Pour plus de contenu, connectez-vous !

1/ Création des fiches techniques

> Une fiche technique = une recette.

Chaque recette est liée à une fiche article de type "produit fini" (ex. tarte à la myrtille). Cela dit, une même fiche article de produit fini peut héberger plusieurs fiches techniques (on peut avoir plusieurs versions de recettes pour la tarte à la myrtille).

Une fiche technique nécessite la création de fiches articles :

- pour les matières 1ères (ex. myrtilles),
- éventuellement pour des articles intermédiaires (ex. pâte à tarte : composée elle-même de plusieurs matières 1ères). On créera aussi une fiche technique pour cet article intermédiaire.
- et pour le produit fini !

> Ces fiches article peuvent être créées au préalable, ou pendant l'écriture de la recette dans Odoo.

Mémo

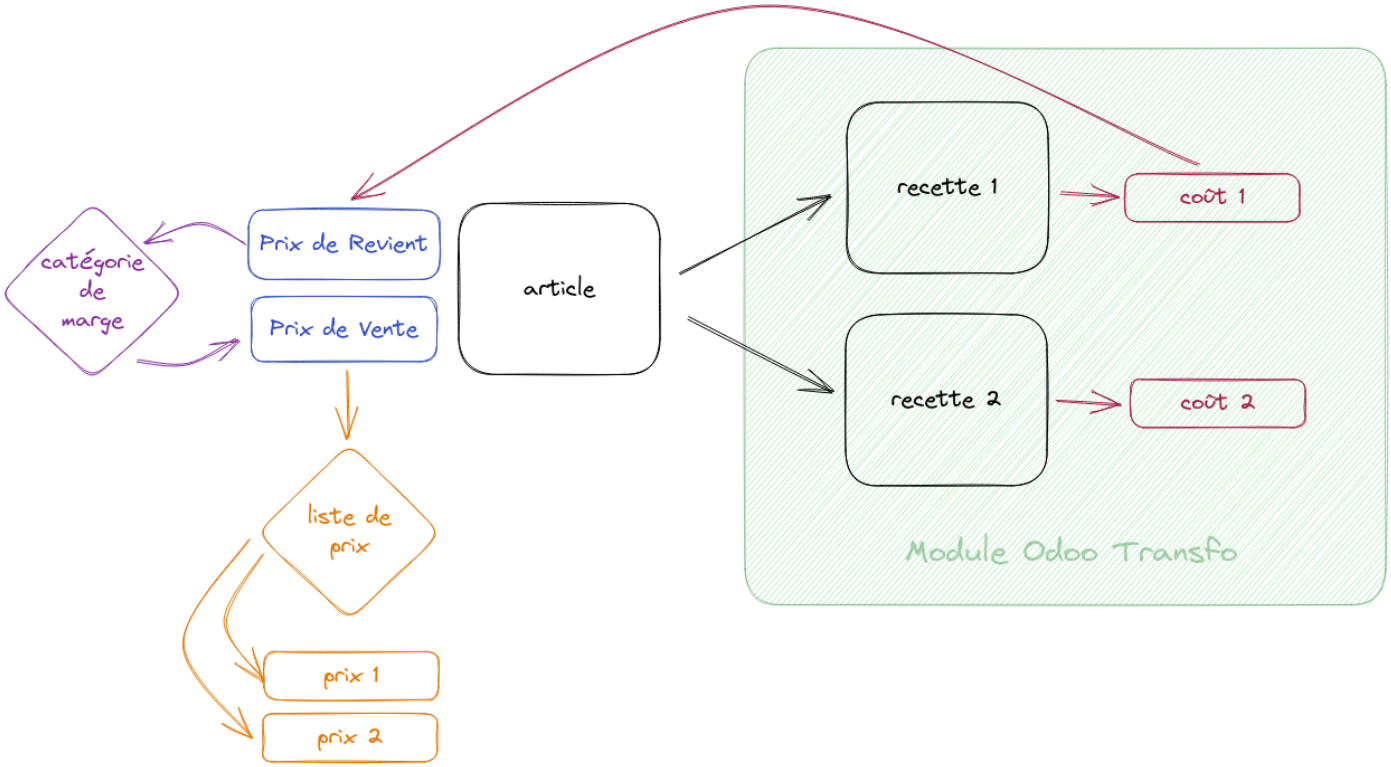
	Fiche article	Fiche technique
Matière première (ex. sucre, eau, bouteille, sachet, farine, etc.)	**X**	
Produit intermédiaire (ex. brassin, café brut, pâte à tarte, etc.)	**X**	**X**

