

The Agapai logo, consisting of the word "agapai" in orange lowercase letters and a network diagram of nodes and lines to its right.

Guide d'utilisation : Restaurant collectif : mise en place de la connexion EMAPP/AGAPAI

Découvrir l'outil Agapai® / Administrateurs & utilisateurs

Agapai® v2.39.2
Document version v1
Date : 29 Aout 2020

SOMMAIRE

0 INTRODUCTION / PREALABLE.....	3
0.1 PREALABLE.....	3
0.2 PRESENTATION GENERALE D'UNE PAGE TYPE	4
0.3 PRESENTATION GENERALE DE L'ORGANISATION D'UNE PAGE AVEC PLANNING OU LISTING	5
0.4 PRESENTATION GENERALE DU MENU PRINCIPAL	6
1 MISE EN PLACE DE LA CONNEXION EMAPP/AGAPAI.....	7
COMMENT CONFIGURER LA CONNEXION EMAPP/AGAPAI ?.....	7
QUELLES SONT LES DONNEES TRANSFEREES DE EMAPP A AGAPAI ?	8
COMMENT SONT GERES LES PRODUITS DE QUALITE (SIQO, BIO...) ?	8
2 GENERATION DES BONS D'ECONOMAT DANS EMAPP	9
COMMENT GENERER LES BONS D'ECONOMAT DANS EMAPP ?	9
COMMENT SONT GERES LES BONS ASSOCIES AUX DIFFERENTS REPAS DE LA JOURNEE (DEJEUNER, DINER...) ?	10
QUELS SONT LES MOMENTS GERES ?	10
JE SUIS EN CUISINE-CENTRALE AVEC DES MENUS SPECIFIQUES POUR DIFFERENTS TYPES DE CONVIVES. COMMENT SONT GERES LES BONS DANS CE CAS ?.....	10
QUELS SONT LES TYPES DE CONVIVES GERES ?	11
3 TRANSFERT DES BONS D'ECONOMAT D'EMAPP VERS AGAPAI.....	12
COMMENT RECUPERER LES BONS D'ECONOMAT EMAPP DANS AGAPAI ?	12
COMMENT RECUPERER LES NOUVEAUX BONS D'ECONOMAT EMAPP DANS AGAPAI ?.....	13
COMMENT VOIR LE DETAIL DES INFORMATIONS TRADUCTION/STATUT D'UN BON EMAPP ?	13
POUR UN BON NON TRADUIT, COMMENT SAVOIR QUELS ARTICLES N'ONT PAS DE CORRESPONDANCE DANS AGAPAI ?.....	14
COMMENT FINALISER LA TRADUCTION D'UN BON EMAPP PARTIELLEMENT TRADUIT ?.....	14
COMMENT VALIDER L'UTILISATION D'UN BON D'ECONOMAT TRADUIT ?.....	15
PUIS-JE SUPPRIMER UN BON EMAPP IMPORTE ?	16
JE DOIS FAIRE UNE MODIFICATION DE MA PLANIFICATION MENU DANS EMAPP COMMENT PUIS-JE METTRE A JOUR LES BONS D'ECONOMAT DANS AGAPAI ?.....	16
4 CONTINUATION DE LA GESTION DANS AGAPAI.....	16
COMMENT PLANIFIER MES PRECOMMANDES A PARTIR DE MES BESOINS EMAPP ?	17
COMMENT CREER UNE COMMANDE POUR UN ARTICLE HORS DES BESOINS DES BONS EMAPP ?	17
COMMENT PLANIFIER LES SORTIES STOCKS DE MES BESOINS EMAPP ?	18
COMMENT AJOUTER UNE SORTIE INTTEMPESTIVE NON PLANIFIEE DANS MON BON D'ECONOMAT EMAPP ?	18
PUIS-JE GERER MES PRODUITS D'HYGIENE EN PLUS DE MES PLANIFICATIONS EMAPP?	19
PUIS-JE GERER LA PLANIFICATION DE MES PETITS-DEJEUNERS/GOUTER ET DE MES SORTIES AUTRE/RECEPTION DANS AGAPAI EN PLUS DE MES DEJEUNERS ET DINERS DANS EMAPP ?	19
5 NOTES COMPLEMENTAIRES SUR LES ARTICLES ET LES CONDITIONNEMENTS.....	20
POURQUOI LES NOMENCLATURES DES ARTICLES/INGREDIENTS SONT DIFFERENTES DANS LES 2 PLATEFORMES ?	20

POURQUOI A-T-IL DES DIFFERENCES D'UNITE DE BASE ENTRE EMAPP ET AGAPAI POUR CERTAINS ARTICLES ?.....	20
J'UTILISE UN INGREDIENT DANS EMAPP QUI N'EXISTE PAS DANS AGAPAI. QUE DOIS-JE FAIRE?.....	20
COMMENT SE GERENT LES COMMANDES ET LES STOCKS AVEC DES ARTICLES AYANT DES CONDITIONNEMENTS SPECIFIQUES (EXEMPLE BOITE 5/1) ?	21

0 Introduction / Préalable

0.1 Préalable

Les plateformes EMAPP et Agapai sont connectées pour échanger des données.

Au préalable, nous considérons que **l'utilisateur dispose d'un compte déjà paramétré sur Agapai** avec :

- Le profil de l'organisation est renseigné (nom, SIRET, contacts, adresse, ...),
- Les abonnements sont sélectionnés (mes fournisseurs, stocks, ...),
- Le mode de fonctionnement de son restaurant est configuré (jours fériés, catégories de convives, ...),
- Les paramétrages divers sont configurés.

Ensuite, pour **activer la transmission des données**, il faut en premier lieu établir une connexion sécurisée entre les 2 plateformes. Pour cela, il est nécessaire de fournir un login et un mot de passe de connexion qui seront utilisés par Agapai pour se connecter et être reconnue par EMAPP. EMAPP donnera accès aux bons d'économat uniquement si le login et le mot de passe sont valides.

Enfin, dans son **travail quotidien**, l'utilisateur gère ses fiches techniques, ses planifications de menus dans EMAPP.

Lorsqu'un menu est planifié et validé dans EMAPP, il faut :

1. Générer dans EMAPP les bons d'économat qui doivent être transférés vers Agapai,
2. Récupérer les bons d'économat dans Agapai,
3. Traduire les ingrédients/articles des bons d'économat dans la nomenclature d'articles d'Agapai,
4. Vérifier les éventuels problèmes de traduction/correspondance avec la nomenclature d'articles d'Agapai,
5. Valider les bons à utiliser pour qu'ils puissent être utilisé dans Agapai.

Une fois ces étapes franchies, l'utilisateur est prêt pour organiser ses commandes, ses stocks et sa production dans Agapai.

0.2 Présentation générale d'une page type

Rechercher des organisations... (7)

Se déconnecter (3)

Fiche organisation / Ecole (démon) (5)

Informations juridiques (4bis) | Activités | Marketing | Membres | Droits d'accès | Abonnements | Partager

COMPTE

- Mon compte utilisateur

ORGANISATION

- Rechercher une organisation
- Voir profil public
- Modifier fiche organisation

ASSISTANCE

- F.A.Q
- Formulaire de support
- Se déconnecter

6

(1) En cliquant sur votre nom ou sur le rond avec l'image, vous accédez à la page « **Mon compte utilisateur** » pour gérer votre profil d'utilisateur. Vous accédez ainsi à 3 onglets : « **Mon profil** », « **Mot de passe** » et « **Mes organisations** ».

(2) En cliquant sur le **nom de l'entité en orange**, apparaissent les noms des entités dont vous êtes membres, à vous de choisir celle dans laquelle vous allez travailler.

(3) Bouton qui vous permet de vous déconnecter de la plateforme.

(4) Le **menu principal** vous permet de naviguer d'une page à l'autre de l'application.

(4') En cliquant sur la photo, un **menu secondaire** apparaît avec des liens directs vers les pages de configuration du profil de l'organisation, de votre compte utilisateur ou de l'assistance.

(4bis) Optionnel : certaines pages peuvent être constituées de plusieurs **onglets** (sous-page).

(5) Titre (et sous-titre) de la page dans laquelle vous vous trouvez.

(6) Corps de la page que vous accédez.

(7) Champ d'accès au **moteur de recherche** pour trouver les organisations référencées dans le réseau.

☰ En cliquant dessus : vous réduisez le menu en largeur ou vous le faites réapparaître.

0.3 Présentation générale de l'organisation d'une page avec planning ou listing

En cliquant sur le bouton Plus de filtres / Moins de filtres les champs de filtre supplémentaire s'ouvre se ferme en dessous.

Rechercher des organisations...

