



Guide d'utilisation : Restaurant collectif : planifier ses menus

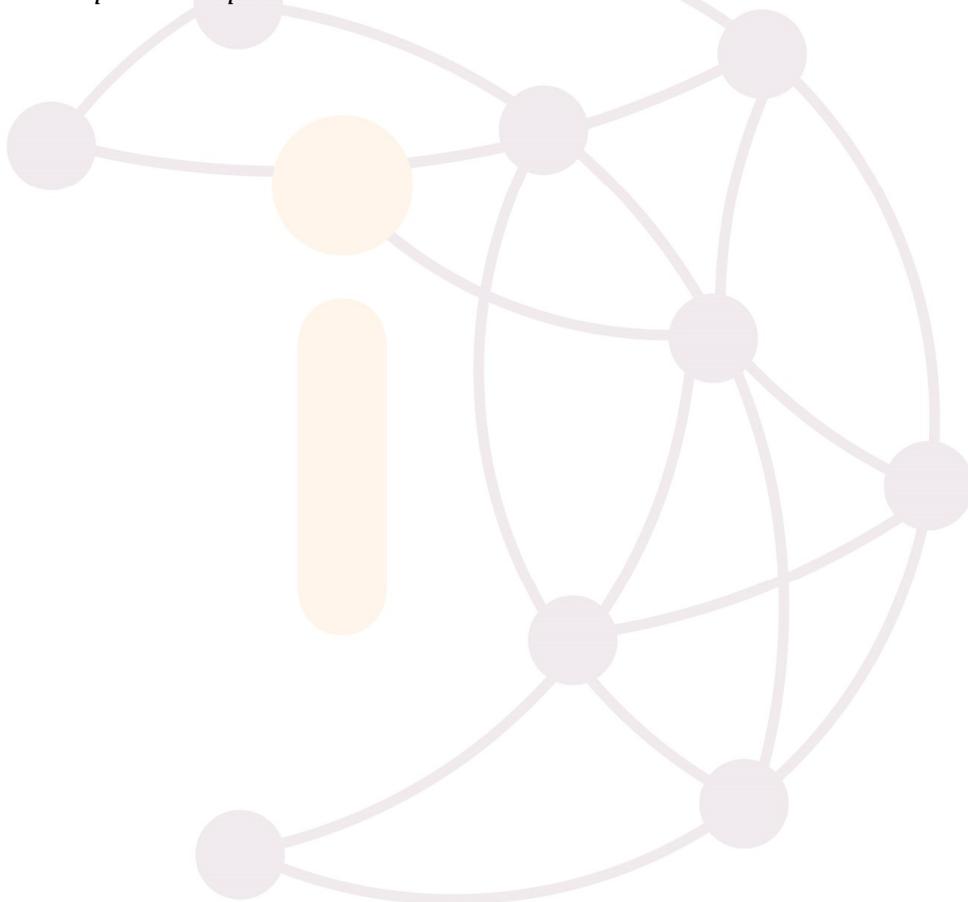
Découvrir l'outil Agapai® pour les cuisiniers

