

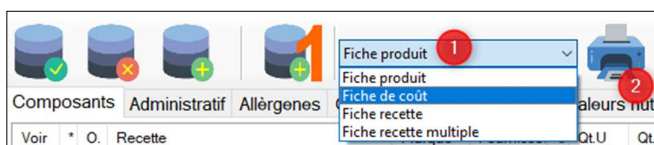
4 - Générer une fiche – modifier les fichiers

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 :

- Produit → Fiche destinée aux clients
- Coût → Fiche permettant de calculer les coûts de fabrication du produit fini
- Recette (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

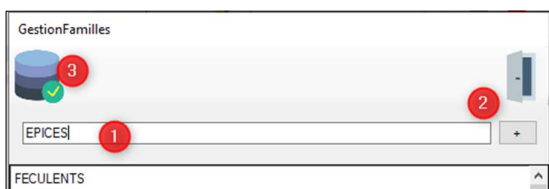
2) Ajouter des fichiers

1. Chemin d'accès :



2. Ajouter une famille :

- Familles (ingrédients)



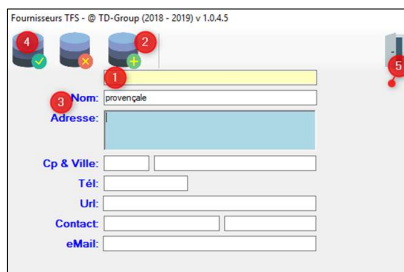
Il est également possible de modifier le nom d'une famille existante en modifiant le nom directement dans la liste et en sauvegardant ensuite :



3. Ajouter une marque

→ Idem que pour la famille

4. Ajouter un fournisseur

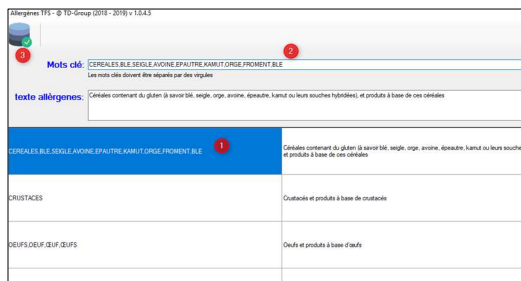


1. Vérifiez dans la barre de recherche que le fournisseur n'est pas déjà présent dans la base de données.
2. Sinon, créez une nouvelle fiche
3. Complétez les informations fournisseurs (le nom suffit)
4. Sauvegardez
5. Fermez

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 dans la zone « Mots clés »! 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		
BAGUETTE	37	SANDWICHES	OUI
MINIS BIO	38		
MOELLEUX	39		
TARTINES BIO	40		
WRAP	41		
BREAKFAST	42		
JUS FRAIS 25CL	43	JUS-WINAGRETTE	OUI
JUS FRAIS 50CL	44		
LAIT VEGETAUX 25 CL	45		
LAIT VEGETAUX 50 CL	46		
WINAGRETTE 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 (produit, coûts, recette) :

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

Nom: FGS

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

Agréments

Organisme: Numéro:

Assurez-vous de sauvegarder les modifications !

8. Ajout des formats d'étiquettes



→ Procédure similaire à l'ajout d'une famille

3) Ajouter une note de recettes

Fiches techniques TFS - © TD-Group (2018 - 2023) v 1.1.4.4

Composants Administratif Allergènes Graphique Photos Divers Valeurs nutritionnelles Texte logistique Note recette

1- Couper un oignon et une gousse d'ail en petit morceaux. Les faire revenir à feu doux dans une casserole 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 baissez 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 bœuf 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.

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 CECIO	PROVENCALE	g'	100,0	CUIT
spachmati	INTERNE	INTERNE	g'	50,0	
haché viande bo		PROVENCALE	g'	70,0	
emmental	LUXLAIT	IPC	g'	20,0	1998
sauce tomate maison	INTERNE	INTERNE	g'	50,0	
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 casserole 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, démarrer 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 bœuf 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 :

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

Impression Multiple du 12-10-2023

Yaourt à la fraise et framboise (3 portion(s))

Ingédients	Qt.U	Qt.Netto	Qt.brute
LAIT	160,0000	480,0000	
ferments lactique	0,3000	0,9000	
mire bio	10,0000	30,0000	
fraise bio	30,0000	90,0000	
sucre	40,0000	120,0000	
TOTAUX:	240,3000	720,9000	0,00

Wrap Saumon (12 portion(s))

Ingédients	Qt.U	Qt.Netto	Qt.brute
tortilla	40,0000	480,0000	
saumon fumé/gerookte zalm	20,0000	240,0000	
sauce tartare maison	20,0000	240,0000	

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 :

Impression Multiple du 09-10-2023

Pâtes grecques à la bolognaise (17 portion(s))

Ingédients	Qt.U	Qt.Netto	Qt.brute
pâtes grecques	70,0000	1190,0000	540,91
sauce tomate maison	100,0000	1700,0000	

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