Mes fournisseurs / Suivi des livraisons

Rechercher dans la liste... (1) Moins de filtres

Sur la période 01/02/2020 au 29/02/2020

Fournisseur Saisir le nom du fournisseur

Ingredient Saisir le nom de l'article

Procédure d'achat

Statut de livraison Commande refusée Livrée Livraison refusée Livrée avec problème Non livrée

Statut de prix Sur-facturation Sous-facturation

Choix de colonnes (6)

1 2 20 (5)

Résultats : 27 (4)

Exporter (7)

Total des livraisons (€ HT) : 4163.252 € HT
 Total des livraisons (€ TTC) : 4392.231 € TTC
 Total des sur-facturations (€ TTC) : 174.791 € TTC
 Total des sous-facturations (€ TTC) : 0 € TTC (4')

Type	Date livraison	Fournisseur	Catégorie	Ingredient	Quantité commandée	Quantité validée	Prix (HT)	Statut	Commentaire	Alerte prix
Marché	06/02/2020	FRANCE FRAIS AUVERGNE	Fromages	Bleu d'auvergne - AOP (frais Labellisé)	7.5 kg	7.728 kg	5.578 €	Livré		0.001 €
Gré à gré	03/02/2020	FRANCE FRAIS AUVERGNE	Beurre	Ph						
Marché	06/02/2020	PRO A PRO	Féculents/pâtes	Pâ						
Marché	17/02/2020	PRO A PRO	Féculents/pâtes	Pâ						
Marché	20/02/2020	PRO A PRO	Fruits	Co						

Une page de listing se définit toujours avec un parti filtre par mots clés (1) et filtre spécifique (2).
 Selon les filtres choisis :

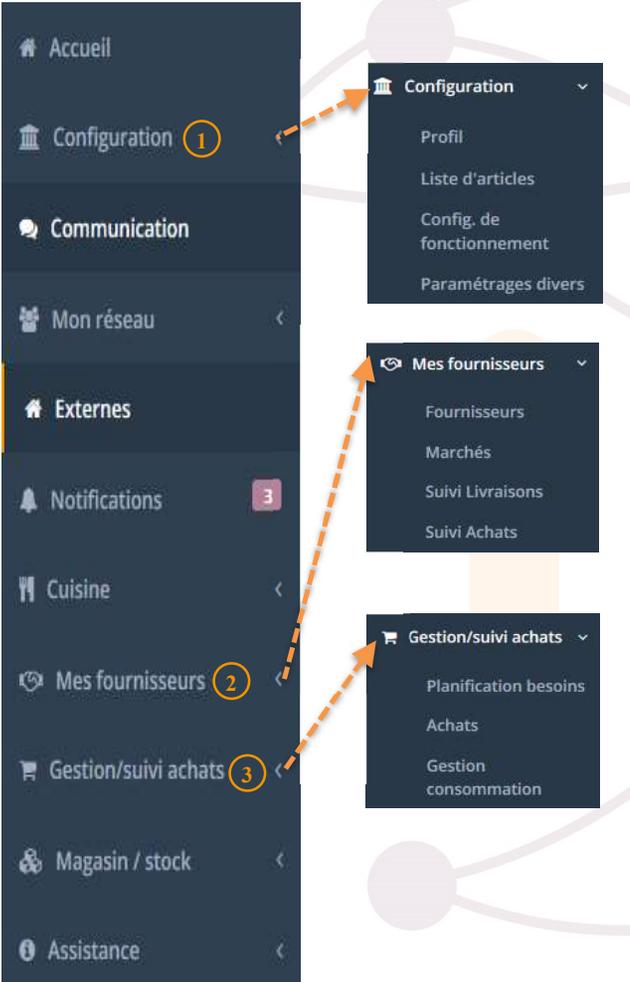
- Le listing (3) se mettra à jour,
- Le nombre de résultats correspondant s'affichera (4),
- Des résultats agrégés peuvent être calculés en (4'),
- le bouton présent dans l'entête de chaque colonne permet de trier le tableau dans l'ordre croissant ou décroissant.

Si la liste est grande, le tableau est paginé. Pour aller d'une page à l'autre cliquez sur les éléments numérotés à côté de (5). Le sélecteur en (5) permet de choisir le nombre de résultats affichés par page. En (6), vous pouvez choisir les colonnes qui apparaîtront ou non dans le tableau.

Des boutons d'actions générales sont disposés en (7) comme par exemple les boutons d'export.

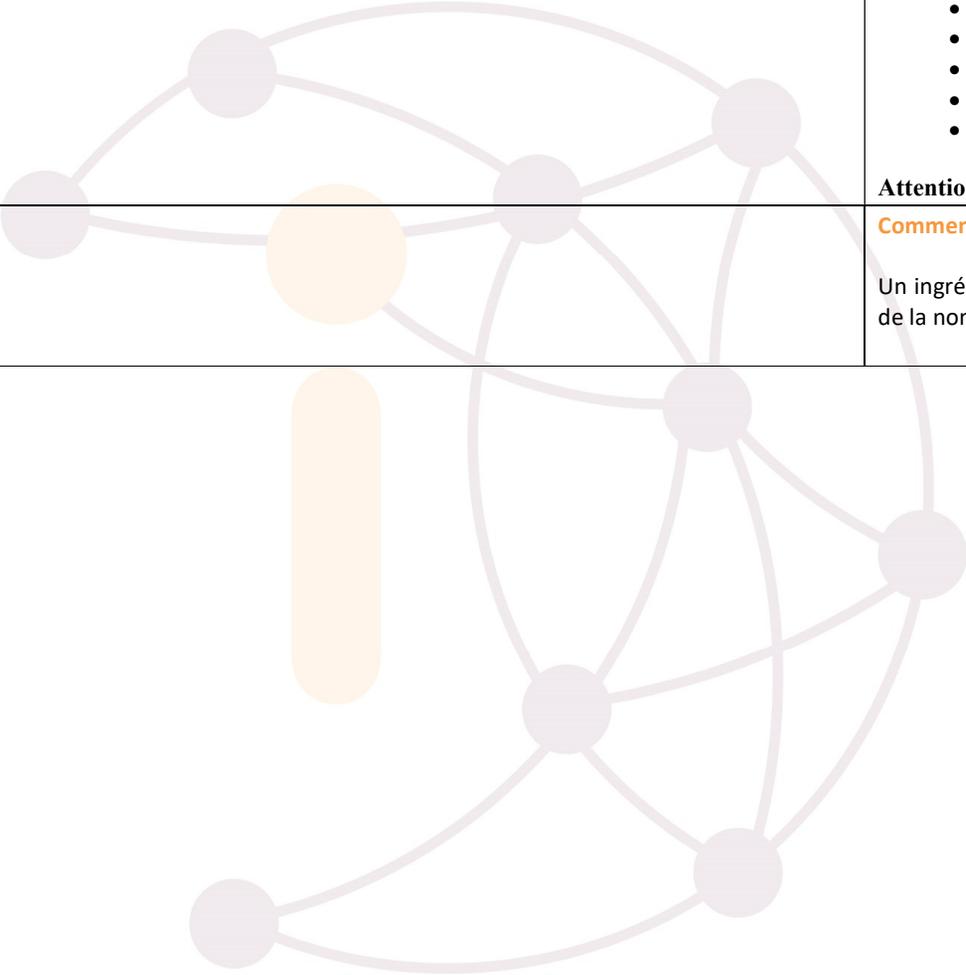
0.4 Présentation générale du menu principal

Le menu se construit selon les abonnements sélectionnés.

Support image	Support procédure
 <p>The image shows a dark-themed mobile application menu. On the left is a vertical list of main menu items: Accueil, Configuration (1), Communication, Mon réseau, Externes, Notifications (3), Cuisine, Mes fournisseurs (2), Gestion/suivi achats (3), Magasin / stock, and Assistance. On the right, three sub-menus are shown, each with an orange dashed arrow pointing from its corresponding main menu item. The 'Configuration' sub-menu includes Profil, Liste d'articles, Config. de fonctionnement, and Paramétrages divers. The 'Mes fournisseurs' sub-menu includes Fournisseurs, Marchés, Suivi Livraisons, and Suivi Achats. The 'Gestion/suivi achats' sub-menu includes Planification besoins, Achats, and Gestion consommation.</p>	<p>Les menus que nous allons abordés dans ce guide d'utilisation sont :</p> <ol style="list-style-type: none">(1) Dans la section "Configuration" du menu :<ul style="list-style-type: none">• La page "Config. de fonctionnement" permet de configurer le fonctionnement de votre restaurant (jours et moments de fonctionnement, types de convives...)• La page "Paramétrages divers" permet de cocher des options d'automatisation de fonctionnement général.(2) Dans la section "Mes fournisseurs" du menu :<ul style="list-style-type: none">• La page "Fournisseurs" permet de gérer votre carnet d'adresse de vos fournisseurs• La page "Marchés" permet de gérer vos fiches marchés et leur évolution• La page "Suivi Livraisons" permet de faire le suivi des livraisons, identifier les problèmes de livraisons (surfacturation, refus pour non-conformité de produit...)• La page "Suivi Achats" permet de suivre vos commandes et d'extraire les statistiques de gestion.(3) Dans la section "Gestion/suivi achats" du menu :<ul style="list-style-type: none">• La page "Gestion consommation": permet de faire le suivi de fréquentation du restaurant et de calculer le coûts repas...

