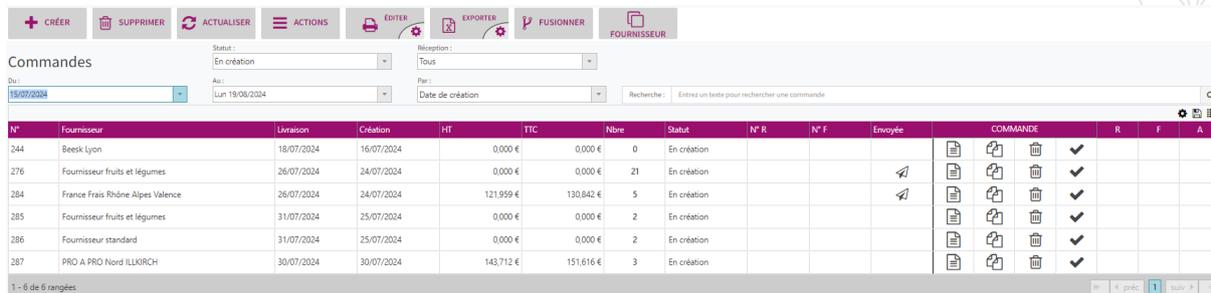
Recherche

Conso du	Groupes	Désignation	Marque	Signes	Qté	Qté	Qté	US	Poids UC	Stock				
19/08/2024	Fruits et légumes				32,000	32,750	33,000	UN	0,2000	0,0000				
19/08/2024	Fruits et légumes				11,000	12,000	13,000	KG	1,0000	0,0000				
19/08/2024	Surglé	Langrines de poisson pré-frit 5g 40/50 g			692,640	692,670	692,685	KG	0,0450	0,0000				
19/08/2024	Crèmerie	Beurre demi-sel 250 g			9,250	9,350	9,500	KG	0,2500	0,0000				
19/08/2024	Crèmerie	Beurre doux 250 g			6,000	6,200	6,250	KG	0,2500	0,5000				
19/08/2024	Crèmerie	Bleu d'Alsvergne 50% 1/2 pain		(ACP)	9,000	9,480	10,000	KG	1,0000	0,0000				
19/08/2024	Épicerie	Boudoir aux oeufs (x2) 5 g bt 190			98,000	99,000	100,000	UN	0,0050	0,0000				
19/08/2024	Épicerie	Bouillon de volaille bt 1,4 kg	MAGGI		2,000	2,237	3,000	BT	1,4000	0,0000				
19/08/2024	Épicerie	Boullgour (blé concassé) 1kg			25,000	25,170	26,000	KG	1,0000	0,0000				
19/08/2024	Crèmerie	Comembert 21% 250 g	PRESIDENT	(ABE, AB)	2,000	2,500	3,000	UN	0,2500	0,0000				
19/08/2024	Épicerie	Chocolat noir capeaux 1 kg			0,000	1,000	2,000	KG	1,0000	0,0000				
19/08/2024	Comestibles	Chute de cuisson fumé en (70% chair en os)			2,000	3,000	4,000	KG	1,0000	0,0000				

5 6 7 8 9

1. Permet d'ajouter un produit au besoin.
2. Permet d'éditer la liste des besoins.
3. Permet de créer les besoins en commande.
4. Permet d'avoir accès aux commandes.
5. Permet de choisir une période (doit être supérieure à la date du jour).
6. Permet d'ajuster le besoin à la valeur inférieure pour respecter l'unité de commande.
7. Permet d'ajuster le besoin à l'unité supérieure pour respecter l'unité de commande.
8. Permet de visualiser la quantité déjà en stock.
9. Permet de remplacer le produit par un autre.

4. En cliquant sur  les commandes se génèrent sur les besoins pour y avoir accès cliquer sur  un nouvel onglet s'ouvre :



N°	Fournisseur	Livraison	Création	HT	TTC	Nbre	Statut	N° R	N° F	Envoyée	COMMANDE	R	F	A
244	Beesk Lyon	18/07/2024	16/07/2024		0,000 €	0,000 €	0	En création						
276	Fournisseur fruits et légumes	26/07/2024	24/07/2024		0,000 €	0,000 €	21	En création						
284	France Frais Rhône Alpes Valence	26/07/2024	24/07/2024		121,959 €	130,842 €	5	En création						
285	Fournisseur fruits et légumes	31/07/2024	25/07/2024		0,000 €	0,000 €	2	En création						
286	Fournisseur standard	31/07/2024	25/07/2024		0,000 €	0,000 €	2	En création						
287	PRO A PRO Nord ILLKIRCH	30/07/2024	30/07/2024		143,712 €	151,616 €	3	En création						

Cet onglet permet la visualisation des commandes en fonction des besoins. Pour passer la commande se reporter à la fiche M1S1 « commande ».