Pour plus de contenu, connectez-vous !

1/ Création des fiches techniques

> Pour visionner le tuto vidéo sur le module fabrication, c'est par > ICI <

> Une fiche technique = une recette.

Chaque recette est liée à une fiche produit de type "produit fini" (ex. tarte à la myrtille). Cela dit, une même fiche produit 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 produit :

- pour les matières 1ères (ex. myrtilles),
- pour les éventuels produits intermédiaires (ex. pâte à tarte : composée elle-même de plusieurs matières 1ères).
- et pour le produit fini !

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

Mémo

	Fiche produit	Fiche technique
Matière première (ex. sucre, eau, bouteille, sachet, farine, etc.)	**X**	

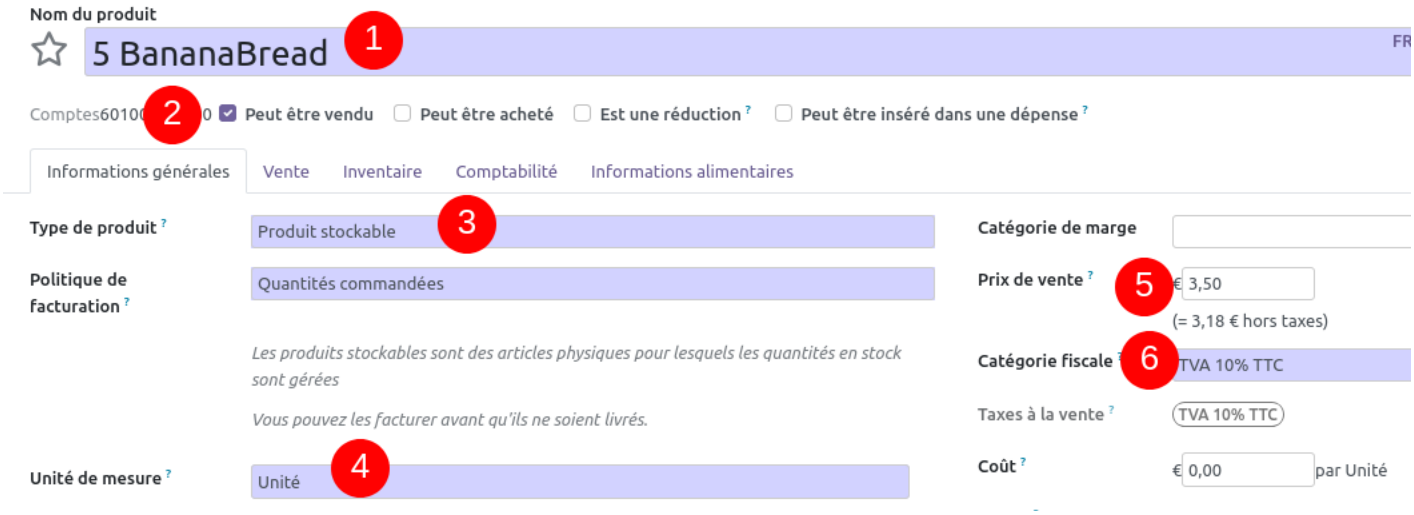
Produit intermédiaire (ex. brassin, café brut, pâte à tarte, etc.)	**X**	**X**
Produit fini (pain, tarte, bière embouteillée, café emballé, etc.)	**X**	**X**

Pré-requis : configuration de la fiche produit

La fiche produit sur laquelle va s'adosser la recette se configure comme suit :

Dans l'onglet "informations générales" :

Le nom, la coche "peut-être vendu", le type "stockable", l'unité de mesure, le prix et la catégorie fiscale.