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

SOMMAIRE

0 INTRODUCTION.....	4
0.1 PREALABLE.....	4
0.2 PRESENTATION GENERALE D'UNE PAGE TYPE	5
0.3 PRESENTATION GENERALE DE L'ORGANISATION D'UNE PAGE AVEC PLANNING OU LISTING	6
0.4 PRESENTATION GENERALE DU MENU PRINCIPAL	7
1 APPRENTISSAGE DE BASE : PLANIFIER LES MENUS.....	8
1.1 CONFIGURER LE FONCTIONNEMENT DE VOTRE RESTAURANT	8
<i>A quoi sert une configuration de fonctionnement ?.....</i>	<i>8</i>
<i>Comment créer une configuration de fonctionnement ?.....</i>	<i>8</i>
1.2 GERER/CREER VOS FICHES TECHNIQUES (PLATS)	10
<i>Comment gérer ses fiches techniques ?.....</i>	<i>10</i>
<i>Comment créer une fiche technique (plat) ?.....</i>	<i>10</i>
<i>Comment modifier une fiche technique ?.....</i>	<i>13</i>
1.3 GERER SES PLANS ALIMENTAIRES.....	14
<i>Comment créer un plan alimentaire ?.....</i>	<i>14</i>
<i>Comment améliorer un plan alimentaire ?.....</i>	<i>15</i>
1.4 SAVOIR FAIRE UNE DEMANDE D'AJOUT D'INGREDIENTS	16
<i>Comment ajouter un article ?.....</i>	<i>16</i>
<i>Comment suivre mes demandes d'ajout d'article ?.....</i>	<i>17</i>
1.5 PLANIFIER SES MENUS.....	18
<i>Comment planifier un plan alimentaire ?.....</i>	<i>18</i>
<i>Comment planifier ses menus ?.....</i>	<i>19</i>
<i>Comment imprimer un menu ?.....</i>	<i>21</i>
<i>Comment puis-je voir les catégories GEMRCN du plan alimentaire dans la page de planification menus ?.....</i>	<i>21</i>
<i>A quoi correspondent les couleurs bleu et rouge des plats dans la planification des menus ?.....</i>	<i>22</i>
2 APPROFONDISSEMENT A LA PLANIFICATION DES MENUS.....	23
2.1 APPROFONDISSEMENT : CAS DES ACCOMPAGNEMENTS (PAIN...) ET DES PETITS DEJEUNERS.....	23
<i>Pourquoi définir une fiche technique « pain » ?.....</i>	<i>23</i>
<i>Comment planifier le pain dans les menus ?.....</i>	<i>23</i>
<i>Pourquoi définir une fiche technique « petits déjeuners » ?.....</i>	<i>24</i>
<i>Comment planifier les petits déjeuners ?.....</i>	<i>25</i>
2.2 APPROFONDISSEMENT : MODIFIER UNE PLANIFICATION DES MENUS	25
<i>Comment modifier un plat déjà planifié ?.....</i>	<i>25</i>
<i>Comment mettre à jour un plat planifié lorsque j'ai modifié sa fiche technique ?.....</i>	<i>27</i>

<i>Peut-on connaitre le coût de revient d'un plat / d'un menu ?</i>	27
2.3 REMPLACEMENT D'UN INGREDIENT PRESENT DANS DES PLATS IMPORTES MAIS NON UTILISES PAR LE RESTAURANT.....	28
<i>Comment remplacer un ingrédient dans tous les plats importés ?</i>	28
2.4 IMPORT DE FICHES TECHNIQUES/PLANS ALIMENTAIRES DE CES RELATIONS	29
<i>Comment importer des fiches techniques des plats d'autres utilisateurs ?</i>	29
<i>Comment importer des plans alimentaires d'autres utilisateurs ?</i>	30



0 Introduction

0.1 Préalable

Au préalable, nous considérons que **l'administrateur de votre organisation (Cf. guide d'utilisation « Les administrateurs ») a déjà paramétré votre compte sur Agapai** avec :

- Le profil utilisateur (login et mot de passe définit)
- Le profil de l'organisation est renseigné (nom, SIRET, contacts, adresse, ...),
- Les abonnements de l'organisation sont définis
- Les options de partage de données pour les fiches techniques et les plans alimentaires, sont activées,
- L'organisation est en relation avec "Bibliothèque",
- Des fiches techniques et des plans alimentaires ont été importés depuis la "Bibliothèque".

Ce guide d'utilisateur pour la cuisine se découpe en 2 parties :

La 1^{ère} partie présente les apprentissages de base pour planifier les menus avec :

- Configurer le fonctionnement de son restaurant,
- Gérer ses fiches techniques (plats),
- Planifier ses menus,
- Demander l'ajout de nouveaux articles dans la nomenclature Agapai,

L'objectif de cette partie est que le chef cuisinier soit autonome pour faire ses premières planifications de menus.

La 2^{ème} partie permet d'approfondir les connaissances concernant la planification des menus avec :

- Planifier le pain et les petits déjeuners.
- Modifier un menu déjà planifié,
- Générer ses besoins,
- Gérer ses plans alimentaires,
- Partager/importer des fiches techniques et plans alimentaires avec les autres organisations de son réseau.

L'objectif de cette partie est que le chef cuisinier devienne expert dans la planification des menus avec Agapai.

Rappel pour vous connecter :

- Pour commencer, connectez-vous à la plateforme : <https://pro.agapai.fr>
- Utiliser vos identifiants et mot de passe

0.2 Présentation générale d'une page type

Rechercher des organisations... (7)

Fiche organisation / **Ecole (démó)** (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 (3)

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.