Produit fini (pain, tarte, bière embouteillée, café emballé, etc.)	**X**	**X**

Flux principaux

Voici les flux principaux entre **article**, **recette** et les différents prix, que nous allons voir dans les différents tutos.

En fond vert, les nouveautés des modules Odoo Transfo.



Créer un article

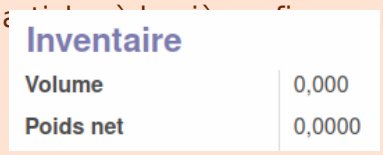
Nous avons documenté cette partie en vidéo !

Voir sur Graptube ici : https://tube.grap.coop/w/kfkvWLjkBE3mGMsPfgRho3

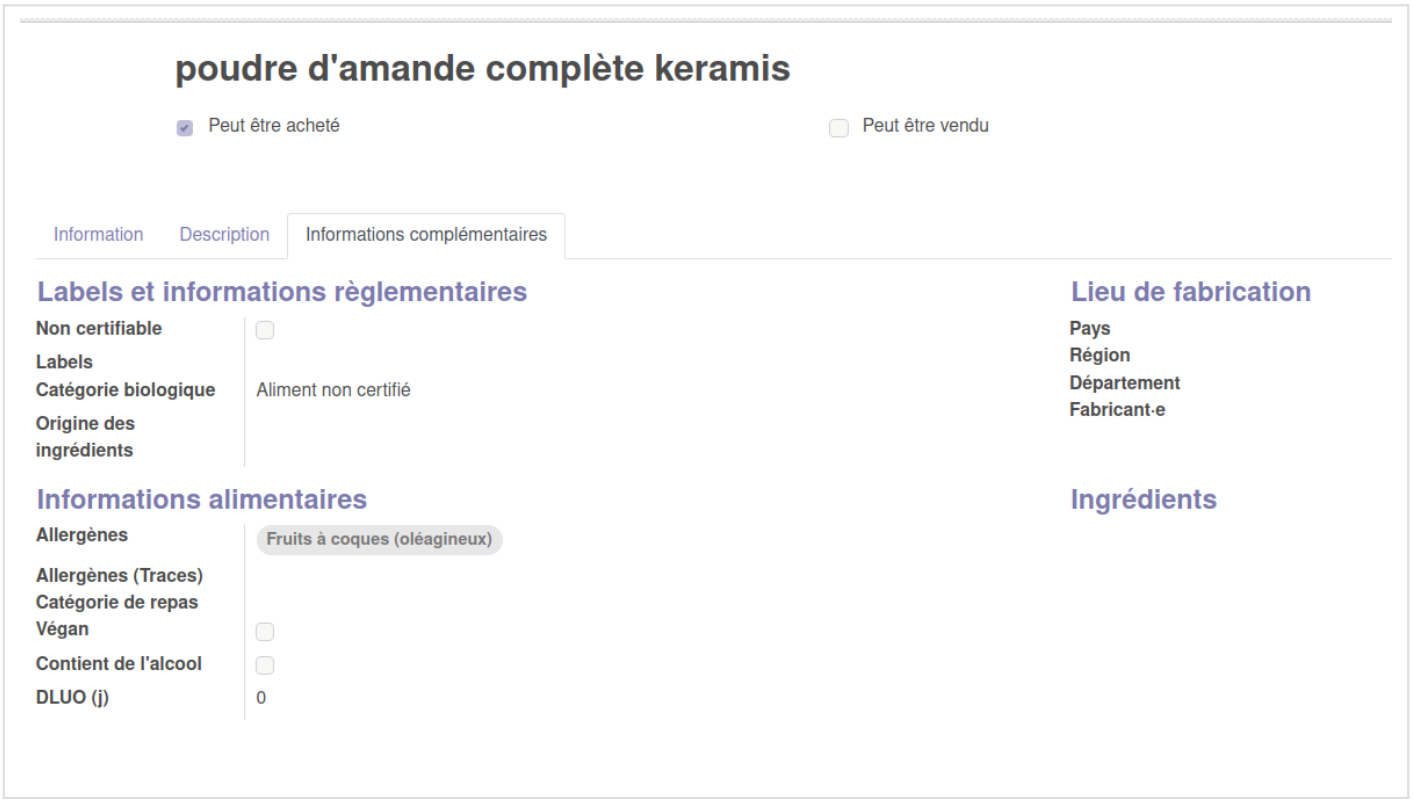


Pour créer un article dans Odoo, voir la documentation classique > ICI <

Penser à renseigner le champ "Poids Net" pour les a… …le poids total des composantes de la recette puisse être correct.



+ Avec les modules Transfo des champs complémentaires s'ajoutent dans l'onglet "Informations complémentaires" de la fiche article :



- **La catégorie de repas** : ex. entrée / plat / dessert... qui servira à classer les allergènes dans l'export PDF par exemple
- **Les allergènes**

Créer une fiche technique

Nous avons documenté cette partie en vidéo !

Voir sur Graptube ici : https://tube.grap.coop/w/tBvazgk61QvGSb1YShn5L2



Aller sur le menu 

> Fiches techniques et cliquer sur + Créer.

Partie 1 :



Fiche technique - produit fini

entremet royal chocolat fool

INFORMATIONS PRINCIPALES

Article	[MAT-000014] entremet royal chocolat fool
Recette pour	120,00 01PCE
Poids net total	0,80 kg
Poids brut total	0,80 kg
Description de conditionnement	100g
Note	★★★

Photo : celle de la fiche article