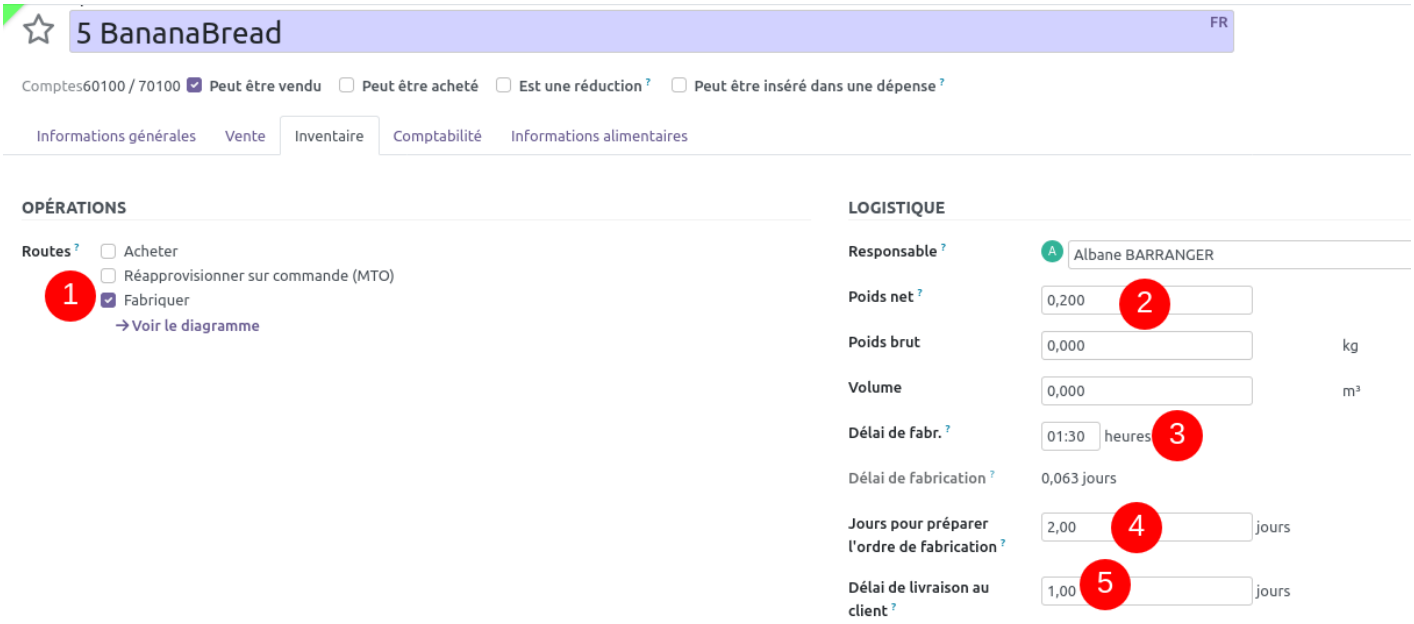


> NB : le coût se calcule ensuite à partir de la fiche technique.

Dans l'onglet Inventaire :

La route "fabriquer", le poids (facultatif, peut se calculer dans la fiche technique aussi),

