

PLAN DE FABRICATION

Plan de fabrication

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

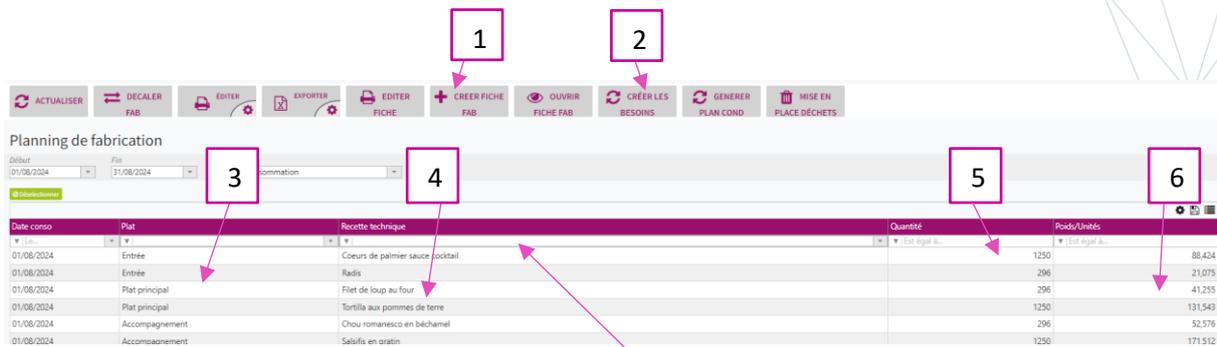


Un onglet s'ouvre :

The screenshot shows the 'Quantification' software interface. At the top, there is a toolbar with icons for 'APPLIQUER EFFECTIFS', 'GENERER PLAN FAB', 'CARTES PLATEAUX', 'EDITER', and 'EXPORTER'. Below the toolbar, there are several input fields: 'Du:' with a date '01/08/2024', 'Lieu de comp:' with a dropdown menu, 'Menu' with a dropdown menu, and 'Saisie par:' with a dropdown menu. The main area is a table with the following columns: 'Conso da', 'Lieu de comp', 'Menu', 'Convive', 'Prestation', 'N° Cde', 'Qté Prév', 'Qté Réelle', and 'Ecart'. The table contains several rows of data, including dates, locations, menu items, and quantities. Numbered callouts (1-10) point to specific elements: 1 points to the 'APPLIQUER EFFECTIFS' icon, 2 to the 'GENERER PLAN FAB' icon, 3 to the 'Du:' date field, 4 to the 'Lieu de comp:' dropdown, 5 to the 'Menu' dropdown, 6 to the 'Convive' column, 7 to the 'Qté Prév' column, 8 to the 'Qté Réelle' column, 9 to the 'Ecart' column, and 10 to the 'CARTES PLATEAUX' icon.

1. Permet de mettre à jour 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.
10. Permet la génération des cartes plateaux (**voir fiche si référent**)

2. Après avoir cliqué sur  un autre onglet s'ouvre sur la génération du plan de fabrication :



The screenshot shows a software interface for production planning. At the top, there is a menu bar with buttons: ACTUALISER, DECALER FAB, EDITER, EXPORTER, EDITER FICHE, CREER FICHE FAB (1), OUVRIR FICHE FAB (2), CREER LES BESOINS, GENERER PLAN COND, and MISE EN PLACE DÉCHETS. Below the menu, there is a section titled 'Planning de fabrication' with a date range (01/08/2024 to 31/08/2024) and a dropdown menu (Sommaton). A table below shows production data with columns: Date corso, Plat (3), Recette technique (4), Quantité (5), and Poids/Unités (6). The table contains several rows of data for different dates and dishes.

Date corso	Plat	Recette technique	Quantité	Poids/Unités
01/08/2024	Entrée	Cours de palmer sauce cocktail	1250	88.424
01/08/2024	Entrée	Radis	296	21.075
01/08/2024	Plat principal	Filet de loup au four	296	41.255
01/08/2024	Plat principal	Tortilla aux pommes de terre	1250	131.543
01/08/2024	Accompagnement	Chou romanesco en béchamel	296	52.576
01/08/2024	Accompagnement	Salsifis en gratin	1250	171.512

La ligne du haut permet de trier, avec les filtres présents, en cliquant dessus.

1. Permet de créer la fiche de fabrication.
2. Permet de générer les besoins en matières premières.
3. Permet de visualiser le type de plat.
4. Permet de visualiser les recettes.
5. Permet de visualiser les quantités totales.
6. Permet de visualiser le poids ou les unités demandées.

3. En cliquant sur  cela peut générer une fenêtre de ce type :



The dialog box has a title bar 'Générer les fiches de fabrication'. The main text reads: 'Vous êtes sur le point de générer des fiches de fabrication pour "toutes les recettes".' Below this, it asks: 'Voulez-vous écraser les fiches de fabrication existantes ?' At the bottom, there are three buttons: 'Annuler' (orange), 'Oui' (green), and 'Non' (green).