Fiche technique - produit fini (ou produit intermédiaire) => s'inscrit automatiquement
Nom : nom de la recette, ici entremet royal chocolat
Article : l'article auquel est liée la fiche technique
Recette pour : multiplicateur de l'unité de mesure de la fiche article (nombre de parts, nombre de gâteaux, ...)
Poids net / poids brut total : calculé en fonction des ingrédients saisis plus bas => automatique
Description de conditionnement : champ texte. Exemple : 90g par part.
Note : dans le cas où il y aurait plusieurs recettes pour le royal au chocolat, on peut imaginer que le mieux noté serait celui à réaliser en priorité.

Partie 2 :

INFORMATIONS SUR LA FICHE TECHNIQUE

Référence	MAT-ROY-1
Tags	chocolat · sans gluten · toute l'année

Référence : identifiant unique de la fiche technique composé du trigramme de l'activité + trigramme du produit (fiche article) + numéro unique.
Tags : étiquettes qui peuvent servir de critères de tris par ailleurs. C'est ici que l'on peut indiquer la saisonnalité d'une recette (ex. créer un tag "pâques" quand on est chocolatier.e).

Partie 3 :

GESTION DES PRIX ET DU TEMPS

Coût net	1,33 €
	Prix actuels de l'article lié à la FT Coût : **1,33 €** ✅ PdV : **4,50 €** (marge **68,85%**).
Temps de production	00:00 heures

Coût : comparaison du prix de revient de la fiche article avec le prix de revient cumulé de tous les articles insérés dans la fiche technique + infos sur le prix de vente et la marge.
Temps : temps estimé pour réaliser la recette (facultatif).