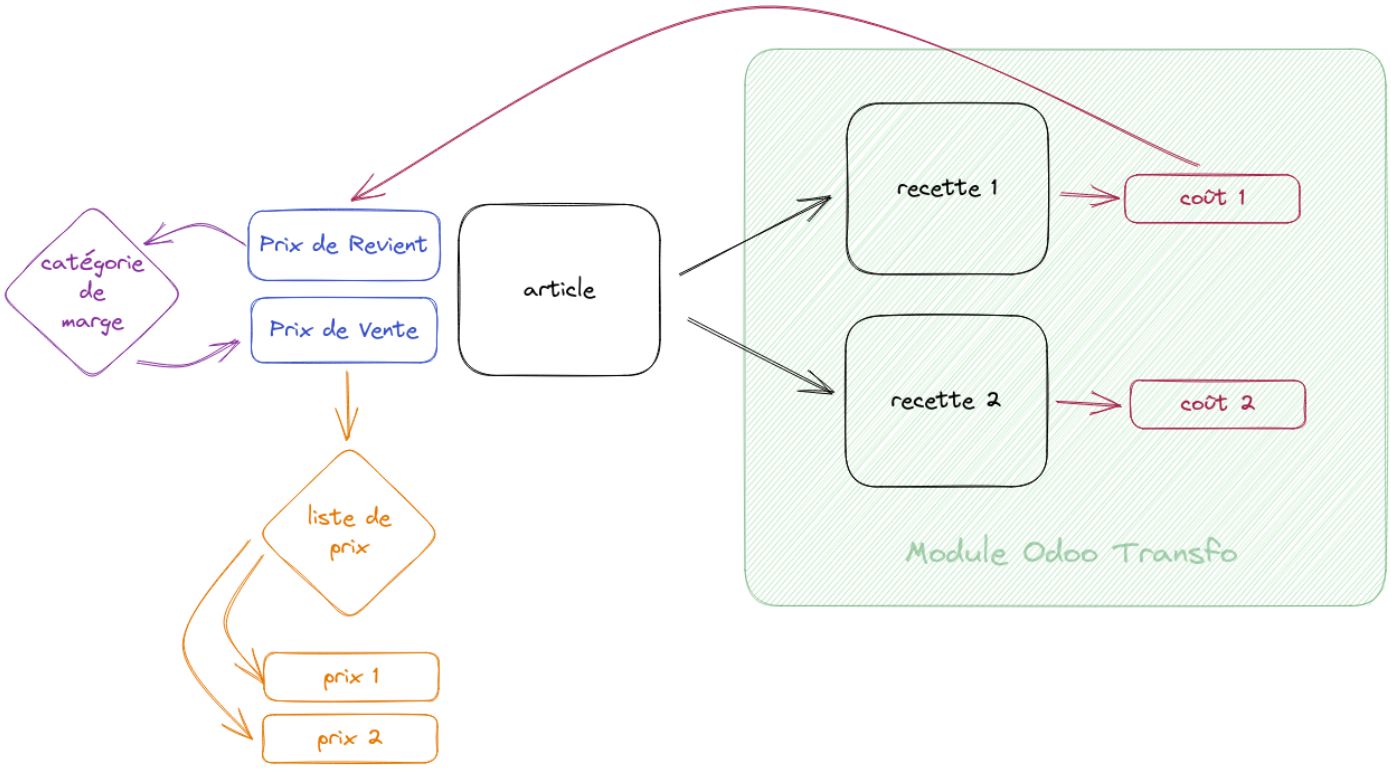
Et si vous souhaitez générer des "ordres de production", renseigner également le temps de fabrication, nb de jours pour préparer l'ordre de fabrication et le nb de jours pour livrer.



Flux principaux

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

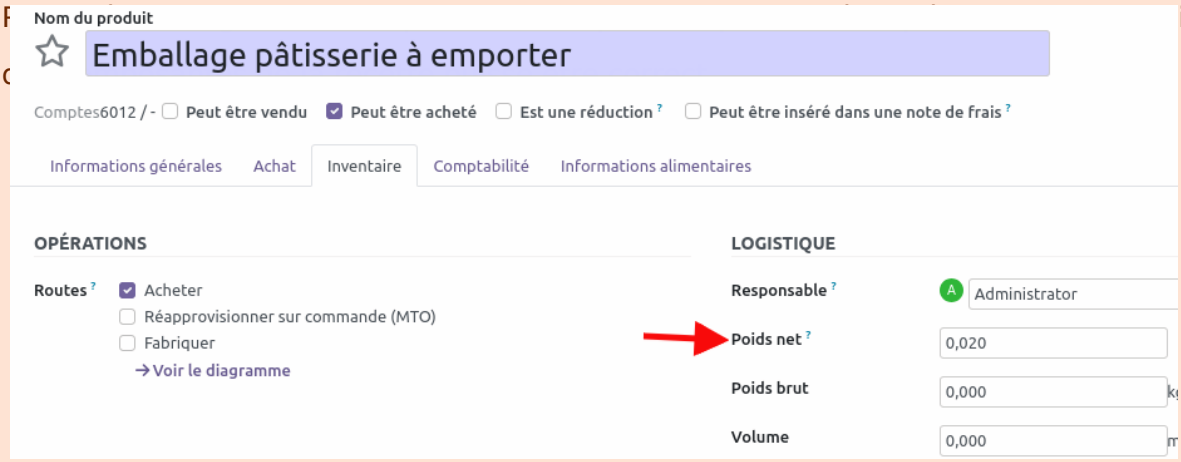
En fond vert, les nouveautés des modules Odoo Transfo.



