

3. Fiche recette (composants)

Table des matières

1) Sélection d'un ingrédient ou d'une sous-recette	1
2) Déterminer la quantité d'un ingrédient :	1
3) Répétez ces étapes pour les autres ingrédients	1
4) Quantité composants l'étiquette* :	1
5) Bio/Non bio	2
6) Modifier la fiche recette :	2
7) Afficher un ingrédient	3
8) Fusion des recettes	3
9) Regroupement des ingrédients	3
10) Sauvegarder !	3

Suite de la procédure : « Fiche recette - administratif et photo »

Fiche recette - Onglet →

Composants

1) Sélection d'un ingrédient ou d'une sous-recette

O.	Recette	Marque	Fournisseur
01	feuille	citronade feuille	3099.00000
		feuille de bette	0.001500
		feuille de lasagne	0.000000
		feuille de riz bio	0.013300
		feuilles de brock	0.000530
		feuilles de lasagne sans gluten	0.075000

Positionnez-vous sur la première ligne pour sélectionner un ingrédient ou une sous-recette. Saisissez partiellement ou entièrement son nom, puis validez en appuyant sur "ENTER". Utilisez les flèches haut et bas pour naviguer dans la liste des résultats.

2) Déterminer la quantité d'un ingrédient :

* O.	Recette	Marque	Fournisseur	U.	Qt.U
01	feuille de lasagne	DE CEC...	PROVE...	g.	70.0

Déterminez la quantité de l'ingrédient présente dans la recette et appuyez sur "ENTER" pour valider.

3) Répétez ces étapes pour les autres ingrédients

O.	Recette	Marque	Fournisseur	U.	Qt.	Qt.M.	P.
01	feuille de lasagne	DE CEC...	PROVE...	g.	70.0	0.0	0.0
02	sauce tomate	KNORR	DELISA...	g.	50.0	0.0	0.0
03	haché de boeuf bio	BIOMAU...	NIESSEN	g.	50.0	0.0	0.0
04	bechamel	INTERNE	L'YSPAC...	g.	30.0	0.0	0.0
05	emmental bio	KRAFT	PROVE...	g.	20.0	0.0	0.0

4) Quantité composants l'étiquette* :

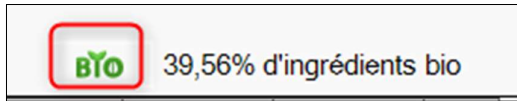
Affichez la quantité d'un ingrédient en pourcentage sur l'étiquette en cochant la case « % ét. ».

Nom	Qt.	% Qt.	Total	% Prix	% Ét.
boeuf bio/biologisch rundfl.	90,0	23,107	1,98	50,7	☒
salade romaine	50,0	12,837	0,14	4,0	☐
papaye verte	30,0	7,702	0,19	5,3	☐

*Réglementation : Vous devez indiquer la quantité (en pourcentage) des ingrédients qui figurent dans la dénomination de la denrée alimentaire (exemple : le % de pomme dans la « tarte aux pommes ») ou sont mis en évidence dans l'étiquetage par des mots, des images ou des graphiques (exemple: « contient des noix »).

5) Bio/Non bio

Le programme calcule automatiquement le pourcentage d'ingrédients biologiques présents dans la recette. Vous pouvez choisir d'afficher les ingrédients biologiques dans la liste des ingrédients en cliquant sur le bouton *Bio*.



6) Modifier la fiche recette :

1	2	3	4	5
O.	Qt.	Qt.M.	Décc.	Rem.
01	70,0	0,0	NON	
02	50,0	0,0	NON	Tomatino
03	50,0	0,0	NON	
04	30,0	0,0	NON	
05	20,0	0,0	NON	rapé

Les modifications suivantes n'affectent que la fiche recette et ne modifient pas la composition de l'étiquette.

1. **O.** Déterminez l'ordre d'affichage souhaité des ingrédients dans la fiche de production (1, 2, 3, 4, ...).