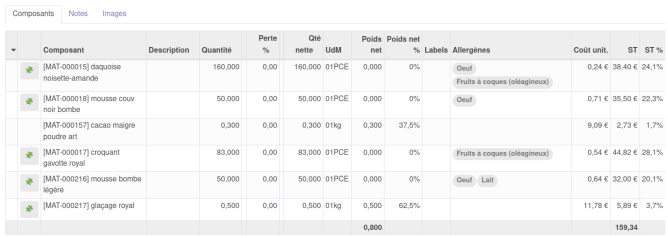
Partie 4 :

INFORMATIONS ALIMENTAIRE

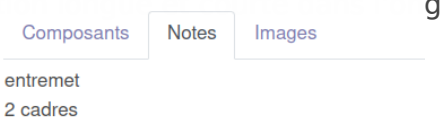
Labels	Agriculture Biologique Européen...
Allergènes	Oeuf · Fruits à coques (oléagineux) · Gluten · Lait

Labels : à inscrire pour la recette : n'est pas hérité de la fiche article ou des composantes de la recette.
Allergènes : somme des allergènes des composants de la recette

Partie 5 :



Descrip glet

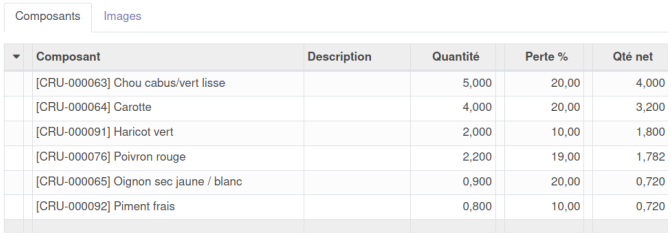


entremet

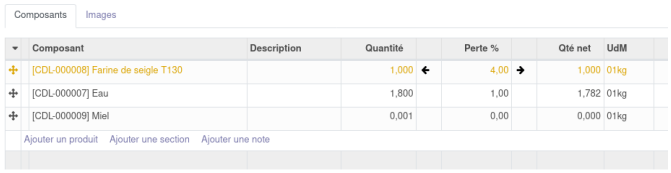
2 cadres

"notes"

Ex. de recette avec pertes :



Les flèches permettent d'ajuster les quantités en fonction de la perte :



Le tableau dans lequel lister tous les ingrédients (parfois des recettes intermédiaires type "pâte à tarte") présents dans la recette.

A saisir :

Composant : sélectionner toutes les fiches articles nécessaires à la réalisation de la recette
Quantité : correspond à la quantité nécessaire à la recette (nombre de pièces ou nombre de kilos) => lorsqu'il y a de la perte, on peut indiquer un % de perte (ex. effeuillage, évaporation, ...) et/ou une quantité nette différente de la quantité brute)
Notes : champs libres à propos de la recette

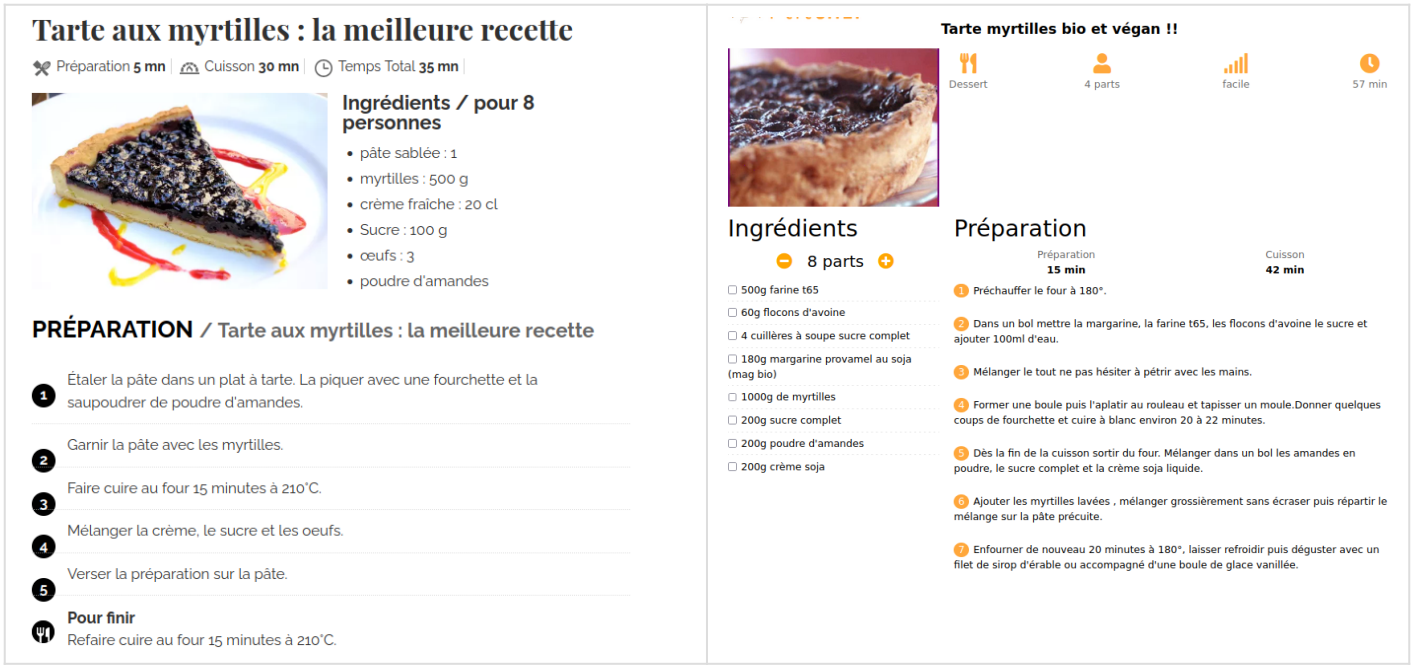
Hérité de la fiche article :