Créer un produit de matière première

> Tuto vidéo à venir

Pour créer un produit dans Odoo, voir la documentation classique [> ICI <]



Créer une fiche technique

> Tuto vidéo à venir

Aller sur le menu 

> Fiches techniques > + NOUVEAU

Partie haute :



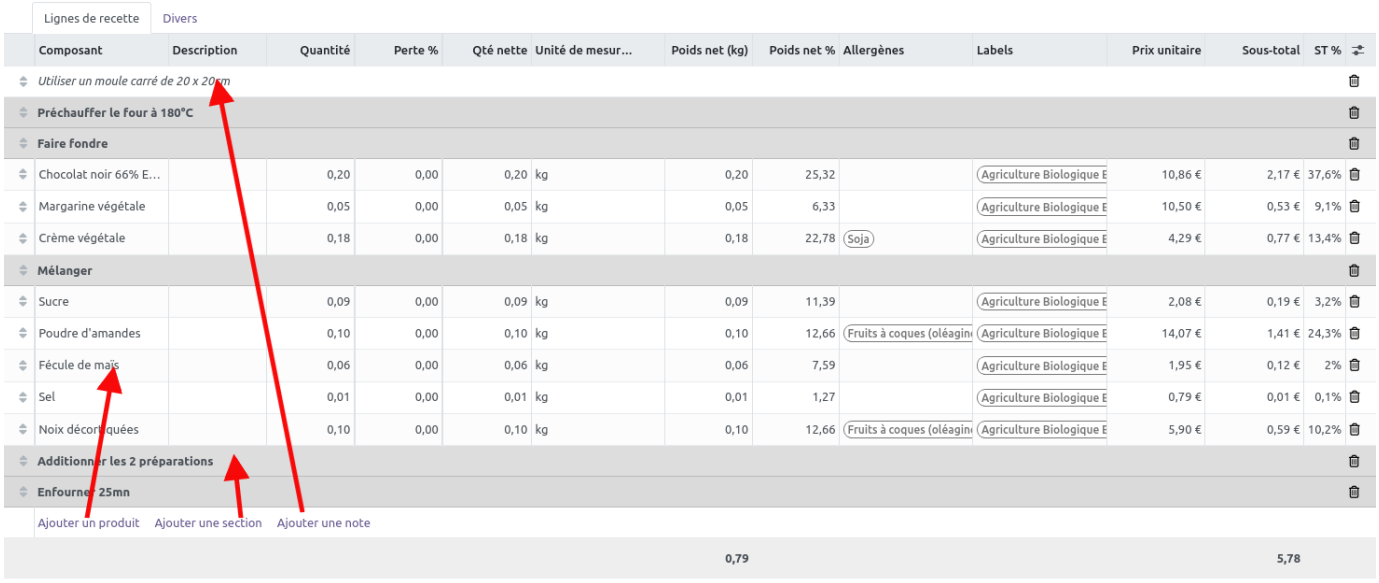
Photo : celle de la fiche produit
Article : nom du produit pour lequel on écrit la recette
Description de conditionnement : champ texte. Exemple : 90g par part.
Coût : calculé dans la fiche technique en sommant les coûts des matières premières
Quantité : multiplicateur de l'unité de mesure de la fiche produit (nombre de parts, nombre de gâteaux, ...)
Poids net / poids brut total : calculé en fonction des ingrédients saisis plus bas => automatique
Référence : identifiant unique de la fiche technique (facultatif)
Allergènes : somme des allergènes des composants de la recette

> Va chercher les allergènes des fiches produits. Par conséquent dans le cas d'une recette avec un produit intermédiaire, il faut penser à mettre en dur les allergènes dans la fiche produit aussi.