1 Mise en place de la connexion EMAPP/AGAPAI

Support image	Support procédure
	<p>Comment configurer la connexion EMAPP/AGAPAI ?</p> <p>Du côté EMAPP, vous n'avez rien à faire.</p> <p>Du côté Agapai, allez vers les pages de gestion du profil de votre organisation (1). puis vers l'onglet "Api Connexion" (2). Cette page permet de configurer les connexions aux plateformes partenaires d'Agapai.</p> <p>Cliquez sur « Ajouter une connexion » (3) et sélectionnez EMAPP dans le menu déroulant qui apparaît. Une nouvelle ligne va apparaître dans le tableau des connexions (4).</p> <p>Renseignez vos identifiants et mot de passe de connexion à EMAPP (attention, celui-ci n'est actuellement pas encodé, ce sera le cas dans une prochaine version). Ces identifiants permettent à la plateforme Agapai de se connecter sous un protocole de connexion sécurisé à la plateforme EMAPP. Cette dernière reconnaît l'identifiant et le mot de passe reçus ce qui permet de savoir à quel compte se connecter. EMAPP ne retourne que les bons d'économats associés à ce compte.</p> <p>Enregistrez le login et le mot de passe.</p> <p>Vous devez ensuite activer la connexion en cliquant sur  (5).</p> <p>Vous pouvez désactiver la connexion en cliquant sur  (5).</p> <p>Lorsque vous activez la connexion API avec EMAPP, un nouvelle ligne "externe" apparaît dans le menu à gauche (6). Il s'agit de la page de gestion de planning d'import des bons d'économat EMAPP.</p> <p>Pour modifier le login ou le mot de passe, cliquez sur  (7) afin que les champs login et mot de passe puissent être modifiés.</p>

	<p>Quelles sont les données transférées de EMAPP à AGAPAI ?</p> <p>Uniquement les bons d'économat sont transférés d'EMAPP à AGAPAI. Ils sont constitués de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numéro du bon d'économat • Date • Moment associé (déjeuner, dîner...) • Cible de convives (Adolescents, personnes âgées...) • Du nom du menu EMAPP duquel le bon est extrait • Liste des ingrédients avec la quantité associée et l'unité de base associée <p>Attention : les seules unités de base reconnues sont {kg, litre, unité}.</p>
	<p>Comment sont gérés les produits de qualité (SIQO, BIO...)?</p> <p>Un ingrédient siglé SIQO, BIO dans EMAPP sera mis en correspondance avec l'article de la nomenclature Agapai qui aura le même marquage qualité.</p>

2 Génération des bons d'économat dans EMAPP

Support image	Support procédure																																																																																																								
<p>Anticipation besoins Bons d'économat Observatoire</p> <p>Bons d'économat : + Ajouter, Filtres</p> <p>Page Précédente Page Suivante</p> <p>perso - 08 / 06 / 2020 : 8 juin - EHPAD - Diner perso - 08 / 06 / 2020 : 8 juin - EHPAD - Diner perso - 08 / 06 / 2020 : 8 juin - EHPAD - Déjeuner perso - 08 / 06 / 2020 : 8 juin - Ecole - Déjeuner</p>	<p>Comment générer les bons d'économat dans EMAPP ?</p> <p>Allez vers le "volet extraction" (1) puis dans l'onglet "Bons d'économat" (2). Vous avez la liste des bons déjà générés (3) avec la date du bon et le nom du menu dont il est extrait.</p> <p>Cliquez sur Ajouter (4). Une nouvelle page s'ouvre pour lancer la création d'un bon d'économat.</p>																																																																																																								
<p>Etape 1 : Définir la date</p> <p>Jun 2020</p> <p>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30</p> <p>Enregistrer la date Réinitialiser</p>	<p>Dans notre exemple, il s'agit de créer le bon d'économat du 10 juin 2020 associé au menu "8 juin - Ecole -Déjeuner".</p> <p>Etape 1 : Définissez dans la calendrier (5) la date du bon que vous souhaitez créer.</p>																																																																																																								
<p>Etape 2 : Choisir un menu</p> <p>du 08 / 06 / 2020 au 03 / 07 / 2020 perso - 8 juin - Ecole - Déjeuner Déjeuner : Maternels, Primaires et Adolescents (5 j.) - 20 jours</p> <p>du 08 / 06 / 2020 au 03 / 07 / 2020 perso - 8 juin - EHPAD - Déjeuner Déjeuner : Adultes et Séniors (à domicile) (5 j.) - 20 jours</p> <p>du 08 / 06 / 2020 au 28 / 06 / 2020 perso - 8 juin - EHPAD - Diner Diner : Séniors institutionnalisés (7 j.) - 21 jours</p> <p>Valider menu</p>	<p>Etape 2 : Choisissez parmi les menus listés (6), celui dont vous souhaitez créer le bon.</p>																																																																																																								
<p>Etape 3 : Renseigner le bon</p> <p>Bon d'économat du 08/06/2020</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Produit</th> <th>label</th> <th>origine</th> <th>gamme</th> <th>variante</th> <th>famille</th> <th>ss-famille</th> <th>quantité</th> <th>unite</th> <th>cond^{mt}</th> <th>prix u</th> <th>Total</th> <th>Code NPIH</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Huile d'olive</td> <td>Choisir...</td> <td>Choisir...</td> <td></td> <td>Liquide</td> <td>Epicene</td> <td>Epicerie</td> <td>0.8</td> <td>litre</td> <td>Litre</td> <td>3.20</td> <td>2.56 €</td> <td>10.14</td> </tr> <tr> <td>Noix</td> <td>Choisir...</td> <td>Choisir...</td> <td>déshydraté</td> <td></td> <td>Epicerie</td> <td>Epicerie</td> <td>0.5</td> <td>kg</td> <td>kg</td> <td>7.17</td> <td>3.59 €</td> <td>10.14</td> </tr> <tr> <td>Vinaigre de cidre</td> <td>Choisir...</td> <td>Choisir...</td> <td></td> <td>Liquide</td> <td>Epicerie</td> <td>Epicerie</td> <td>0.5</td> <td>litre</td> <td>Litre</td> <td>1.77</td> <td>0.89 €</td> <td>10.14</td> </tr> <tr> <td>Ananas</td> <td>Choisir...</td> <td>Choisir...</td> <td>brut</td> <td></td> <td>Fruits_et_légumes</td> <td>Fruits</td> <td>3</td> <td>kg</td> <td>Unité</td> <td>1.29</td> <td>3.87 €</td> <td>10.10</td> </tr> <tr> <td>Citron vert</td> <td>Choisir...</td> <td>Choisir...</td> <td>brut</td> <td></td> <td>Fruits_et_légumes</td> <td>Fruits</td> <td>0.1</td> <td>kg</td> <td>kg</td> <td>5.00</td> <td>0.50 €</td> <td>10.10</td> </tr> <tr> <td>Persil</td> <td>Choisir...</td> <td>Choisir...</td> <td>brut</td> <td></td> <td>Fruits_et_légumes</td> <td>Herbes, épices et assaisonnements</td> <td>0.05</td> <td>kg</td> <td>Kg</td> <td>10.00</td> <td>0.50 €</td> <td>10.10</td> </tr> <tr> <td>Carotte</td> <td>Choisir...</td> <td>Choisir...</td> <td>brut</td> <td>epluchée</td> <td>Fruits_et_légumes</td> <td>Légumes</td> <td>7</td> <td>kg</td> <td>Kg</td> <td>1.50</td> <td>10.50 €</td> <td>10.10</td> </tr> </tbody> </table> <p>Sauvegarder ce bon</p>	Produit	label	origine	gamme	variante	famille	ss-famille	quantité	unite	cond ^{mt}	prix u	Total	Code NPIH	Huile d'olive	Choisir...	Choisir...		Liquide	Epicene	Epicerie	0.8	litre	Litre	3.20	2.56 €	10.14	Noix	Choisir...	Choisir...	déshydraté		Epicerie	Epicerie	0.5	kg	kg	7.17	3.59 €	10.14	Vinaigre de cidre	Choisir...	Choisir...		Liquide	Epicerie	Epicerie	0.5	litre	Litre	1.77	0.89 €	10.14	Ananas	Choisir...	Choisir...	brut		Fruits_et_légumes	Fruits	3	kg	Unité	1.29	3.87 €	10.10	Citron vert	Choisir...	Choisir...	brut		Fruits_et_légumes	Fruits	0.1	kg	kg	5.00	0.50 €	10.10	Persil	Choisir...	Choisir...	brut		Fruits_et_légumes	Herbes, épices et assaisonnements	0.05	kg	Kg	10.00	0.50 €	10.10	Carotte	Choisir...	Choisir...	brut	epluchée	Fruits_et_légumes	Légumes	7	kg	Kg	1.50	10.50 €	10.10	<p>Etape 3 : Vous pouvez modifier les quantités (7).</p> <p>Attention: les informations dans les colonnes "label" et "origine" (7') ne sont pas transmises à Agapai. Si vous voulez utiliser par exemple un article BIO, il faut le définir lors de sa création.</p> <p>Sauvegardez le bon (8).</p>
Produit	label	origine	gamme	variante	famille	ss-famille	quantité	unite	cond ^{mt}	prix u	Total	Code NPIH																																																																																													
Huile d'olive	Choisir...	Choisir...		Liquide	Epicene	Epicerie	0.8	litre	Litre	3.20	2.56 €	10.14																																																																																													
Noix	Choisir...	Choisir...	déshydraté		Epicerie	Epicerie	0.5	kg	kg	7.17	3.59 €	10.14																																																																																													
Vinaigre de cidre	Choisir...	Choisir...		Liquide	Epicerie	Epicerie	0.5	litre	Litre	1.77	0.89 €	10.14																																																																																													
Ananas	Choisir...	Choisir...	brut		Fruits_et_légumes	Fruits	3	kg	Unité	1.29	3.87 €	10.10																																																																																													
Citron vert	Choisir...	Choisir...	brut		Fruits_et_légumes	Fruits	0.1	kg	kg	5.00	0.50 €	10.10																																																																																													
Persil	Choisir...	Choisir...	brut		Fruits_et_légumes	Herbes, épices et assaisonnements	0.05	kg	Kg	10.00	0.50 €	10.10																																																																																													
Carotte	Choisir...	Choisir...	brut	epluchée	Fruits_et_légumes	Légumes	7	kg	Kg	1.50	10.50 €	10.10																																																																																													