2. **Qt. M.** = Quantité de Mélange = Permet d'afficher un mélange de 2 ingrédients ou plus dans la fiche de production :

* O.	Recette		Qt.	Qt.M.
01	feuille de lasagne	C P g	70,0	0,0
02	sauce tomate	K C g	50,0	50
03	haché de boeuf bio	E N g	50,0	50



Mélange de base ingrédients				
sauce tomate	KNORR	DELISALADES	gr	50,0 Tomatino
haché de boeuf bio	BIOMAUFEL	NIESSEN	gr	50,0
TOTAL MELANGE:				100,0
Ingrédients				
feuille de lasagne	DE CECOCO	PROVENCALE	gr	200,0
bechamel	INTERNE	LYSPACKAGING	gr	30,0
emmental bio	KRAFT	PROVENCALE	gr	20,0 rapé

3. **DECO** = décoration

Utilisez "DECO" (Décoration) avec les touches + (OUI) et - (NON) pour surligner en rouge un ingrédient utilisé à des fins décoratives dans la recette (l'ingrédient sera affiché en dernière position sur la fiche production).

bechamel	INTERNE	LYSPACKAGING	gr	60,0
emmental bio	/	/	gr	50,0

4. **Rem.** = Remarque

Rem.
Tomatino
rapé après cuisson

Cette remarque est celle provenant de la fiche ingrédient.

Elle peut être modifiée manuellement dans la fiche recette et s'afficher dans la fiche de production comme information :

emmental bio	/	rapé après cuisson
--------------	---	--------------------

5. Si un mélange est présent (voir point 2), utilisez la touche "+" pour ajouter un ou plusieurs ingrédients avant ce mélange.

Touche + =*

Exemple : je veux afficher la feuille de lasagne avant le mélange :

* O.	Recette	Marque	Fournisseur	U	Qt.	Qt.M.
01	feuille de lasagne	DE CEC...	PROVE...	g..	150,0	0 0
02	haché de boeuf bio	INTERNE	ISPC	g..	50,0	50 0
03	sauce tomate	KNORR	DELISA...	g..	50,0	50 0
04	bechamel	INTERNE	LYSPAC...	g..	30,0	0 0
05	emmental bio	/	/	g..	20,0	0 0



Ingrédients	Marque	Fournisseur	Unité	Quantité	R
Ingrédient(s) Premier(s)					
feuille de lasagne	DE CECOCO	PROVENCALE	gr	150,0	
TOTAL INGR. PREM.:				150,0	
Mélange de base ingrédients					
sauce tomate	KNORR	DELISALADES	gr	50,0	Tc
haché de boeuf bio	INTERNE	ISPC	gr	50,0	
TOTAL MELANGE:				100,0	
Ingrédients					
bechamel	INTERNE	LYSPACKAGING	gr	30,0	

7) Afficher un ingrédient

Composants	Administratif	Allergènes	Graphique
Voir	*	O.	Recette
Voir	2	haché viande bio	INTÉ
Voir	2	bechamel	INTÉ
Voir	4	feuille de lasagne	DE C
Voir	3	sauce tomate maison	INTÉ
Voir	4	endives	INTÉ
Voir	6	oignon rouge bio	INTÉ

Pour ouvrir la fiche d'un ingrédient ou d'une sous recette (identifié en bleu), cliquez sur le bouton « Voir »

Toute modification d'un ingrédient ou d'une sous-recette sera automatiquement mise à jour dans les recettes et sous-recettes associées.

8) Fusion des recettes

En utilisant cette fonction, les noms des sous-recettes ne seront pas affichés, et les ingrédients identiques seront regroupés. Consultez l'annexe 2 : « Fusion des recettes » pour plus de détails.

9) Regroupement des ingrédients

Les ingrédients portant exactement le même nom sont automatiquement regroupés et n'apparaissent qu'une seule fois sur la composition.

Exemple : si j'utilise plusieurs ingrédients « sel fin », le sel fin n'apparaîtra qu'une seule fois et son emplacement dans la liste d'ingrédients sera déterminé en fonction du poids total de ces différents sel.

10) Sauvegarder !