Priorité : dans le cas où il y aurait plusieurs versions de recettes pour le brownie vegan, on peut imaginer que le mieux noté serait celui à réaliser en priorité.
Labels : à inscrire pour la recette : n'est pas hérité de la fiche produit ou des composantes de la recette.
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 basse :

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

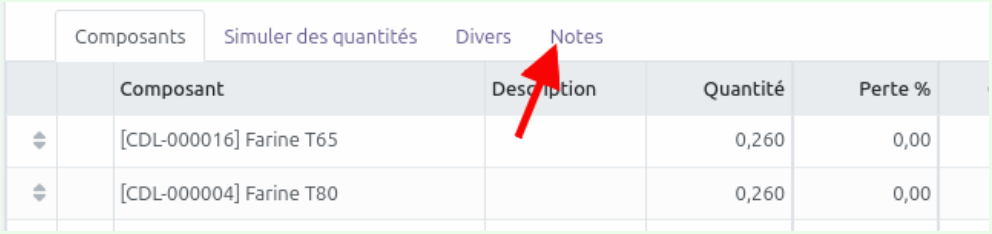


Lignes de recette | Divers

Composant	Description	Quantité	Perte %	Qté nette	Unité de mesur...	Poids net (kg)	Poids net %	Allergènes	Labels	Prix unitaire	Sous-total	ST %
Utiliser un moule carré de 20 x 20cm												
Préchauffer le four à 180°C												
Faire fondre												
Chocolat noir 66% E...		0,20	0,00	0,20	kg	0,20	25,32		Agriculture Biologique E	10,86 €	2,17 €	37,6%
Margarine végétale		0,05	0,00	0,05	kg	0,05	6,33		Agriculture Biologique E	10,50 €	0,53 €	9,1%
Crème végétale		0,18	0,00	0,18	kg	0,18	22,78	Soja	Agriculture Biologique E	4,29 €	0,77 €	13,4%
Mélanger												
Sucre		0,09	0,00	0,09	kg	0,09	11,39		Agriculture Biologique E	2,08 €	0,19 €	3,2%
Poudre d'amandes		0,10	0,00	0,10	kg	0,10	12,66	Fruits à coques (oléagin	Agriculture Biologique E	14,07 €	1,41 €	24,3%
Fécule de maïs		0,06	0,00	0,06	kg	0,06	7,59		Agriculture Biologique E	1,95 €	0,12 €	2%
Sel		0,01	0,00	0,01	kg	0,01	1,27		Agriculture Biologique E	0,79 €	0,01 €	0,1%
Noix décortiquées		0,10	0,00	0,10	kg	0,10	12,66	Fruits à coques (oléagin	Agriculture Biologique E	5,90 €	0,59 €	10,2%
Additionner les 2 préparations												
Enfourner 25mn												
Ajouter un produit	Ajouter une section	Ajouter une note										
						0,79					5,78	

> Il est possible d'ajouter des notes et sections pour organiser sa recette

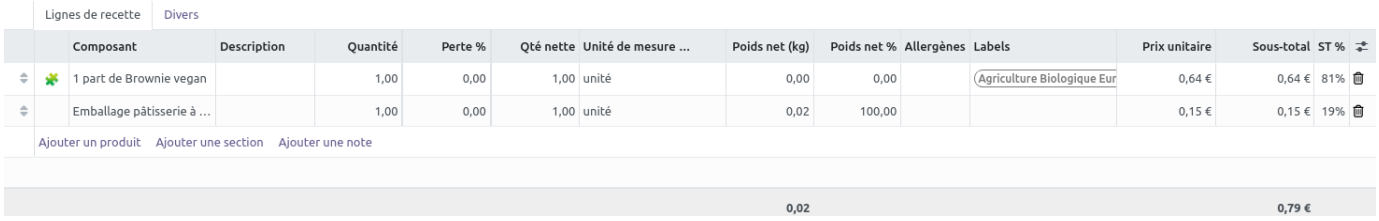
> Un onglet Notes permet de rédiger un texte de recette qui s'imprime sur les PDF : cela peut être utile dans le cas où une personne arrive dans l'équipe de production



Composants | Simuler des quantités | Divers | Notes

Composant	Description	Quantité	Perte %
[CDL-000016] Farine T65		0,260	0,00
[CDL-000004] Farine T80		0,260	0,00

Recette avec produit intermédiaire :