Allergènes, labels, coût unitaire

> il est possible d'associer 1 ou 2 images supplémentaires à la recette dans l'onglet "images"

Cas pratique : je suis pâtissier·e et mon dessert phare est la tarte aux myrtilles. Je fais tantôt une version "classique" tantôt une version vegan, selon le souhait de mes client·e·s.

Je m'appuie sur ces 2 recettes :



Tarte aux myrtilles : la meilleure recette

Préparation **5 mn** | Cuisson **30 mn** | Temps Total **35 mn**

Ingrédients / pour 8 personnes

- pâte sablée : 1
- myrtilles : 500 g
- crème fraîche : 20 cl
- Sucre : 100 g
- œufs : 3
- poudre d'amandes

PRÉPARATION / Tarte aux myrtilles : la meilleure recette

1. Étaler la pâte dans un plat à tarte. La piquer avec une fourchette et la saupoudrer de poudre d'amandes.
2. Garnir la pâte avec les myrtilles.
3. Faire cuire au four 15 minutes à 210°C.
4. Mélanger la crème, le sucre et les oeufs.
5. Verser la préparation sur la pâte.

Pour finir
Refaire cuire au four 15 minutes à 210°C.

Tarte myrtilles bio et végan !!

Dessert | 4 parts | facile | 57 min

Ingrédients

8 parts

- 500g farine t65
- 60g flocons d'avoine
- 4 cuillères à soupe sucre complet
- 180g margarine provamel au soja (mag bio)
- 1000g de myrtilles
- 200g sucre complet
- 200g poudre d'amandes
- 200g crème soja

