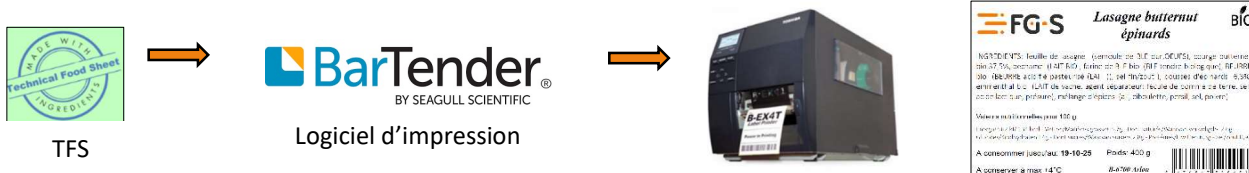


Principe de la solution

Technical Food Sheet (TFS) est un logiciel de gestion des recettes qui permet d'enregistrer les ingrédients ainsi que leur composition. Les recettes sont élaborées à partir de cette liste d'ingrédients. Toute modification apportée à un ingrédient est automatiquement mise à jour dans les recettes associées.

Le logiciel d'impression d'étiquette BarTender est connecté à la base de données TFS et permet au client de sélectionner le produit, le format d'étiquette et le nombre d'étiquettes à imprimer.

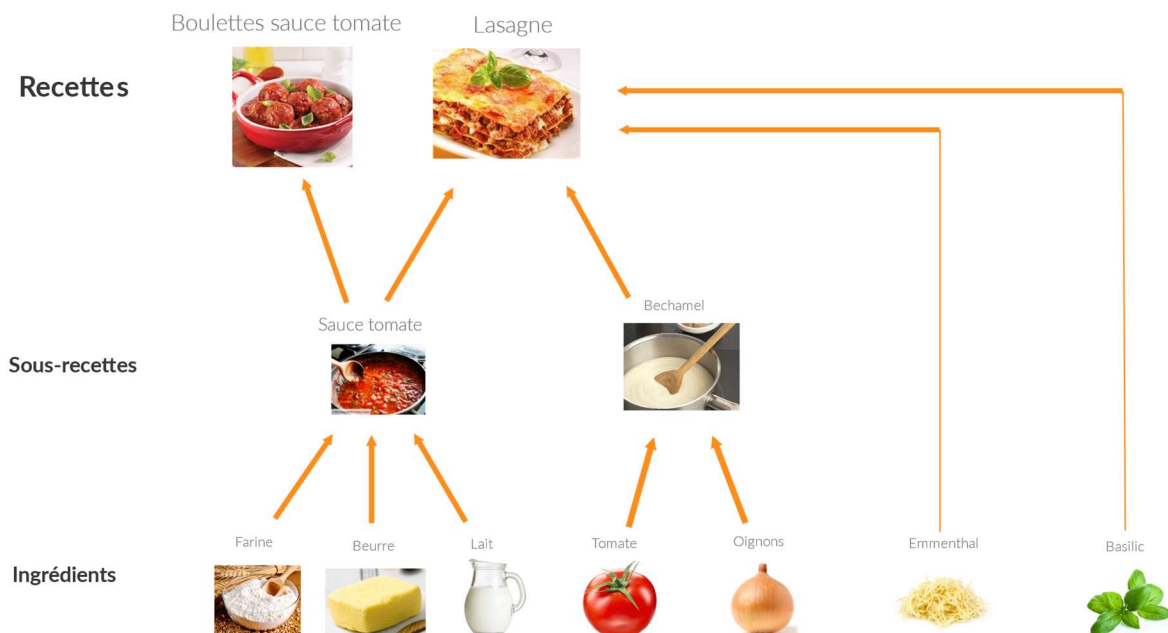


Fonctionnalités du logiciel :

- Création de fiches produits
- Calcul des coûts de production
- Détection des allergènes
- Calcul des valeurs nutritionnelles
- Utilisation de bons de commande pour les points de vente
- Utilisation de sous-recettes

Composer une recette

Le logiciel permet de créer des **sous-recettes** réutilisables dans d'autres recettes, facilitant et accélérant ainsi le processus d'encodage des recettes. Les sauces tel que la béchamel, la mayonnaise ou la sauce tomate sont de bons exemples de sous-recettes. Ainsi, lors de la conception d'une recette comme la lasagne bolognaise, il devient possible d'intégrer la béchamel en tant qu'ingrédient sans avoir à saisir à nouveau les composants de la béchamel.



Points importants

- **Les noms et compositions des ingrédients** doivent être saisis en **minuscules**. Le logiciel convertira automatiquement les allergènes en lettres majuscules.
- Il est **recommandé d'utiliser le clavier** pour entrer les ingrédients et composer les recettes. Les touches "Tabulation" et "Enter" permettent de naviguer entre les différentes zones tout en restant sur le clavier.
- En ce qui concerne les ingrédients, **seul le nom de l'ingrédient, sa composition et ses valeurs nutritionnelles** (si elles sont utilisées) **doivent être encodés pour l'étiquetage**. Les autres informations peuvent être ajoutées ultérieurement et seront mises à jour dans les recettes automatiquement.