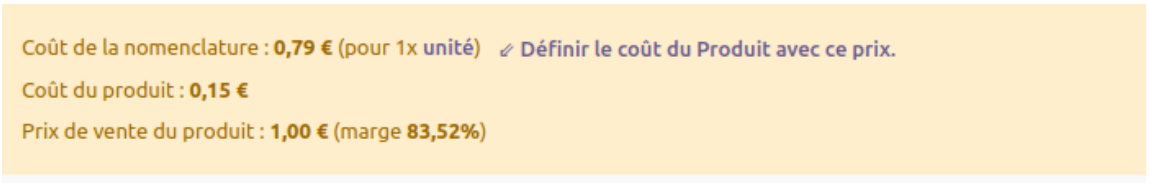
Lignes de recette | Divers

Composant	Description	Quantité	Perte %	Qté nette	Unité de mesure ...	Poids net (kg)	Poids net %	Allergènes	Labels	Prix unitaire	Sous-total	ST %
1 part de Brownie vegan		1,00	0,00	1,00	unité	0,00	0,00		Agriculture Biologique Eur	0,64 €	0,64 €	81%
Emballage pâtisserie à ...		1,00	0,00	1,00	unité	0,02	100,00			0,15 €	0,15 €	19%
Ajouter un produit	Ajouter une section	Ajouter une note										
						0,02					0,79 €	

Composant : sélectionner toutes les fiches produit 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)

> Allergènes, labels, coût unitaire sont hérités de la fiche produit.

Bandeau du haut



ou



Ici sont comparés le prix de revient de la fiche produit avec le prix de revient de la fiche technique (cumul de tous les coûts des ingrédients). Il est possible d'ajuster le coût de la fiche produit à partir de là.
On a aussi des informations sur le prix de vente et la marge.

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

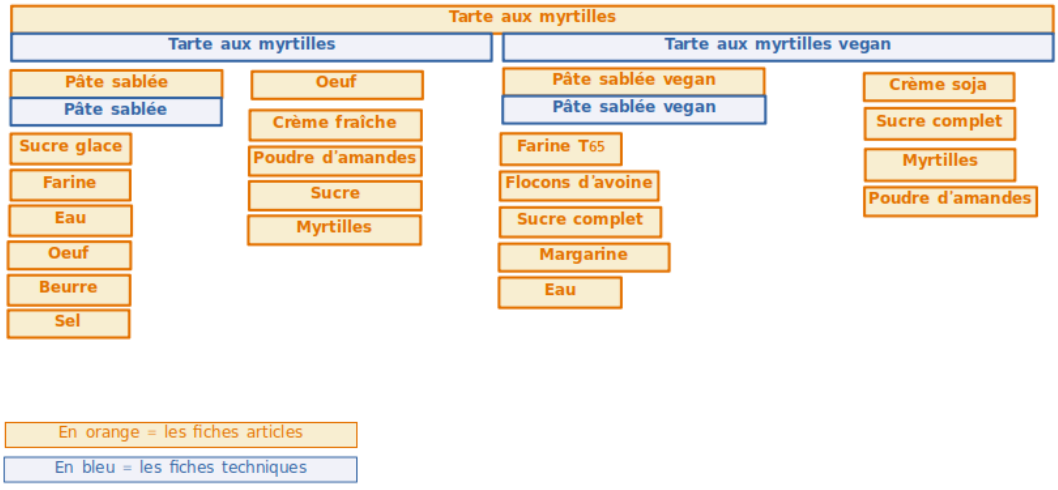
Préparation

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 produit pour le produit fini "tarte aux myrtilles"
- 1 fiche produit pour chaque pâte sablée
- 1 fiche produit 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 produit "tarte aux myrtilles".