Revenez à l'onglet "Bons d'économat" (2). La liste est mise à jour avec le nouvel ajout (9).

Vous devez répéter cette procédure pour chaque bon d'économat à exporter vers AGAPAI.

Il existe une 2^{ème} manière de générer les bons EMAPP:

- Allez vers le "volet nutrition" (10) puis dans l'onglet "Menus" (11)
- Sélectionner le menu qui vous intéresse en cliquant sur le jour (12)
- Cliquez ensuite sur le bouton "Bon d'économat" (13)
- Sauvegardez le bon (8).

Comment sont gérés les bons associés aux différents repas de la journée (déjeuner, dîner...)?

Dans EMAPP, vous créez un menu différent pour le midi et pour le soir. Aussi vous devez, pour chaque jour, créer les bons d'économat correspondant à chacun de ses menus (1).

L'indication **du moment du bon** (déjeuner, dîner...) est transmise à Agapai pour pouvoir gérer les planifications de commandes et de sorties stock.

Quels sont les moments gérés ?

Dans EMAPP, vous avez le choix parmi : déjeuner et dîner.
 Dans Agapai, vous avez en plus la catégorie "autre/réception" pour les événements spécifiques non réguliers.

Je suis en cuisine-centrale avec des menus spécifiques pour différents types de convives. Comment sont gérés les bons dans ce cas ?

Dans EMAPP, vous créez un menu différent pour chaque convive. Aussi vous devez, pour chaque jour, créer les bons d'économat correspondant à chacun de ses menus (1).

L'indication sur le type de convives (enfant, personnes âgées...) est transmise à Agapai pour pouvoir gérer les planifications de commandes et de sorties stock.

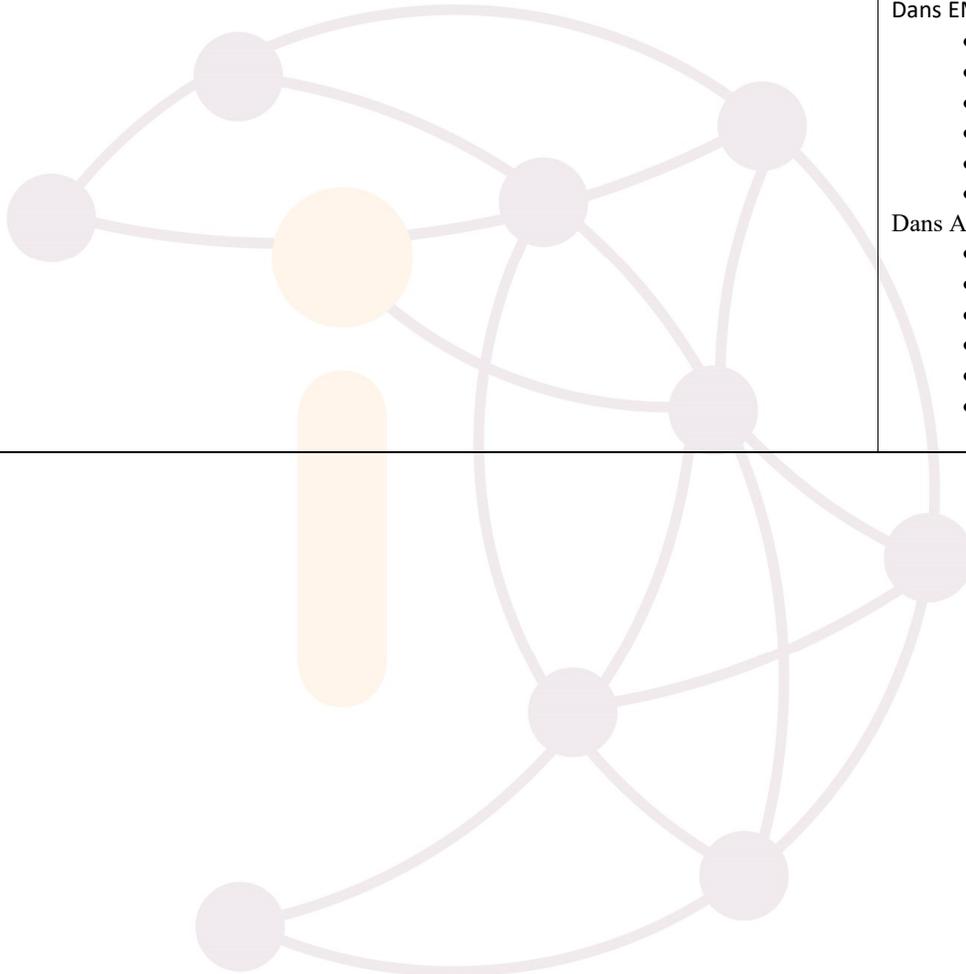
Quels sont les types de convives gérés ?

Dans EMAPP, vous avez le choix parmi :

- Nourrissons de -12 mois
- Nourrissons de -18 mois
- Jeunes enfants de 18 mois à 3 ans
- Maternels, Primaires et Adolescents
- Adultes et Séniors (à domicile)
- Séniors institutionnalisés

Dans Agapai, vous avez leur correspondance :

- Bébé
- Enfants moyens
- Enfants grands
- Enfants/Adolescents
- Adultes
- Personnes âgées



3 Transfert des bons d'économat d'EMAPP vers Agapai

Support image	Support procédure
	<p>Comment récupérer les bons d'économat EMAPP dans Agapai ?</p> <p>Allez dans le menu vers la page "externe" (1) qui ouvre la page de "Mon planning de bons EMAPP". Choisissez la date de la semaine de travail (2).</p> <p>Cliquez sur le bouton Récupérer les besoins EMAPP afin de récupérer les bons EMAPP de la semaine de travail. Une connexion sécurisée est alors établie entre les plateformes Agapai et EMAPP. Elle utilise les identifiants et mot de passe renseignés dans la page de configuration des "Connexions API".</p> <p>Agapai va automatiquement :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Récupérer tous les bons d'économat associés à ce compte qui auront préalablement été créé côté EMAPP, sur la semaine en cours : du lundi au dimanche inclus, • Traduire les ingrédients contenus dans les bons vers la nomenclature d'articles d'Agapai, • Valider les bons entièrement traduits et uniques pour un moment et une cible de convives donnés. <p>Chaque bon importé apparaît alors selon sa date dans le planning de la semaine (3). Dans l'exemple on voit ainsi 5 étiquettes pour chacun des bons importés.</p> <p>Dans chaque étiquette, vous trouvez : le numéro du bon, le moment associé, le type de convives cibles ainsi que le statut de transfert de données.</p> <p>La légende (4) indique les états de transfert associés à chaque bon :</p> <ul style="list-style-type: none"> • PARTIEL (importé, non traduit) : le bon a bien été importé depuis EMAPP. Cependant, des articles du bon EMAPP n'ont pas de correspondance dans la nomenclature Agapai. Il ne peut donc pas être validé pour la suite des opérations. • TRADUIT : tous les ingrédients sont traduits dans la nomenclature d'Agapai. Cependant, le bon n'est pas validé car, pour le même jour, il existe d'autres bons associés à la même cible de convives et au même moment. Au moment de l'import depuis EMAPP, Agapai ne pouvant savoir quel est le bon d'économat à utiliser, vous devrez à la main valider celui des deux qui est valide. Notez qu'un seul bon pour un moment donné et une cible donnée peut être validé. • VALIDE : le bon peut être utilisé pour la planification des commandes. • UTILISE : la planification des commandes utilise déjà des articles du bon. • VIDE : c'est un bon dans lequel il n'y a aucun besoin répertorié.