6

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 (2)

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)

Type	Date livraison	Fournisseur	Catégorie	Ingredient	Quantité commandé	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 (3)	Féculents/pâtes	Pâ						
Marché	17/02/2020	PRO A PRO	Féculents/pâtes	Pâ						
Marché	20/02/2020	PRO A PRO	Fruits	Co						

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')

Exporter (7)

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 principal se construit selon les abonnements sélectionnés.

Support image	Support procédure
	<p>Dans ce guide d'utilisation, vous allez travailler principalement sur les pages suivantes :</p> <p>(1) Dans la section "Configuration":</p> <ul style="list-style-type: none"> • La page "Liste articles" permet de connaître la nomenclature des articles commune à tous les utilisateurs d'Agapai, faire des demandes d'ajout d'ingrédients, définir ses préférences de conditionnements. • La page "Config. de fonctionnement" permet de configurer le fonctionnement de votre restaurant (jours et moments de fonctionnement, types de convives...) <p>(2) Dans la section "Cuisine":</p> <ul style="list-style-type: none"> • La page "GEMRCN catégorie/fréquences" liste les différentes catégories GEMRCN utilisées par Agapai • La page "Plans alimentaires" permet de créer vos différents plans alimentaires (incluant le calcul de qualité de chacun) • La page "Plats" permet de créer/modifier vos fiches techniques (incluant les allergènes et les valeurs nutritionnelles) • La page "Planification plans" permet de gérer la planification des plans alimentaires • La page "Planification menus" permet de gérer la planification de vos menus à l'avance (suivant les plans alimentaires) et d'exporter les menus par semaine. • La page "Planification sortie" permet de modifier vos planifications de menus au dernier moment, pour les adapter à l'actualité (grève, fermeture exceptionnelle...)

1 Apprentissage de base : planifier les menus

1.1 Configurer le fonctionnement de votre restaurant

Support image	Support procédure
	<h4>A quoi sert une configuration de fonctionnement ?</h4> <p>Une configuration de fonctionnement permet de définir :</p> <ul style="list-style-type: none"> • le fonctionnement de votre restaurant sur une période que vous déterminez, • les type de convives auxquels vous vous adressez : • les jours et les moments où vous servez les repas, les jours fériés... <p>C'est indispensable pour la gestion des planings de planification des menus ainsi que les pages de gestion de fréquentation.</p> <p>En général, les utilisateurs créent une configuration par année scolaire.</p>
	<h4>Comment créer une configuration de fonctionnement ?</h4> <ul style="list-style-type: none"> • Allez dans le menu : Configuration/Config de fonctionnement (1). • Cliquez sur + Nouvelle configuration (2) <p>La page de création d'une configuration s'ouvre (2') avec 3 sections à remplir :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Structure et type de la semaine ○ Jours fériés/Vacances/Ponts ○ Catégorisation des convives <p>Attention : deux configurations ne peuvent se superposer. Un popup d'erreur apparaît à l'enregistrement si cette condition n'est pas respectée.</p> <p>Définissez :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le nom (exemple : année scolaire 2018/2019) (3), • Le type de convives (exemple : enfants/adolescents) (4), • La durée de la période de configuration (5). • Ouvrez la section « Structure type de la semaine » (6), • Cochez les cases des repas que vous servez pour chaque jour, • N'oubliez pas d'enregistrer Enregistrer. • Ouvrez la section "Jours fériés/Vacances/Ponts" en cliquant sur la flèche.

Titre	Début	Fin
Vacances toussaint	20/10/2018	04/11/2018
Vacances Noel	22/12/2018	06/01/2019
Vacances Hiver	16/02/2019	03/03/2019
Vacances Pâques	13/04/2019	28/04/2019
1er Mai	01/05/2019	01/05/2019
8 mai	08/05/2019	08/05/2019
Ascension	30/05/2019	02/06/2019
Pentecôte	10/06/2019	10/06/2019

Quand la section "Jours fériés/Vacances/Ponts" est ouverte, planifiez les jours fériés, les vacances et les ponts :

- Cliquez sur  (7). Une nouvelle ligne s'affiche (8).
- Définissez le nom et la période associée.
Note : pour un jour férié, les dates de début et de fin sont les mêmes.
- Si vous voulez supprimer une ligne, cliquez sur  de la ligne.
- N'oubliez pas d'enregistrer .

