

2- Fiche recette (administratif et photos)

Table des matières

1) RECHERCHE.....	1
2) CREATION.....	2
1. Nom recette	2
2. Sous-recette :	2
3. Date de création et de révision	2
4. Auteur et approbation	2
5. Format étiquette (facultatif) :	2
6. Lieu de stockage et température :	3
7. Date limite de consommation (DLC).....	3
8. Numéro d'article (PLU) et code barre :.....	3
9. Groupe de recette.....	3
10. Pictogramme (facultatif).....	3
11. Photos	3
12. Sauvegarder !	3

Chemin d'accès :



Liste des composants - TFS - © FG-S (2018 - 2025) - v.2.2.0.0							
Nom	Groupe	N° Article	Date création	Sous Recette	Stockage	Remarque	
appareil à gaufre	PLATS	0	10/03/2023	OUI	Frigo		<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
appareil à quiche	PLATS	0500	10/03/2023	OUI	Frigo		<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
appareil à quiche curdy	PLATS	0	10/03/2023	OUI	Frigo		<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Assortiment de pralines	PLATS	1525	7/03/2023	NON	T'ambiente		<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
base crème glacée	PATISSERIE	8505	9/03/2021	OUI	Congélateur		<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
bechamel	DIVERS	9990	23/07/2019	OUI	Frigo		<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Bento Gyroza poulet	PLATS	6702	8/01/2024	NON	Frigo		<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
biscuit sablé	PLATS	7011	27/01/2020	OUI	T'ambiente		<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

L'ouverture des recettes affiche une liste permettant de naviguer entre eux (flèches haut-bas), d'ouvrir une recette par double-clic et de trier les éléments en cliquant sur l'intitulé des colonnes.

Action rapides : Vous pouvez ouvrir, supprimer ou copier des recettes à l'aide des boutons ou des raccourcis clavier

- Créer un nouvel ingrédient : CTR + N
 - Ouverture: CTR+ENTER (ouvre l'ingrédient sur une nouvelle fenêtre)
 - Copie : CTRL + C
 - Hiérarchie : CTRL+H (voir point hiérarchie)
 - Supprimer : Delete
- Astuce : survolez les boutons pour afficher les raccourcis disponibles.

1) RECHERCHE

- Recherche d'une fiche recette existante

Entrez une partie ou le nom complet de la recette dans la barre de recherche :



Recherche :

Nom	Groupe	N° Article
Lasagne aux légumes d'été	PLATS	2560
Lasagne aux légumes d'hiver	PLATS	25150

Pour afficher la Liste complète des recettes : il vous suffit d'effacer le contenu de la barre de recherche.

2) CREATION



➤ Création d'une NOUVELLE fiche recette

Commencez par compléter l'**onglet administratif** de la fiche :

Administratif

1. Nom recette

Entrez le nom de la recette (ex : lasagne bolognaise)

Nom produit:

2. Sous-recette :

Sous-recette: NON
 NON
 OUI

Indiquez si vous créez une sous recette (=OUI) ou une recette (=NON)

Exemple :

- La béchamel (farine, beurre, lait) qui compose la lasagne est **une sous-recette**. Une sous-recette pourra être utilisée dans d'autres recettes comme un ingrédient.

- La lasagne bolognaise est une **recette**

3. Date de création et de révision

Date création:

Par défaut, elle indique la date du jour :

Date révision:

Modifiez la date de révision lors d'une prochaine mise à jour de la fiche.

4. Auteur et approbation

Crée par:

Créé par = Nom de la personne qui crée la fiche

Approbation:

Approbation= Nom de la personne qui vérifie la fiche (on peut laisser « à vérifier » si elle doit être validée par la suite)

5. Format étiquette (facultatif) :

Etiquette:

Déterminez le format de l'étiquette sur laquelle la recette doit être imprimée.

Consultez la procédure "Modifier les fichiers" pour ajouter un nouveau format.

6. Lieu de stockage et température :

Lieu stockage:	Refrigérateur	Spécifiez le lieu et la température de stockage du produit.
T° stockage:	4	

7. Date limite de consommation (DLC)

DLC:	7	Indiquez le nombre de jour de conservation du produit à partir du jour de production.
------	---	---

8. Numéro d'article (PLU) et code barre :

Plu:	999	Identifiez le numéro d'article et générer le code barre (cliquez sur le petit carré) si vous travaillez avec des codes barre EAN 13
Code EAN:	5404023409997	<input type="checkbox"/>

9. Groupe de recette

Groupe:	--- Choix ---	<input type="button" value="▼"/>
	--- Choix ---	<input type="button" value="▲"/>
	SALADE PETITE	
	SALADE MOYENNE	
	GRANDE SALADE	
	BIBIMPAP	
	FRESH SPRING R	

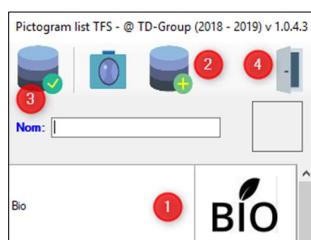
Déterminez le groupe (famille) de la recette

Consultez la procédure "Générer une fiche - Modifier les fichiers" pour modifier ou ajouter un nouveau groupe

10. Pictogramme (facultatif)

Pictogram:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
------------	--------------------------	--------------------------

Double-cliquez sur la case vide :

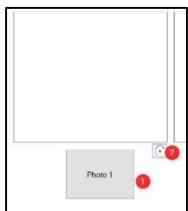


- 1) Sélectionnez un pictogramme existant en double cliquant **sur l'image du picto**.
- 2) Ajoutez un nouveau pictogramme dans la base de données
- 3) Sauvegardez
- 4) Fermer

11. Photos

Photos

Vous avez la possibilité d'insérer jusqu'à 3 photos de la recette



- 1- Recherche d'une photo dans un dossier
- 2- Faire pivoter la photo

12. Sauvegarder !



Poursuivre l'encodage en suivant la procédure 3 "Fiche recette – composants".