Comment récupérer les nouveaux bons d'économat EMAPP dans Agapai ?

Les anciens bons d'économat déjà importés et toujours présents dans Agapai ne seront pas réimportés.

Seul, les nouveaux bons de la semaine de travail sélectionnés seront importés dans Agapai, en cliquant sur **Récupérer les besoins EMAPP**.

Attention: si un bon a été supprimé dans Agapai et qu'il existe toujours dans EMAPP, il sera réimporté une 2^{ème} fois.

Comment voir le détail des informations traduction/statut d'un bon EMAPP ?

Cliquez sur l'étiquette du bon qui vous intéresse (1). La page de détail du bon s'ouvre.

La partie "descriptif du bon" (2) renseigne sur le numéro de bon, la date du bon, le menu d'origine dans EMAPP associé, moment associé et type de convives associés.

Le tableau en dessous liste tous les articles du bon EMAPP avec leur quantité, leur unité. La colonne "Statut traduction" (3) indique l'état de traduction.

- **Ok** : la traduction est faite.
- **Ingrédient EMAPP inconnu** : Agapai ne connaît pas cet ingrédient, la correspondance n'existe pas et l'ingrédient ne peut être traduit.
- **Ingrédient EMAPP non traduit** : Agapai connaît l'ingrédient EMAPP mais la table de correspondance n'a pas été mise à jour.
- **Pas besoin** : la traduction n'est pas nécessaire car la quantité demandée dans le bon d'économat est nulle.

A la droite de la colonne "Statut traduction" (3), si le statut est **Ok**, vous trouvez toutes les informations de traduction des articles EMAPP dans la nomenclature Agapai avec:

- le nom de l'ingrédient Agapai, ainsi que l'unité et la famille/catégorie Agapai,
- le taux de conversion utilisé entre EMAPP et Agapai (dans le cas d'unités de base différentes entre le deux plateformes).

The screenshot shows the Agapai user interface. The top part displays the 'Mon planning de bons EMAPP' for the week of 08/06/2020. It lists two items: 'Bon n°4119' (Moment: MIDI, Statut: VALIDE) and 'Bon n°4121' (Moment: SOIR, Statut: TRADUIT). The bottom part shows the detailed view of 'Bon n° 4121', including the 'Descriptif du bon' (2) with fields for 'Numéro du bon EMAPP', 'Date du bon EMAPP', 'Moment du repas associé', and 'Type de convives'. Below this is a table of ingredients with columns for 'Id EMAPP', 'Nom ingrédient EMAPP', 'Origine', 'Quantité', 'Unité', 'Conditionnement', 'Statut traduction' (3), 'Nomenclature ingrédient Agapai', 'Unité Agapai', 'Taux de conversion', and 'Famille/catégorie Agapai'.

Id EMAPP	Nom ingrédient EMAPP	Origine	Quantité	Unité	Conditionnement	Statut traduction	Nomenclature ingrédient Agapai	Unité Agapai	Taux de conversion	Famille/catégorie Agapai
18	Ananas	Fruits_et_légumes / Fruits / brut	0.64	kg	Unité	Ok	ananas (frais)	kg	1	fruits et légumes frais / fruits
134	Carotte (épluchée)	Fruits_et_légumes / Légumes / brut	1.49	kg	Kg	Ok	carotte épluchée (frais)	kg	1	fruits et légumes frais / légumes
218	Citron vert	Fruits_et_légumes / Fruits / brut	0.02	kg	kg	Ok	citron vert (frais)	kg	1	fruits et légumes frais / fruits

Mon planning de bons EMAPP

Rechercher des organisations...

Rechercher dans la liste... Plus de filtres

08/06/2020 Semaine 24

Statut des bons lun. 08 juin mar. 09 juin mer. 10 juin jeu. 11 juin ven. 12 juin sam. 13 juin dim. 14 juin

Bon n°4119
Moment : MIDI
Cible : Maternels, Primaires et Adolescents
Statut : VALIDE

Bon n°3886
Moment : MIDI
Cible : Maternels, Primaires et Adolescents
Statut : PARTIEL

Bon n°4121
Moment : SOIR
Cible : Séniors institutionnalisés
Statut : TRADUIT

Image ne va pas

Mon planning de bons EMAPP / Bon n° 4121

Descriptif du bon

Numéro du bon EMAPP : 4121 Moment du repas associé : Soir Statut : Non traduit

Date du bon EMAPP : 08/06/2020 Type de convives : Séniors institutionnalisés

Autres informations EMAPP : menu : 8 juin - EHPAD - Diner moment : Diner convives : Séniors institutionnalisés

Choix de colonnes

Id EMAPP	Nom ingrédient EMAPP	Origine	Quantité	Unité	Conditionnement	Statut traduction	Nomenclature ingrédient Agapai	Unité Agapai	Taux de conversion	Famille/catégorie Agapai
18	Ananas	Fruits_et_Légumes / Fruits / brut	0,64	kg	Unité	OK	ananas (frais)	kg	1	fruits et légumes frais / fruits
134	Carotte (épluchée)	Fruits_et_Légumes / Légumes / brut	1,49	kg	Kg	OK	carotte épluchée (frais)	kg	1	fruits et légumes frais / légumes
218	Citron vert	Fruits_et_Légumes / Fruits / brut	0,02	kg	kg	OK	citron vert (frais)	kg	1	fruits et légumes frais / fruits
499	Huile d'olive (Liquide)	Épicerie / Épicerie	0,17	litre	Litre	OK	huile d'olive vierge extra	litre	1	épicerie / huiles

Pour un bon non traduit, comment savoir quels articles n'ont pas de correspondance dans Agapai ?

Dans la page "Mon planning de bons EMAPP", cliquez sur l'étiquette du bon avec le statut PARTIEL (1). Vous serez ainsi renvoyé vers la page de détail de ce bon.

La colonne "Statut traduction" (3) vous indique l'état de traduction de chaque ingrédient du bon EMAPP dans la nomenclature d'article Agapai.

Lorsque l'un des ingrédients a le statut **Ingrédient EMAPP inconnu** ou **Ingrédient EMAPP non traduit**, cela indique que la table de correspondance des articles EMAPP avec Agapai n'est pas à jour. Le bon sera en statut PARTIEL.

Comment finaliser la traduction d'un bon EMAPP partiellement traduit ?

En général, les bons seront traduits automatiquement lors de leur import.

Si le statut est **Ingrédient EMAPP inconnu**, il faut contacter l'administrateur d'EMAPP, afin qu'il communique ce nouvel ingrédient à Agapai.

Si le statut est **Ingrédient EMAPP non traduit**, il faut contacter l'administrateur d'Agapai qui se chargera de la mise à jour de la table de correspondance.

Précisez dans les commentaires votre demande (numéro du bon, jour du bon, nom de l'ingrédient...).

Après la mise à jour par l'administrateur, vous pourrez finaliser la traduction du bon en cliquant sur le bouton **Traduire** (4). Le bon sera alors en statut "traduit".

The screenshot shows the Agapai interface for managing EMAPP vouchers. The top section, 'Mon planning de bons EMAPP', displays a calendar for the week of June 8th to 13th, 2020. A legend indicates voucher statuses: 'Bon Importé, non traduit' (red), 'Bon traduit' (orange), 'Bon validé' (green), and 'Bon utilisé (ou vide)' (grey). Three vouchers are highlighted: Bon n°4119 (MIDI, Maternels, Primaires et Adolescents, VALIDÉ), Bon n°4120 (MIDI, Adultes et Séniors, VALIDÉ), and Bon n°4121 (SOIR, Séniors institutionnalisés, TRADUIT). A dashed orange box around the 'TRADUIT' status of Bon n°4121 is labeled with a circled '1'. Below this, the 'Mon planning de bons EMAPP / Bon n° 4121' section provides a detailed view of the voucher. It includes fields for 'Numéro du bon EMAPP' (4121), 'Date du bon EMAPP' (08/06/2020), 'Moment du repas associé' (Soir), and 'Type de convives' (Séniors institutionnalisés). A 'Choix de colonnes' button is visible. At the bottom, a table lists ingredients with columns for 'Id EMAPP', 'Nom Ingrédient EMAPP', 'Origine', 'Quantité', 'Unité', 'Conditionnement', 'Statut traduction', 'Nomenclature ingrédient Agapai', 'Unité Agapai', 'Taux de conversion', and 'Famille/catégorie Agapai'. The table shows four items: Ananas, Carotte (épluchée), Citron-vert, and Huile d'olive (Liquide).