- Ouvrez la section "Configuration des convives" en cliquant sur la flèche.

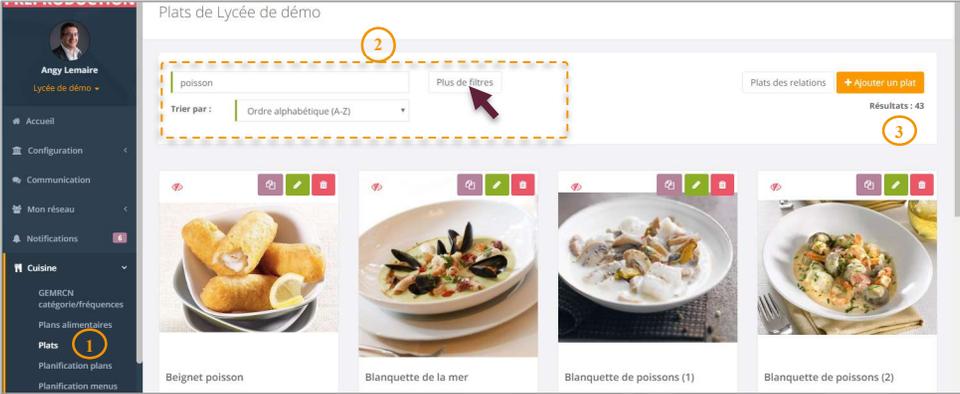
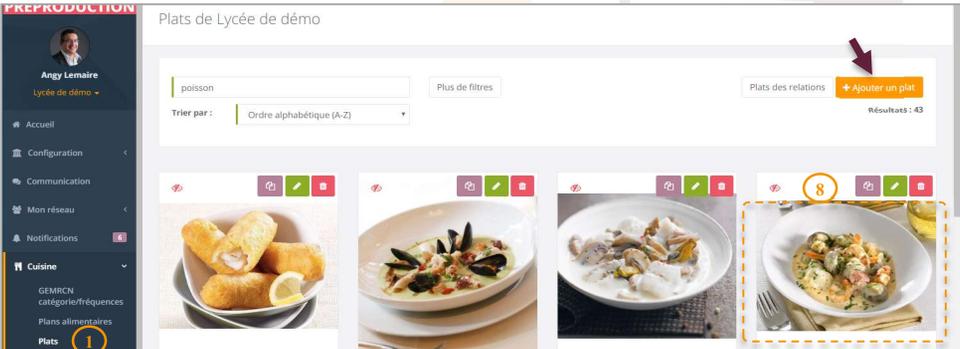
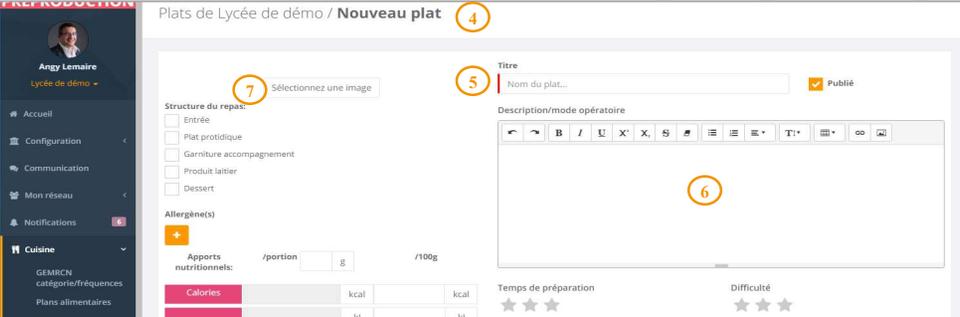
Quand la section "Configuration des convives" est ouverte, indiquez vos catégories de convives

- Cliquez sur  (9). Une nouvelle ligne s'ouvre (10).
- Définissez la catégorie de convives que vous classez ensuite selon Apprenant/Commensaux / internes... ou autres.
- Si vous voulez supprimer une ligne, cliquez sur  de la ligne.
- N'oubliez pas d'enregistrer .

Note : le type de convive est utilisé pour gérer la fréquentation du restaurant. Lors du fonctionnement, si des fréquentations pour une catégorie de convives ont été enregistrées, il ne sera plus possible de supprimer la ligne correspondante : l'icône  disparaîtra.