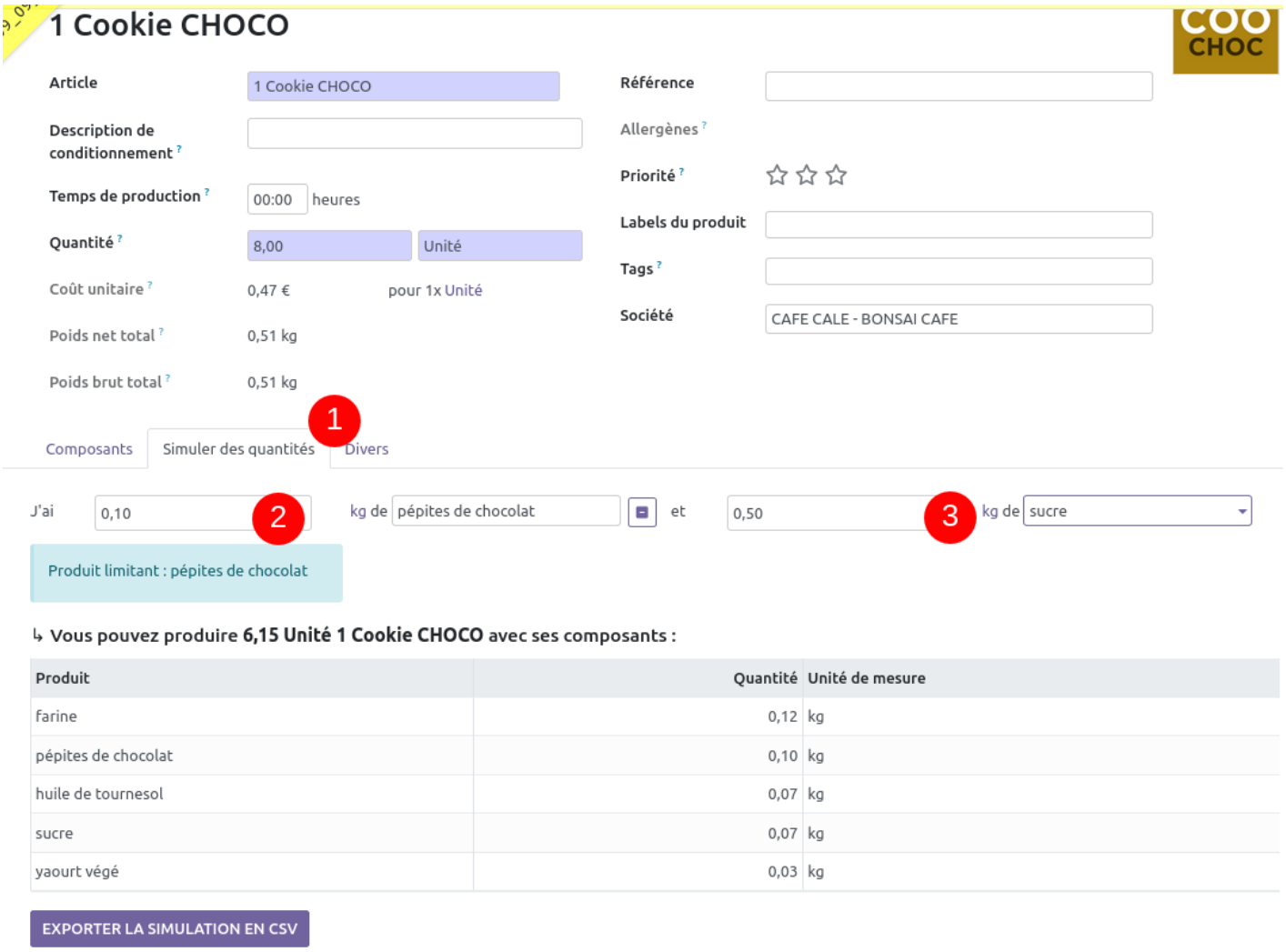
Pour imprimer une ou des fiches techniques, on les coche, puis on clique sur le bouton "assistant de production" :



Simulation de quantités

L'onglet "simuler des quantités" permet de calculer combien de fois on peut réaliser une recette sur la base de la quantité de matières premières restant en stock (sur au moins 2 des ingrédients).

Dans l'exemple ci-dessous, il ne reste que 100g de pépites de chocolat et 500g de sucre, je veux mesurer le nombre de cookies réalisables : Odoo me donne la réponse, et m'indique les quantités associées pour tous les ingrédients.



> On peut exporter la simulation en CSV en utilisant le bouton dédié en bas de tableau.