Sélectionner OUI.

Ce qui génère une autre fenêtre :



The dialog box has a title bar 'Création des fiches de fabrication' and a close button. The main text reads: 'Les fiches de fabrication ont été créées'. At the bottom, there is a green button with a checkmark icon and the text 'Ouvrir les fiches'.

En cliquant sur ouvrir les fiches, un nouvel onglet s'ouvre :

1. Permet d'éditer la fiche de fabrication actuelle :

Fiches de fabrication

Période	Du jeudi 1 août 2024 au samedi 31 août 2024
Type de période	Date de consommation

Plat	Recette technique	Quantité	Pds/Un	Tri	Atelier	Etape	Matériel	Opérateur	H début	H fin	T° début	T° fin
Fromage	Bleu d'Auvergne AOP	316,00	9,48		2,00	Préparations froides	Déconditionnement					
Accompagnement	Salade verte	100,00	3,90		2,00	Préparations froides	Epluchage - Lavage					
Accompagnement	Salades vertes mêlées	200,00	13,00		2,00	Préparations froides	Epluchage - Lavage					
Entrée	Betteraves vinaigrette	200,00	19,44		2,00	Préparations froides	Déboitage					
Dessert	Coupe au kiwi	401,00	42,32		2,00	Allotissement	Epluchage - Lavage					
Fromage	Brie BIO	401,00	12,03		2,00	Préparations froides	Déconditionnement					
Dessert	Banane surprise	100,00	10,81		2,00	Allotissement	Epluchage - Lavage					
Fromage	Camembert BIO	100,00	10,00		2,00	Préparations froides	Déconditionnement					
Fromage	Faisselle BIO	200,00	200,00		2,00	Préparations froides	Déconditionnement					
Dessert	Coupe vitaminée	200,00	23,54		2,00	Allotissement	Epluchage - Lavage					
Entrée	Bavarois d'avocat	334,00	31,92		3,00	Préparations froides	Découpe taillage					
Entrée	Potage au potiron	100,00	17,99		3,00	Préparations chaudes	Découpe taillage					
Entrée	Avocat mayonnaise	401,00	35,79		3,00	Préparations froides	Découpe taillage					
Plat principal	Beignets de poisson	301,00	33,30		4,00	Préparations chaudes	Cuisson					

Édité le 19/08/2024

Page 1 / 2

2. En sélectionnant une recette permet d'éditer la fiche de fabrication avec les informations désirées :

En cliquant sur  EDITER FICHE FAB une fenêtre se superpose, choisir les informations voulues :

Édition de la fiche de fabrication

Paramètres

- Prix
- Date et Heure
- Personnalisation
- Couleur
- UC Equivalent
- Libellé commercial
- Suivi des températures
- Haccp
- Allergènes tous
- Allergènes contient

Ouvre un nouvel onglet où la fiche de fabrication se génère :

Betteraves vinaigrette

Légume cuit d'entrée
Betterave rouge

Fabrication du 21/08/2024
Consommation du 22/08/2024

Fiche n° 1495 - Pers. :
Éditée le 19/08/2024

Refroidissement	1er cycle				2e cycle				3e cycle				
	Opérateur	H début	T° début	H Fin	T° Fin	H début	T° début	H Fin	T° Fin	H début	T° début	H Fin	T° Fin
Ingrédients						Qté 100 6/9 ans	Qté 100 Adultes	Quantité	UG	PU	Total		
Betteraves rouges en dés bt 5/1						7,000	9,000	16,000	kg	1,633 €	26,128 €		
Huile de colza 5 lt						0,700	0,800	1,500	LT	1,886 €	2,829 €		
Moutarde de Dijon seau 5 kg						0,070	0,080	0,150	kg	3,205 €	0,481 €		
Vinaigre de vin rouge 1,5 lt						0,090	0,120	0,210	kg	0,724 €	0,152 €		
Sel fin 1 kg						0,015	0,020	0,035	KG	0,545 €	0,019 €		
Poivre gris/noir moulu 1 kg						0,000	0,005	0,005	KG	10,672 €	0,053 €		
Salade laitue pièce 300/400 g						3,000	4,000	7,000	UN	1,050 €	7,350 €		
Persil haché sg 250 g						0,050	0,060	0,110	KG	4,104 €	0,451 €		
						€ 16,404	21,060				37,464 €		
						Poids portion(g)	109	141					
						Poids total(Kg)	10,925	14,085	25,010				

- Trier, laver, désinfecter puis rincer abondamment à l'eau claire la salade. Essorer, réserver.
- Confectionner une vinaigrette moutardée. Mélanger les betteraves préalablement égouttées avec la vinaigrette. Dresser sur lit de salade, réserver en enceinte réfrigérée (0/+ 3 °C) jusqu'au moment du service.
- Parsemer de persil haché au départ.

ALLERGENES :

Anhydride sulfureux et sulfites
Moutarde et produits à base de moutarde

Cette fiche est imprimable dans ce format.