

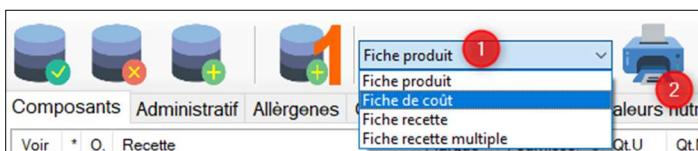
4 - Générer une fiche – modifier les fichiers

Table des matières

1) Générer une fiche :	1
2) Ajouter des fichiers	1
1. Chemin d'accès :	1
2. Ajouter une famille :	2
3. Ajouter une marque	2
4. Ajouter un fournisseur	2
5. Liste d'allergènes	2
6. Ajouter un groupe (pour la fiche recette)	3
7. Modifier les données de l'entreprise	3
8. Ajout des formats d'étiquettes	3
3) Ajouter une note de recettes	3
4) Editions multiple de recettes	4

1) Générer une fiche :

- Technique → Fiche destinée aux clients
- Fabrication → Fiche permettant de calculer les coûts de fabrication du produit fini
- Production (unitaire ou multiple) → Fiche d'aide pour la production du produit



Pour consulter les fiches : =

1. Sélectionnez une des fiches
2. Cliquez sur l'imprimante



Sélectionnez l'imprimante

OU

[Preview] = visualisation de la Fiche

[Microsoft print to PDF] = Création d'une fiche au format PDF

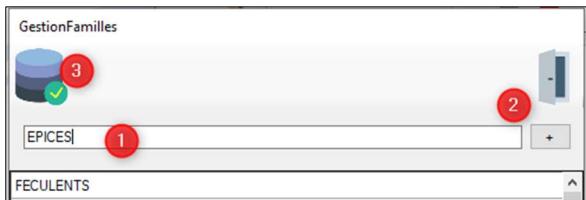
2) Ajouter des fichiers

1. Chemin d'accès :



2. Ajouter une famille :

- Familles (ingrédients)



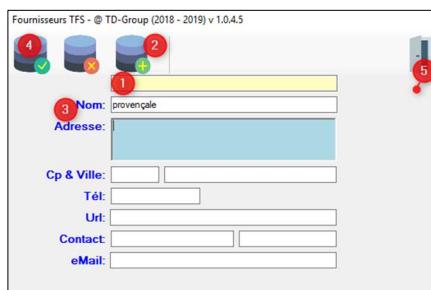
Il est également possible de modifier le nom d'une famille existante en modifiant le nom directement dans la liste et en sauvegardant ensuite :



3. Ajouter une marque

→ Idem que pour la famille

4. Ajouter un fournisseur

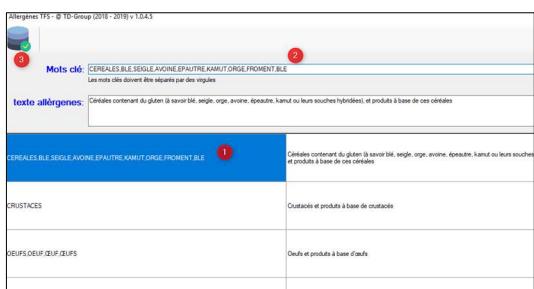


1. Vérifiez dans la barre de recherche que le fournisseur n'est pas déjà présent dans la base de données.
2. Sinon, créez une nouvelle fiche
3. Complétez les informations fournisseurs (le nom suffit)
4. Sauvegardez
5. Fermez

5. Liste d'allergènes

- Listes allergènes

Le programme détecte automatiquement les allergènes présents dans les ingrédients en utilisant des mots-clés de la liste d'allergènes. Vous pouvez ajouter ou modifier ces mots-clés (allergènes) comme suit :



- 1) Sélectionnez le groupe d'allergènes à modifier.
- 2) Modifier ou ajoutez un allergène ! N'oubliez pas la virgule ! (Exemple : ,BLE)
- 3) Sauvegardez

6. Ajouter un groupe (pour la fiche recette)

Groupe TFS - © TD-Group (2018 - 2019) v 1.0.4.5			
Groupe	Ordre Impr.	Titre de la page	Saut page
TARTES SALEES	33		
TARTES SUCREES	34		
TARTELETTES	35		
DIVERS	36		
VASQUETTE	37	SANDWICHES	OUI
MINIS BIO	38		
MOELLEUX	39		
TARTINES BIO	40		
WRAP	41		
BREAKFAST	42		
JUS FRAIS 25CL	43	JUS-VINAIGRETTE	OUI
JUS FRAIS 50CL	44		
LAIT VEGETAUX 25 CL	45		
LAIT VEGETAUX 50 CL	46		
VINAIGRETTE-SAUCE	47		
SOUPE	48		

- 1- Remplissez la première case vide
- 2- Double-cliquez sur cette case pour choisir une couleur (facultatif)
- 3- Enregistrez

7. Modifier les données de l'entreprise

Vous pouvez modifier les données de l'entreprise qui apparaissent en bas de page des fiches (fabrication, technique, production) :