Comment valider l'utilisation d'un bon d'économat traduit ?

Une fois que votre bon est traduit, il faut le valider afin de pouvoir faire les précommandes et les sorties stocks associées

En général, quand il n'y a pas de problème de traduction ou de concurrence, les bons sont validés automatiquement lors de leur import.

Cas n°1 : si un bon n'a pu être traduit, il faudra d'abord finaliser sa traduction pour le valider (voir question "Comment finaliser la traduction d'un bon EMAPP partiellement traduit ?")

Cas n°2 : si des bons ont la même date, le même moment et le même type de convives cible, alors ils sont en concurrence (1). Les bons seront traduits, mais aucun d'eux ne pourra être automatiquement validé. Ce sera à l'utilisateur de valider le bon correct.

Pour valider le bon correct, cliquez sur l'étiquette du bon à valider. La page de détail s'ouvre. cliquez alors sur (2).

Attention : un seul bon par jour pour un moment et un type de convives cible peut être validé à la fois.

Mon planning de bons EMAPP / Bon n° 4121

Angy Lemaire
Ecole (dém) ▾

Accueil
Configuration
Communication
Mon réseau
Externes
Notifications
Cuisine
Mes fournisseurs
Gestion/suivi achats

Descriptif du bon

Numéro du bon EMAPP : 4121
Date du bon EMAPP : 08/06/2020
Moment du repas associé : Soir
Type de convives : Séniers institutionnalisés
Statut : **Bon inutilisé**

Autres informations EMAPP :
menu : 8 juin - EHPAD - Diner
moment : Diner
convives : Séniers institutionnalisés

Choix de colonnes

Résultats : 7

Id EMAPP	Nom ingrédient EMAPP	Origine	Quantité	Unité	Conditionnement	Statut traduction	Nomenclature ingrédient Agapai	Unité Agapai	Taux de conversion	Famille/catégorie Agapai
18	Ananas	Fruits_et_légumes / Fruits / brut	0,64	kg	Unité	OK	ananas (frais)	kg	1	fruits et légumes frais / fruits
	Carotte	Fruits_et_légumes /					carotte épluchée			fruits et légumes frais /

Puis-je supprimer un bon EMAPP importé ?

Vous pouvez supprimer un bon EMAPP tant que celui-ci n'est pas en statut UTILISE.

Pour cela cliquez sur le bouton supprimer (1) dans la page détail du bon.

Dans le cas où des planifications de précommandes sont déjà liées au bon, le bon est en statut UTILISE. Il ne peut donc plus être supprimé.

Je dois faire une modification de ma planification menu dans EMAPP comment puis-je mettre à jour les bons d'économat dans Agapai ?

Quand vous avez fini de modifier votre menu dans EMAPP, générez le bon d'économat associé. Il est conseillé de supprimer l'ancien bon d'économat dans EMAPP puisque celui-ci n'est plus valable.

Dans Agapai, supprimez l'ancien bon d'économat déjà présent puis réimportez les nouveaux bons depuis EMAPP en cliquant sur [Récupérer les besoins EMAPP](#).

Attention : tout ceci n'est possible que si l'ancien bon d'économat n'est pas déjà utilisé et que vous avez donc pu le supprimer.

4 Continuation de la gestion dans Agapai

Après l'import des bons d'économat depuis EMAPP, l'utilisateur peut utiliser Agapai pour :

- Planifier ses précommandes,
- Gérer ses commandes, ses fournisseurs et ses marchés,
- Gérer ses stocks,
- Gérer ses sorties cuisines.
- Faire les suivis de gestion (livraison, prix, nombre de repas, coût du repas...)

N'hésitez pas à suivre les guides de formations pour ces parties du logiciel. Toutefois, quelques spécificités liées à EMAPP sont présentées ici.

Support image

Planification de mes besoins 2

Ananas (frais) 3

Support procédure

Comment planifier mes précommandes à partir de mes besoins EMAPP ?

Allez dans le menu : **Gestion, suivi achats / Planification besoins** (1). Après que les bons d'économat soient importés et validés dans Agapai, leurs besoins associés apparaissent automatiquement dans la page de « **planification de mes besoins** » (2).

Notez que si un ingrédient est listé dans différents bons d'économat du même jour, les différents besoins sont additionnés (3).

En cliquant sur le besoin "d'Ananas (frais)", la page "**précommande**" s'ouvre (4).

On retrouve la somme des besoins (3) comme dans la page planification.

Au moment de passer la souris sur la date de la liste des besoins : "08 juin 2020", (4), un popup vous informe plus précisément du détail : ce besoin de 3,64 kg provient de 2 bons EMAPP différents :

- EMAPP MIDI Maternels, Primaires et Adolescents pour 3kg,
- EMAPP SOIR Séniers institutionnalisés pour 0,64kg.

En dehors de cette spécificité, le processus de création/gestion des précommandes et des commandes est identique au fonctionnement de base d'Agapai.

Comment créer une commande pour un article hors des besoins des bons EMAPP ?

Les besoins des bons EMAPP liste les articles nécessaires dans les plats. Toutefois, certains articles doivent être acheté en plus comme par exemple l'huile de friture qui ne fait pas partie des fiches techniques.

C'est le même cas pour les produits d'hygiène.

Pour cela, on utilise la même procédure que de créer une commande intempesive classique (Cf. "**Guide d'utilisation RC-CM gestion des commandes**")

Comment planifier les sorties stocks de mes besoins EMAPP ?

Une fois que les bons d'économat sont importés et validés dans Agapai, leurs besoins associés apparaissent automatiquement dans la page de sorties stocks.

Naviguez vers la page de "**Magasin/ Stock / Sorties stocks**" (1) puis définissez la date du bon d'économat (2).

Chaque besoin des bons EMAPP est listé dans une ligne différente (3) et reprend les informations du bon EMAPP sur le moment (4) et le type de convives cibles (5). Les quantités à sortir du stock correspondent à la quantité du bon EMAPP (6).

En dehors de cette spécificité, le processus de gestion des sorties cuisines est identique au fonctionnement de base d'Agapai.