Questions diverses

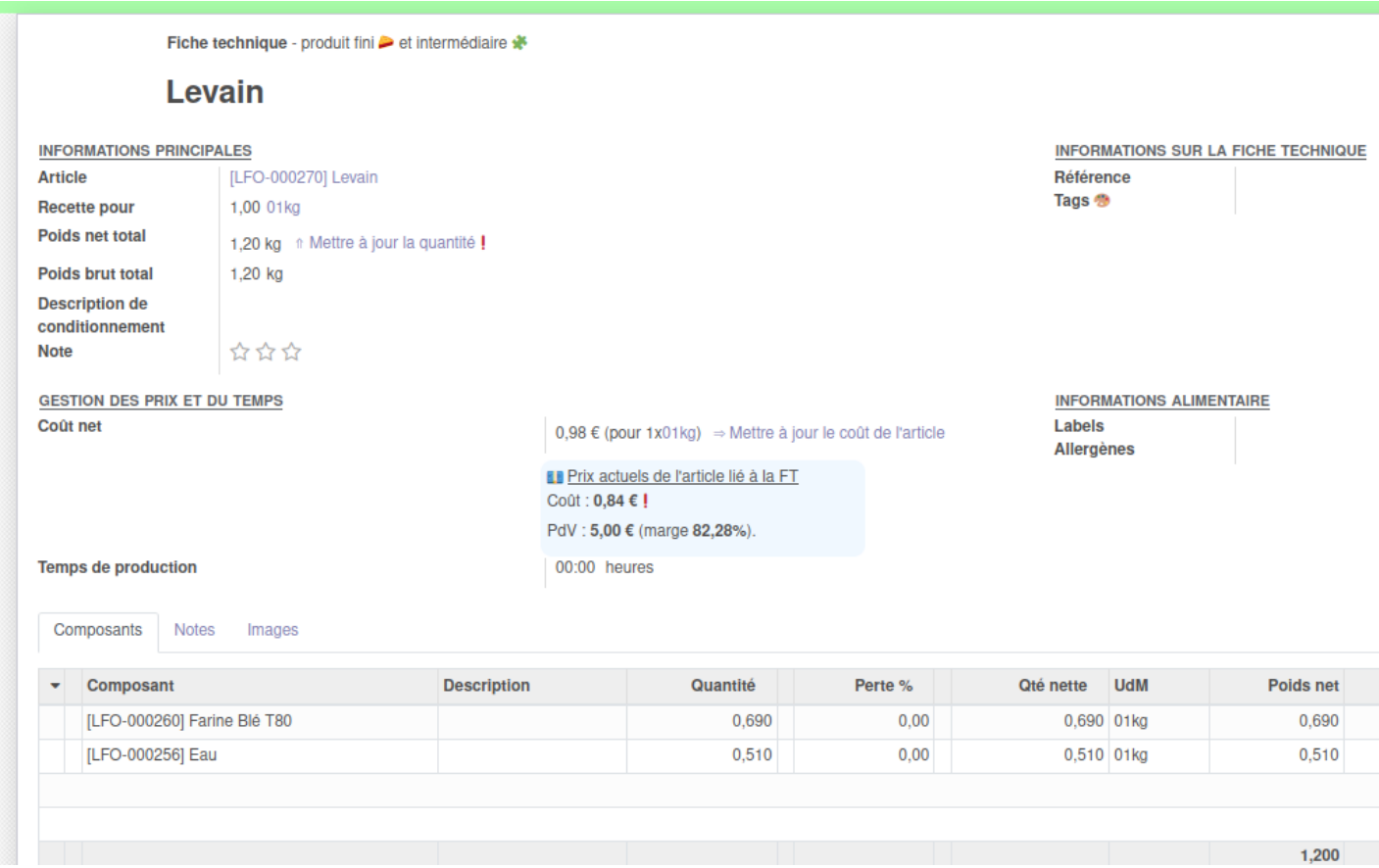
Gérer une perte globale

> “ 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 2025-04-24 11:43:58 UTC by Sandie Favre
Updated 2026-08-06 10:16:37 UTC by Sandie Favre