Factory - TFS - © TD-Group (2018 - 2023) v 1.1.5.0

Informations générales

- Nom:** FG-S
- Adresse:** B-6700 Arlon
- Pays:** BELGIQUE
- Num TVA:** BE07 576 538
- Tel:** +32 456 16 96 03
- eMail:** fabian@fg-s.be
- Site:** www.fg-s.be

Agréations

Organisme: [] **Numéro:** []

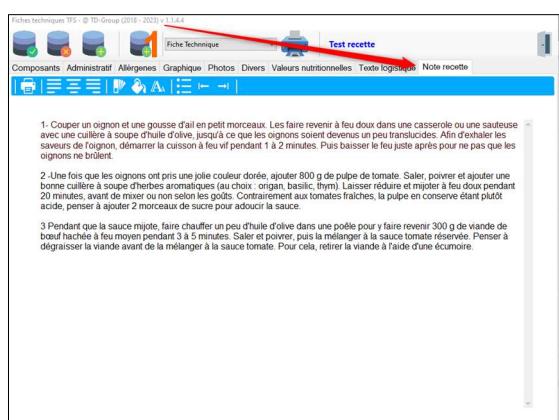
Assurez-vous de sauvegarder les modifications !

8. Ajout des formats d'étiquettes

- Etiquettes

→ Procédure similaire à l'ajout d'une famille

3) Ajouter une note de recettes



Vous pouvez ajouter des notes de recette directement sous la fiche de production. Il vous suffit de saisir les étapes de préparation dans l'onglet "Note recette". Ces notes sont automatiquement ajoutées à la fiche de production unitaire (ou sur la 2^e page si la taille du texte est trop importante).



Ingédients	Marque	Fournisseur	Unité	Quantité	Rem.
Ingédients					
feuille de lasagne	DE CECCO	PROVENCALE	gr	100,0	CUIT
bechamel	INTERNE	INTERNE	gr	50,0	
échine viande bio	INTERNE	PROVENCEAL	gr	75,0	
fromage	LUXIAIT	ISPC	gr	35,0	rapé
sauce tomate maison	INTERNE	INTERNE	gr	60,0	
TOTAL INGREDIENTS:				310,0	
TOTAL:				310,0	

1- Couper un oignon et une gousse d'ail en petit morceaux. Les faire revenir à feu doux dans une casseroles ou une sauteuse avec une cuillère à soupe d'huile d'olive, jusqu'à ce que les oignons soient devenus un peu translucides. Afin d'exhaler les saveurs de l'oignon, démarrez la cuisson à feu vif pendant 1 à 2 minutes. Puis baisser le feu juste après pour ne pas que les oignons ne brûlent.

2- Une fois que les oignons ont pris une jolie couleur dorée, ajouter 800 g de pulpe de tomate. Saler, poivrer et ajouter une bonne cuillère à soupe d'herbes aromatiques (au choix : origan, basilic, thym). Laisser réduire et mijoter à feu doux pendant 20 minutes, avant de mixer ou non selon les goûts. Contrairement aux tomates fraîches, la pulpe en conserve étant plutôt acide, penser à ajouter 2 morceaux de sucre pour adoucir la sauce.

3 Pendant que la sauce mijote, faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle pour y faire revenir 300 g de viande de boeuf hachée à feu moyen pendant 3 à 5 minutes. Saler et poivrer, puis la mélanger à la sauce tomate réservée. Penser à dégraisser la viande avant de la mélanger à la sauce tomate. Pour cela, retirer la viande à l'aide d'une écumoire.

4) Editions multiple de recettes

Ce programme vous permet de créer un fichier de production des recettes en multipliant les quantités unitaires par le nombre de recettes à produire. Voici comment procéder :

The screenshot shows a software interface for generating multiple recipe files. On the left, there's a printer icon and a dropdown menu. In the center, there's a table titled 'Recette' with columns 'Nom' and 'Nombre'. The table contains several rows of recipes and their quantities. A red circle with the number '2' is over the 'Groupe:' dropdown, and another red circle with the number '1' is over the 'Nombre' column header.

1 -indiquez le nombre de portions à produire par recette.

Vous pouvez trier les recettes par ordre alphabétique en cliquant sur « Recette »

2- générez le fichier de production au format PDF

The screenshot shows two generated PDF reports. The top report is titled 'Impression Multiple du 12-10-2023' and lists two recipes: 'Yaourt à la fraise et framboise' (3 portions) and 'Wrap Saumon' (12 portions). The bottom report is titled 'Impression Multiple du 09-10-2023' and lists a single recipe: 'Pâtes grecques à la bolognaise' (17 portions).

Le programme fait le calcul de la quantité de pâtes crues nécessaire en utilisant les coefficients des ingrédients. Par exemple, si vous souhaitez préparer 1190 g de pâtes grecques cuites (17 portions), le programme déterminera automatiquement la quantité de pâtes crues requise, qui est de 540 g dans cet exemple :

The screenshot shows a generated PDF report titled 'Impression Multiple du 09-10-2023' for the recipe 'Pâtes grecques à la bolognaise' (17 portions). The report includes a table with columns 'Ingrédients', 'Qt.U', 'Qt Nette', and 'Qt brute'. The table shows the required quantities for each ingredient to produce 1190 g of cooked pasta.

Pour plus de détails, consultez l'annexe 1 - "Calcul des Coefficients".

4