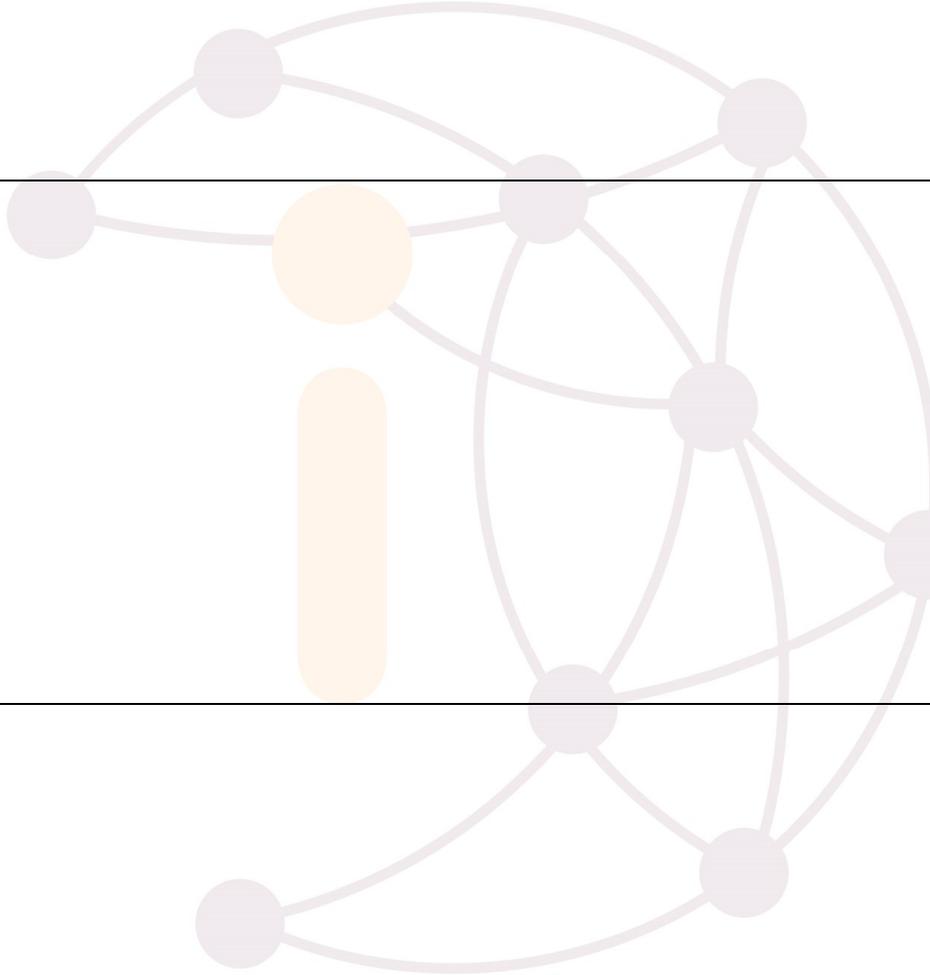
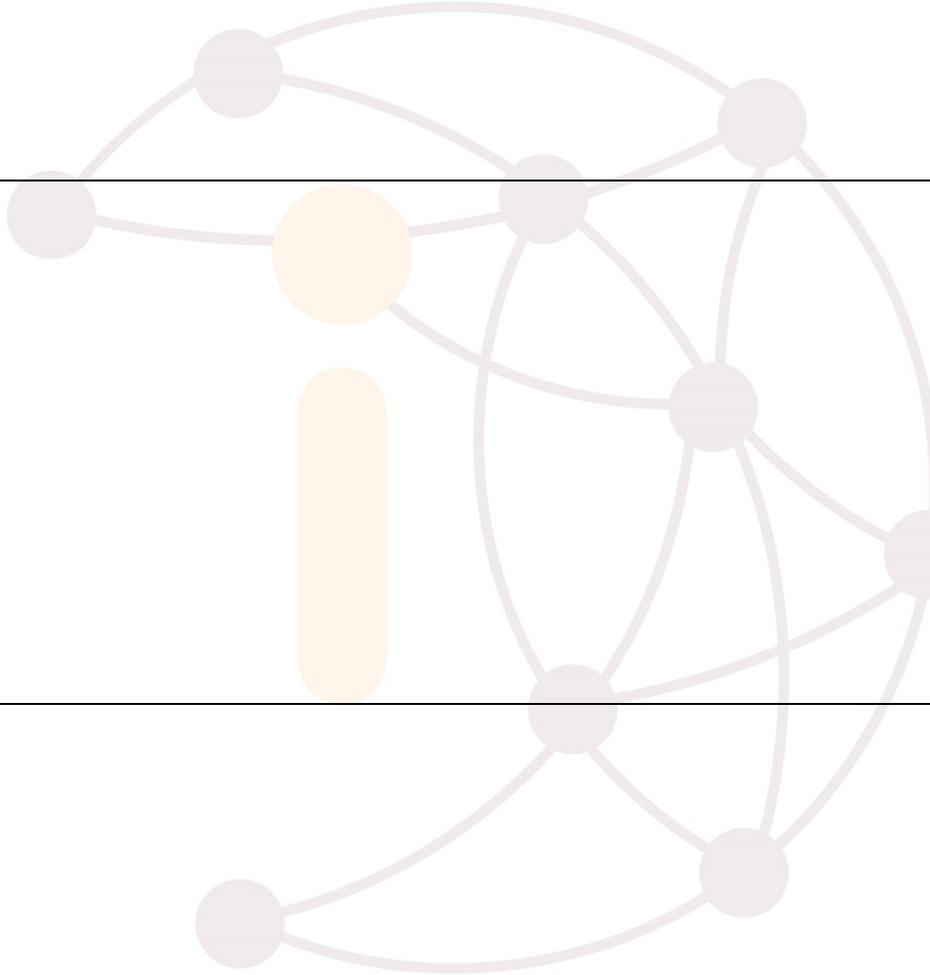
Comment ajouter une sortie intempesive non planifiée dans mon bon d'économat EMAPP ?

C'est la procédure classique d'Agapai qui s'applique.

Cliquez sur le bouton **Ajout sortie intempesive** (1), puis :

- Choisissez le moment (2).
- Choisissez le type de convives cibles dans la liste qui apparaîtra (3).
- Choisissez l'article que vous voulez ajouter (4).
- Choisissez le conditionnement (5) et la quantité à sortir (6) en fonction du conditionnement.
- Cliquez sur confirmer pour valider cette sortie intempesive.

Note : En cliquant sur le champ Type/Cible (3), s'affiche la liste des cibles des bons EMAPP disponibles ce jour, pour le moment sélectionné en (2).

	<p>Puis-je gérer mes produits d'hygiène en plus de mes planifications EMAPP?</p> <p>Oui, c'est le fonctionnement classique d'Agapai qui opère :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Créez vos commandes complémentaires de produits d'hygiène dans la page de gestion de vos commandes/achats. • Créez des sorties intempestives de produits d'hygiène que vous affecterez au moment "Autre/Réception" et au type de réception que vous aurez prédéfini dans la page de configuration. <p>(Cf Guide d'utilisation RC-CM gestion des commandes et Guide d'utilisation RC-MS magasin livraison et stock)</p>
	<p>Puis-je gérer la planification de mes petits-déjeuners/gouter et de mes sorties autre/réception dans Agapai en plus de mes déjeuners et dîners dans EMAPP ?</p> <p>Oui, ce fonctionnement hybride est possible :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Planifiez directement vos petits déjeuners et vos sorties réception dans la page "Cuisine/Planification menus" d'Agapai. (Cf. Guide d'utilisation RC-CM – cuisine et planifier ses menus) • Importez vos bons EMAPP pour les déjeuners et dîners. <p>Dans la page de "planification des besoins", les besoins seront automatiquement calculés à partir de ces 2 sources :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les bons EMAPP importés • Les planifications menus dans Agapai. <p>De la même manière, les sorties stocks seront fléchées selon leur origine depuis les bons EMAPP importés ou les planification menu dans Agapai.</p>