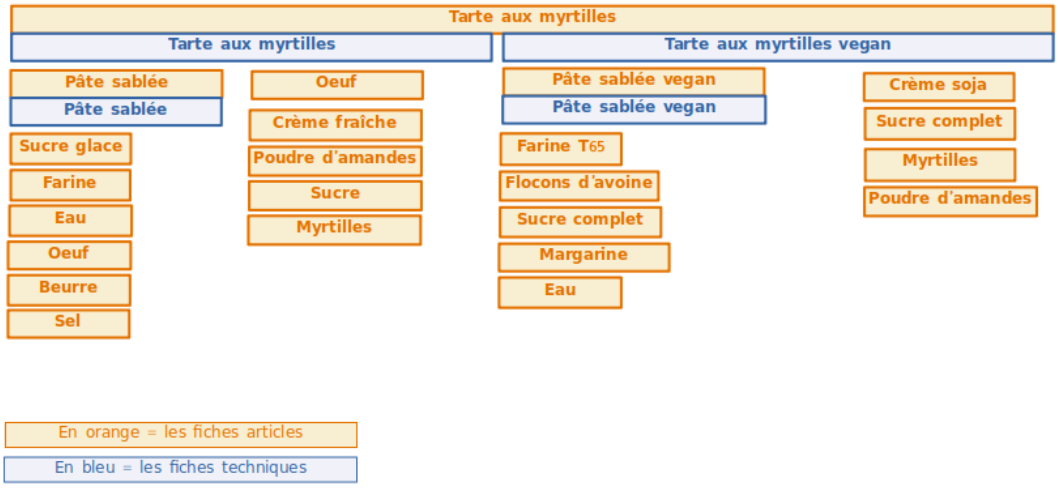
Préparation

Préparation **15 min** | Cuisson **42 min**

1. Préchauffer le four à 180°.
2. Dans un bol mettre la margarine, la farine t65, les flocons d'avoine le sucre et ajouter 100ml d'eau.
3. Mélanger le tout ne pas hésiter à pétrir avec les mains.
4. Former une boule puis l'aplatir au rouleau et tapisser un moule.Donner quelques coups de fourchette et cuire à blanc environ 20 à 22 minutes.
5. Dès la fin de la cuisson sortir du four. Mélanger dans un bol les amandes en poudre, le sucre complet et la crème soja liquide.
6. Ajouter les myrtilles lavées , mélanger grossièrement sans écraser puis répartir le mélange sur la pâte précuite.
7. Enfourner de nouveau 20 minutes à 180°, laisser refroidir puis déguster avec un filet de sirop d'érable ou accompagné d'une boule de glace vanillée.

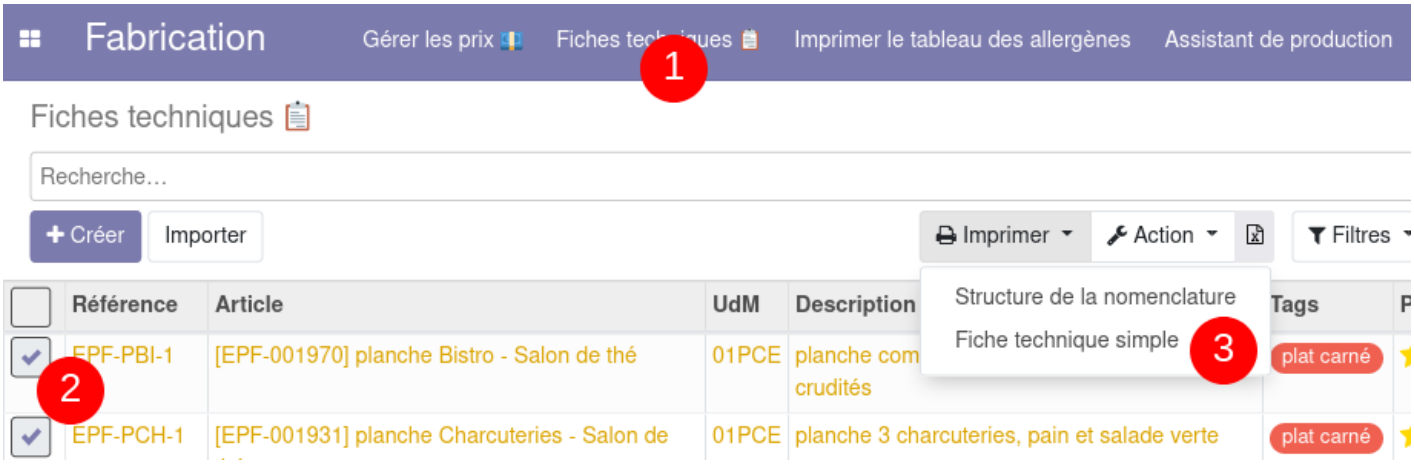
Dans Odoo je vais créer :

- 4 fiches techniques (2 produits finis que sont la tarte myrtilles standard et la tarte aux myrtilles vegan et 2 produits intermédiaires que sont la pâte sablée standard et la pâte sablée vegan)
- 1 fiche article pour le produit fini "tarte aux myrtilles"
- 1 fiche article pour chaque pâte sablée
- 1 fiche article pour chaque matière 1ère (celles qui servent dans la pâte sablée et les autres)



Puis je vais constituer mes 2 versions de recettes reliées à la fiche article "tarte aux myrtilles".

