

# 4/ Assistant de production (liste achats de mat. 1ères et production)

Il existe plusieurs chemins, selon que vous souhaitez créer une liste d'achats :

- pour plusieurs recettes (**A**)
- pour 1 recette donnée (**B**)

## A/ Pour plusieurs recettes

- Aller dans le menu **Fabrication** (1) et sous menu **Fiches techniques** (2)
- Cocher les recettes pour lesquelles vous souhaitez générer une liste d'achats (3)
- Cliquer sur Action > Assistant de production (4)

The screenshot shows the 'Fabrication' menu with the following options: Gérer les prix, Fiches techniques, Imprimer le tableau des allergènes, Assistant de production, and Configuration. The 'Fiches techniques' sub-menu is open, showing a search bar and a table of recipes. The table has columns: Référence, Article, UdM, and Description. The first two rows are selected with checkboxes. The 'Action' dropdown menu is open, showing options: Exporter, Archiver, Désarchiver, Supprimer, Imprimer le tableau des allergènes, and Assistant de production. The 'Assistant de production' option is highlighted.

Référence	Article	UdM	Description
EPF-PBI-1	[EPF-001970] planche Bistro - Salon de thé	01PCE	planche complète pain charcuterie crudités
EPF-PCH-1	[EPF-001931] planche Charcuteries - Salon de thé	01PCE	planche 3 charcuteries, pain et
EPF-PCR-1	[EPF-001778] planche Crudités - Salon de thé	01PCE	planche 4 crudités + 1 oeuf
EPF-PFR-1	[EPF-001969] planche Fromages - Salon de thé	01PCE	planche 4 fromages, pain et salade verte

Puis mêmes étapes personnaliser le contenu (avec ou sans prix, avec ou sans fiches techniques, etc.) :

These products are sold but don't have any Bill Of Material, so they can't be in this Production assistant:

🔧 Choisir les options

- Grouper les produits par leur catégorie ☒
- Gérer le prix des produits ☐
- Imprimer les fiches techniques ☐

📄 Informations sur le PDF

Titre pour le PDF

Production de Noël

Date de production

18/12/2023

Notes sur le PDF

blablabla

📦 Choisir les quantités voulues

Fiche technique	Description	Qté de la FT	Qté voulue	UdM	Coût
LBB-XXX-1: [LBB-000385] Deschambelle 250g grain		1,00	1,00	01PCE	2,87 €
LBB-XXX-1: [LBB-000386] Deschambelle 250g moulu		1,00	1,00	01PCE	2,87 €
					5,74

🖨️ Imprimer le récap de production et les fiches techniques

🗑️ Annuler

Et ça donne ça :

# Quantités à préparer

Fiche Technique	Quantité	UdM	Prix Unitaire	Sous-total
EPF-PCH-1: [EPF-001931] planche Charcuteries - Salon de thé	5.0	01PCE	3.11 €	15.55 €
EPF-PCR-1: [EPF-001778] planche Crudités - Salon de thé	10.0	01PCE	1.93 €	19.3 €
EPF-PFR-1: [EPF-001969] planche Fromages - Salon de thé	4.0	01PCE	1.87 €	7.48 €
EPF-PBI-1: [EPF-001970] planche Bistro - Salon de thé	3.0	01PCE	3.43 €	10.29 €
Total basé sur le coût des fiches techniques :				52.62 €

## Matières premières nécessaires

Article	Quantité	UdM	Prix Unitaire	Sous-total	
Avocat hass bio kg	1.17	01kg	2.69 €	3.147 €	
Betterave sachet 500g	2.5	01PCE	1.27 €	3.175 €	
Beurre fermier doux ou demi sel	0.04	01kg	12.0 €	0.48 €	
Champignons de paris blanc kg	0.3	01kg	8.37 €	2.511 €	
Concombre kg	0.75	01kg	2.55 €	1.913 €	
Cornichon au vinaigre de cidre 72cl	0.16	01PCE	5.78 €	0.925 €	
Crottin chèvre mi sec	1.0	01PCE	1.33 €	1.33 €	
Entre deux fourme barbat	0.21	01kg	9.48 €	1.991 €	
Fourme fermière kg - bergeronnette	0.21	01kg	11.3 €	2.373 €	
Jambon blanc	0.475	01kg	14.2 €	6.745 €	
Jambon sec desossé	0.33	01kg	16.4 €	5.412 €	
Mayonnaise 245g	0.1	01PCE	2.75 €	0.275 €	
Salade verte bio pièce	3.7	01PCE	1.06 €	3.922 €	
Sauce vinaigrette échalotes 360ml	1.518	01PCE	2.94 €	4.463 €	
Saucisson sec – pierre haute	0.2	01kg	14.17 €	2.834 €	
Semi complet - pain au four à bois	1.76	01kg	3.83 €	6.741 €	
St capret	0.12	01kg	9.84 €	1.181 €	
Œuf bio catégorie a	10.0	01PCE	0.32 €	3.2 €	
Total basé sur le coût des produits :				52.62 €	

+ les fiches techniques si vous avez coché l'option

Fiche Technique

### EPF-PCH-1: [EPF-001931] planche Charcuteries - Salon de thé

Description courte : planche 3 charcuteries, pain et salade verte

Description longue : jambon sec, jambon cuit, saucisson, pain, beurre, salade, vinaigrette, cornichons

Quantité : 1.0 01PCE

Matière Première	Quantité	UdM	Commentaire libre
[EPF-000961] jambon sec desossé	0.066	01kg	
[EPF-000833] jambon blanc	0.062	01kg	
[EPF-000727] saucisson sec – Pierre Haute	0.025	01kg	
[EPF-000842] semi complet - pain au four à bois	0.08	01kg	
[EPF-002037] Salade verte BIO pièce	0.1	01PCE	
[EPF-000155] sauce vinaigrette échalotes 360ml	0.069	01PCE	
[EPF-000152] cornichon au vinaigre de cidre 72cl	0.02	01PCE	
[EPF-000547] beurre fermier doux ou demi sel	0.005	01kg	

## C/ Pour une recette donnée

Depuis la fiche technique, il est possible également de générer la liste d'achats, en passant par le bouton "action" :

Modifier + Créer

Imprimer Action

Fiche technique - produit fini

planche Bistro - Salon de thé

- Supprimer
- Dupliquer
- Imprimer le tableau des allergènes
- Assistant de production

Certains composants ne sont pas de saison : Avocat hass bio Kg, Concombre kg, entre deux fourme Barbat, fourme fermière kg - Berg

Revision #8  
Created 22 December 2022 13:14:46 by Sandie Favre  
Updated 18 March 2024 08:27:48 by Sandie Favre