5 Notes complémentaires sur les articles et les conditionnements

Support image	Support procédure																																																																						
<p>Liste des ingrédients EMAPP</p> <p>Choix de colonnes</p> <p>Correspondance dans Agapai</p> <p>Résultats : 16</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Id Emapp</th> <th>Nom Emapp</th> <th>Variante</th> <th>Famille Emapp</th> <th>Sous-Famille Emapp</th> <th>Gamme Emapp</th> <th>Unité</th> <th>Info origine</th> <th>Nom (Agapai)</th> <th>Famille/catégorie</th> <th>Taux de conversion</th> <th>Validé</th> <th>Statut utilisé</th> <th>Alerte</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>133</td> <td>Carotte</td> <td></td> <td>Fruits_et_légumes</td> <td>Légumes</td> <td>Brut</td> <td>Kg</td> <td></td> <td>Carotte (frais) - kg</td> <td>Fruits et légumes frais / Légumes</td> <td>1</td> <td>kg</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td></td> </tr> <tr> <td>134</td> <td>Carotte</td> <td>Epluchée</td> <td>Fruits_et_légumes</td> <td>Légumes</td> <td>Brut</td> <td>Kg</td> <td></td> <td>Carotte épluchée (frais) - kg</td> <td>Fruits et légumes frais / Légumes</td> <td>1</td> <td>kg</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td></td> </tr> <tr> <td>135</td> <td>Carotte</td> <td>Rondelle</td> <td>Fruits_et_légumes</td> <td>Légumes</td> <td>Brut</td> <td>Kg</td> <td></td> <td>Carotte en rondelles (frais) - kg</td> <td>Fruits et légumes frais / Légumes</td> <td>1</td> <td>kg</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td></td> </tr> <tr> <td>136</td> <td>Carotte</td> <td>Rapée</td> <td>Fruits_et_légumes</td> <td>Légumes</td> <td>Brut</td> <td>Kg</td> <td></td> <td>Carotte rapée (frais) - kg</td> <td>Préparations élaborées fraîches / Salades</td> <td>1</td> <td>kg</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Id Emapp	Nom Emapp	Variante	Famille Emapp	Sous-Famille Emapp	Gamme Emapp	Unité	Info origine	Nom (Agapai)	Famille/catégorie	Taux de conversion	Validé	Statut utilisé	Alerte	133	Carotte		Fruits_et_légumes	Légumes	Brut	Kg		Carotte (frais) - kg	Fruits et légumes frais / Légumes	1	kg	<input checked="" type="checkbox"/>		134	Carotte	Epluchée	Fruits_et_légumes	Légumes	Brut	Kg		Carotte épluchée (frais) - kg	Fruits et légumes frais / Légumes	1	kg	<input checked="" type="checkbox"/>		135	Carotte	Rondelle	Fruits_et_légumes	Légumes	Brut	Kg		Carotte en rondelles (frais) - kg	Fruits et légumes frais / Légumes	1	kg	<input checked="" type="checkbox"/>		136	Carotte	Rapée	Fruits_et_légumes	Légumes	Brut	Kg		Carotte rapée (frais) - kg	Préparations élaborées fraîches / Salades	1	kg	<input checked="" type="checkbox"/>		<p>Pourquoi les nomenclatures des articles/ingrédients sont différentes dans les 2 plateformes ?</p> <p>Emapp et Agapai ont chacune développé une nomenclature d'articles/ingrédients, construite au fil du temps avec leurs utilisateurs respectifs.</p> <p>La cohérence du transfert des informations concernant les articles/ingrédients est assurée par une table de traduction des articles/ingrédients de la nomenclature EMAPP vers celle d'AGAPAI.</p> <p>Ces 2 nomenclatures sont en constante évolution. Elles sont toutefois destinées à se rapprocher avec le temps. Ainsi, les administrateurs d'AGAPAI et d'EMAPP assurent la maintenance de cette table pour assurer un service de qualité aux utilisateurs.</p>
Id Emapp	Nom Emapp	Variante	Famille Emapp	Sous-Famille Emapp	Gamme Emapp	Unité	Info origine	Nom (Agapai)	Famille/catégorie	Taux de conversion	Validé	Statut utilisé	Alerte																																																										
133	Carotte		Fruits_et_légumes	Légumes	Brut	Kg		Carotte (frais) - kg	Fruits et légumes frais / Légumes	1	kg	<input checked="" type="checkbox"/>																																																											
134	Carotte	Epluchée	Fruits_et_légumes	Légumes	Brut	Kg		Carotte épluchée (frais) - kg	Fruits et légumes frais / Légumes	1	kg	<input checked="" type="checkbox"/>																																																											
135	Carotte	Rondelle	Fruits_et_légumes	Légumes	Brut	Kg		Carotte en rondelles (frais) - kg	Fruits et légumes frais / Légumes	1	kg	<input checked="" type="checkbox"/>																																																											
136	Carotte	Rapée	Fruits_et_légumes	Légumes	Brut	Kg		Carotte rapée (frais) - kg	Préparations élaborées fraîches / Salades	1	kg	<input checked="" type="checkbox"/>																																																											
<p>Liste des ingrédients EMAPP</p> <p>Choix de colonnes</p> <p>Correspondance dans Agapai</p> <p>Résultats : 1187</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Id Emapp</th> <th>Nom Emapp</th> <th>Variante</th> <th>Famille Emapp</th> <th>Sous-Famille Emapp</th> <th>Gamme Emapp</th> <th>Unité</th> <th>Info origine</th> <th>Nom (Agapai)</th> <th>Famille/catégorie</th> <th>Taux de conversion</th> <th>Validé</th> <th>Statut utilisé</th> <th>Alerte</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>42</td> <td>Avocat</td> <td></td> <td>Fruits_et_légumes</td> <td>Légumes</td> <td>Brut</td> <td>Pièce</td> <td></td> <td>Avocat (mûr à point) (frais) - kg</td> <td>Fruits et légumes frais / Légumes</td> <td>0,15</td> <td>kg</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>45</td> <td>Baguette</td> <td></td> <td>Epicerie</td> <td>Epicerie</td> <td>Déshydraté</td> <td>Pièce</td> <td></td> <td>Baguette (frais 250g) - kg</td> <td>Boulangerie pâtisserie / Pains</td> <td>0,25</td> <td>kg</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>1085</td> <td>Citronnelle</td> <td></td> <td>Fruits_et_légumes</td> <td>Herbes, épices et assaisonnements</td> <td>Brut</td> <td>Pièce</td> <td></td> <td>Citronnelle (frais) - kg</td> <td>Fruits et légumes frais / Herbes aromatiques</td> <td>0,05</td> <td>kg</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>264</td> <td>Coquille saint-jacques</td> <td></td> <td>Vandes_Poissons</td> <td>Crustacés et mollusques</td> <td>Brut</td> <td>Kg</td> <td></td> <td>Coquille Saint-Jacques (frais 120g) - u</td> <td>Poissons frais / Mollusques et crustacés</td> <td>8,333</td> <td>u</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> </tbody> </table>	Id Emapp	Nom Emapp	Variante	Famille Emapp	Sous-Famille Emapp	Gamme Emapp	Unité	Info origine	Nom (Agapai)	Famille/catégorie	Taux de conversion	Validé	Statut utilisé	Alerte	42	Avocat		Fruits_et_légumes	Légumes	Brut	Pièce		Avocat (mûr à point) (frais) - kg	Fruits et légumes frais / Légumes	0,15	kg	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	45	Baguette		Epicerie	Epicerie	Déshydraté	Pièce		Baguette (frais 250g) - kg	Boulangerie pâtisserie / Pains	0,25	kg	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1085	Citronnelle		Fruits_et_légumes	Herbes, épices et assaisonnements	Brut	Pièce		Citronnelle (frais) - kg	Fruits et légumes frais / Herbes aromatiques	0,05	kg	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	264	Coquille saint-jacques		Vandes_Poissons	Crustacés et mollusques	Brut	Kg		Coquille Saint-Jacques (frais 120g) - u	Poissons frais / Mollusques et crustacés	8,333	u	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Pourquoi a-t-il des différences d'unité de base entre EMAPP et AGAPAI pour certains articles ?</p> <p>La constitution de la nomenclature des articles dans EMAPP et dans Agapai a été faite antérieurement à la mise en place de la connexion entre elle.</p> <p>Comme par exemple les baguettes (dans la copie d'écran à gauche) ont été ajoutés dans chacune des 2 plateformes en utilisant une unité de base différente parmi {kg, litre, unité/pièce}, voir (1) et (2).</p> <p>Un taux de conversion (3) assure la cohérence des données sachant qu'une baguette fait 250g, le taux de conversion appliqué est ainsi de 0,25.</p> <p>Ce taux de conversion sera utilisé lors de la traduction automatique des bons.</p>
Id Emapp	Nom Emapp	Variante	Famille Emapp	Sous-Famille Emapp	Gamme Emapp	Unité	Info origine	Nom (Agapai)	Famille/catégorie	Taux de conversion	Validé	Statut utilisé	Alerte																																																										
42	Avocat		Fruits_et_légumes	Légumes	Brut	Pièce		Avocat (mûr à point) (frais) - kg	Fruits et légumes frais / Légumes	0,15	kg	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																																										
45	Baguette		Epicerie	Epicerie	Déshydraté	Pièce		Baguette (frais 250g) - kg	Boulangerie pâtisserie / Pains	0,25	kg	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																																										
1085	Citronnelle		Fruits_et_légumes	Herbes, épices et assaisonnements	Brut	Pièce		Citronnelle (frais) - kg	Fruits et légumes frais / Herbes aromatiques	0,05	kg	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																																										
264	Coquille saint-jacques		Vandes_Poissons	Crustacés et mollusques	Brut	Kg		Coquille Saint-Jacques (frais 120g) - u	Poissons frais / Mollusques et crustacés	8,333	u	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																																										
	<p>J'utilise un ingrédient dans EMAPP qui n'existe pas dans AGAPAI. Que dois-je faire?</p> <p>Cas n°1 : L'article est inconnu dans Agapai : contactez et informez l'administrateur d'EMAPP sav@emapp.fr, en précisant toutes les informations sur l'article manquant.</p> <p>L'administrateur d'EMAPP se chargera avec l'administrateur d'Agapai de mettre à jour la table de correspondance. Vous serez tenu informé dès que cela sera fait.</p>																																																																						

	<p>Cas n°2 : L'article n'est pas traduit dans Agapai : contactez et informez l'administrateur d'Agapai sav@agapai.fr qu'une correspondance d'article est manquante, en précisant toutes les informations sur l'article manquant.</p> <p>L'administrateur d'Agapai se chargera de mettre à jour la table de correspondance. Vous serez tenu informé dès que cela sera fait.</p>
	<p>Comment se gèrent les commandes et les stocks avec des articles ayant des conditionnements spécifiques (exemple boîte 5/1) ?</p> <p>Prenons en exemple le cas des "haricot vert extra fin en conserves" qui existe notamment en boîte 5/1.</p> <p>Les fiches techniques sont indépendantes du conditionnement et n'utilisent que les unités de base {kg, litre, unité}. Ainsi, les fiches techniques utilisant des "haricot vert extra fin en conserves" sont définies avec l'unité de base : kg. Les bons d'économat transmettent alors le besoin en kg depuis EMAPP vers Agapai.</p> <p>Pour la préparation des commandes, la gestion des livraisons, la gestion des factures, la gestion des stocks et la gestion des sorties cuisines, les personnels (fournisseurs, magasiniers, les cuisiniers...) ont l'habitude de manipuler des boîtes 5/1 et non des Kg.</p> <p>Pour satisfaire ce besoin, les kilos sont convertibles en boîte 5/1 dans les pages de gestion des précommandes, de gestion des commandes, de gestion des stocks et d'inventaires de stock, ainsi que dans la page de gestion des sorties stocks.</p> <p>Pour approfondir ce point, cf. question sur les préférences de conditionnement.</p>