Pour imprimer une ou des fiches techniques, c'est par ici :



Questions diverses

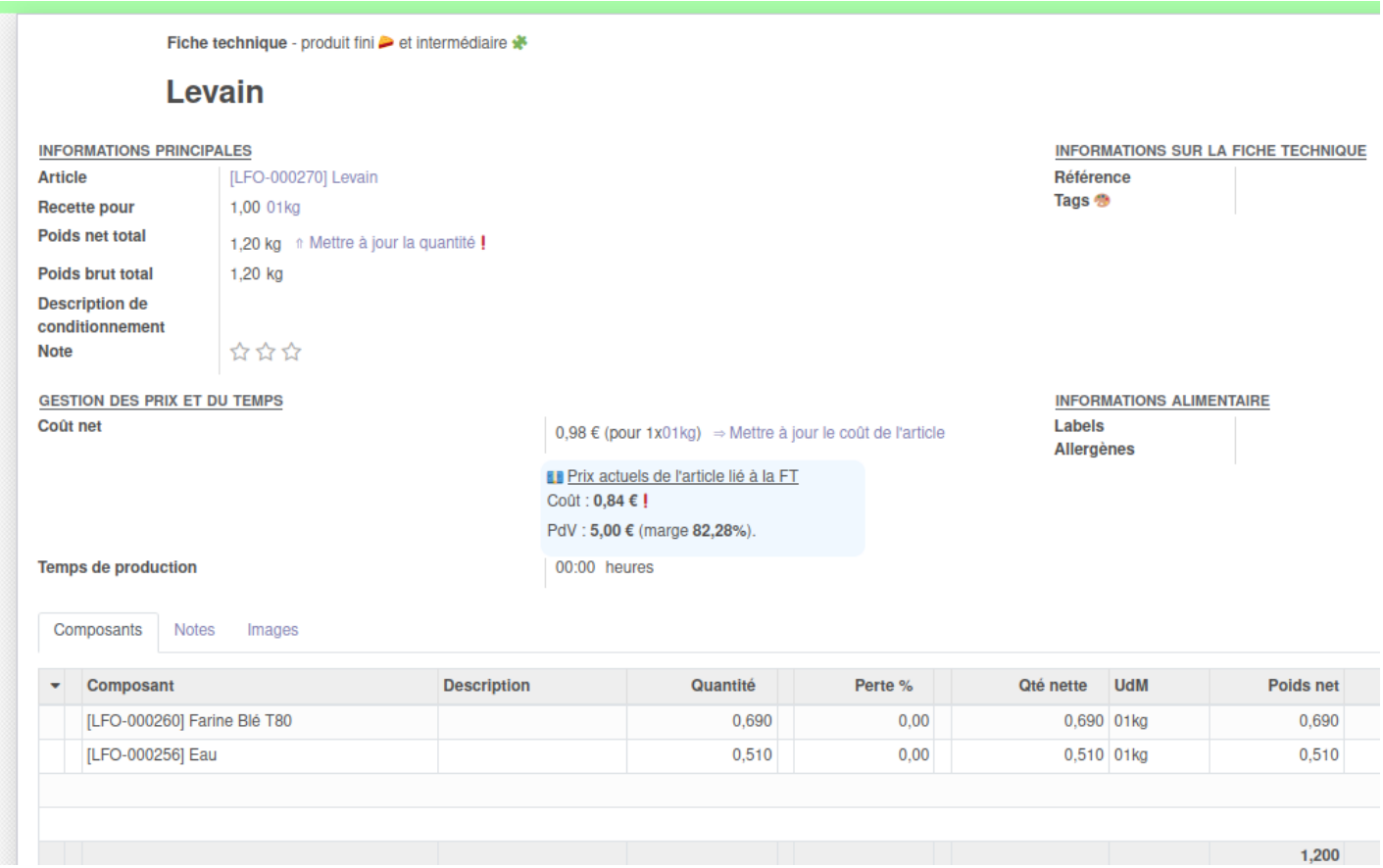
Gérer une perte globale

> “ Est ce qu'on peut inscrire une perte globale sur une recette ? Il y a bien un % de marge dans mes recettes, pour chaque ingrédient, mais je n'ai pas trouvé pour la recette globale.

Oui ! Quand tu crées une fiche technique, tu peux effectivement mettre un pourcentage de perte par ligne d'ingrédients.

Pour avoir un pourcentage de perte globale, **il faut que le `Poids net total` soit le poids avant perte, donc supérieur à la quantité de `Recette pour`.**

Dans cet exemple factice, la recette donne des ingrédients pour 1,2kg de recette net, mais la quantité de Recette pour est de 1kg. Donc si on veut produire 1 kilo de levain, il faudra bien 1,2 kilo de matières premières et il y aura 200g de perte globale.



Fiche technique - produit fini et intermédiaire

Levain

INFORMATIONS PRINCIPALES

Article	[LFO-000270] Levain
Recette pour	1,00 01kg
Poids net total	1,20 kg ⇑ Mettre à jour la quantité !
Poids brut total	1,20 kg
Description de conditionnement	
Note	☆ ☆ ☆

INFORMATIONS SUR LA FICHE TECHNIQUE

Référence	
Tags	

GESTION DES PRIX ET DU TEMPS

Coût net	0,98 € (pour 1x01kg) ⇒ Mettre à jour le coût de l'article
	Prix actuels de l'article lié à la FT Coût : **0,84 €** ! PdV : **5,00 €** (marge **82,28%**).
Temps de production	00:00 heures

INFORMATIONS ALIMENTAIRE

Labels	
Allergènes	

Composants | Notes | Images

Composant	Description	Quantité	Perte %	Qté nette	UdM	Poids net
[LFO-000260] Farine Blé T80		0,690	0,00	0,690	01kg	0,690
[LFO-000256] Eau		0,510	0,00	0,510	01kg	0,510
						1,200

> Pour une recette à la Pièce, pareil, il faut que le Poids net total soit celui avant perte.

Gérer une perte globale **pour gérer les pertes, erreurs, vols** (suite question d'avant)

> “ Oui mais ça ça provoque des quantités à l'achat trop hautes, moi je voulais gérer mes % de perte etc.

Ça c'est autre chose. Et voici la réponse d'Emmanuel à ce propos :

On peut comparer cette gestion des pertes aux épiceries. Il y a 2 types :

- *pertes connues : DDM dépassées, produits cassés, abîmés... Ces pertes sont enregistrées sur odoo et en accompagnement, on peut en tenir compte et les soustraire de la marge calculée par Odoo en sortie de caisse.*
  En transfo, on pourrait faire pareil, peser les invendus, les enregistrer...

- *pertes inconnues : erreurs, vol, fonte de produit (les légumes, fromages, saucissons... sèchent et sont plus légers quand on les vend que quand on les achète). Cette perte inconnue est imprévisible mais souvent stable après quelques années, on peut donc l'estimer sans jamais tomber juste.*

Du coup quand une épicerie prévoit 33% de marge, on sait qu'elle fera, mettons, 30%. Je pense qu'on peut avoir un peu le même mécanisme avec les activités de transfo, sachant que selon le type de circuit de commercialisation, certaines actis auront plus de perte que d'autres (selon si elle vendent sur commande ou pas par exemple).

Pour résumé : d'un côté on calcule le taux de marge, de l'autre on calcule le taux de perte, et ensuite on peut les travailler ensemble. Mais on fait pas l'ordre inverse :)

Created 2022-11-15 11:22:12 UTC by Sandie Favre
Updated 2024-10-18 13:18:56 UTC by Quentin Dupont