Nom	Apprenant	Commensaux	Autres/divers
Ticket Occasionnel	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Internes externes	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Demi pensionnaires 5 jours	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Internes	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Personnels - enseignants	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
Personnels - autres	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

1.2 Gérer/créer vos fiches techniques (plats)

Support image	Support procédure
	<h3>Comment gérer ses fiches techniques ?</h3> <p>Allez dans le menu : Cuisine/Plats (1). Votre bibliothèque de toutes vos fiches techniques apparaît.</p> <p>Pour trier vos fiches afin de faciliter vos recherches, cochez sur « Plus de filtres » (2).</p> <p>La section filtre s'ouvre, remplissez les différents champs pour définir votre tri.</p> <p>Le nombre de résultats de votre tri s'affiche en (3).</p> <p>Seules les fiches techniques correspondantes à votre tri apparaissent.</p>
	<h3>Comment créer une fiche technique (plat) ?</h3> <p>Allez dans le menu : Cuisine/Plats (1). Pour créer une fiche technique (plat) à ajouter à votre bibliothèque :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cliquez sur + Ajouter un plat, une page de création de plat apparaît (4). • Remplissez les différents champs. Ceux avec une barre rouge sont obligatoires. <ul style="list-style-type: none"> ○ Nommez le plat dans le champ « Titre » (5). ○ Définissez le mode opératoire (6).
	<p>Vous pouvez personnaliser votre fiche technique en téléchargeant une photo de votre plat, en cliquant sur « sélectionner une image » (7).</p> <p>Une fenêtre de recherche de fichiers de votre ordinateur s'ouvre, sélectionnez l'image que vous voulez importer.</p> <p>Attention : l'image ne doit pas faire plus de 3ko de données. Celle-ci apparaîtra alors dans la fiche technique (8).</p>

Plats de Lycée de démo / Nouveau plat 4

Angy Lemaire
lycée de démo

- Accueil
- Configuration
- Communication
- Mon réseau
- Notifications
- Cuisine**
 - GEMRCN catégorie/fréquences
 - Plans alimentaires
 - Plats**
 - Planification plans
 - Planification menus
 - Planification sortie
- Mes fournisseurs
- Mon réseau
- Notifications

13 Sélectionnez une image

Structure du repas:

- Entrée
- Plat protidique
- Garniture accompagnement
- Produit laitier
- Dessert

Allergènes(s)

Apports nutritionnels: /portion g /100g

Calories		kcal		kcal
Protéines		g		g
Glucides		g		g
Dont sucres		g		g
Lipides		g		g
Dont acides gras saturés		g		g
Sel		g		g

Calculer valeurs nutritionnelles

Le calcul est basé sur la table CIQUAL 2017

⚠ Le calcul automatisé n'est pas disponible pour ce plat, pour le moment nous vous conseillons de demander l'aide d'un(e) nutritionniste.

Retour Enregistrer Détecter catégorie GEMRCN

Titre

Nom du plat... Publié

Description/mode opératoire

Temps de préparation Difficulté

Étiquettes du plat

Sélectionner les étiquettes

Plat fait maison Plat cuisiné en friture Plat cuit (donc non cru)

Prix 0,000 € 9'

Ingédients €/unité /portion / 100 p 10

Saisir le nom de l'ingrédient	Quantité
+ 9	

Mouillement (à ajouter)

Sauce(en sortie)

Usenulets(s)

12 Cuisson sous vide / basse température 0

Auteur

Nom de l'auteur...

Validé par (nutritionniste)

Nom du validateur...

11

- Abondance - AOP (frais Labelib)
- Abricot (cuit conditionné, prêt à l'emploi)
- 11 Abricot (frais calibre a)
- Abricot oreillon (cuit conditionné, prêt à l'emploi)
- Abricots secs
- Abricots secs (en dés)
- Accra de morue (cuit conditionné, prêt à l'emploi)
- Accra de morue (surgelés 12g)
- Agar agar
- Agitateur café (x1000)
- Aide à rôtir
- Aiguillette baronne (frais)

Cuisson sous vide / basse température 0

Matériel de cuisson: Cuisson au thermoplongeur

T° enceinte: °C

T° à coeur: °C

Durée de cuisson (à titre indicatif): H Min

- Pour les féculents, pas de mise en cellule à une T° supérieure à 65°C (sous peine de serrer l'amidon)
- Jamais de remise en température à une T° > à celle de cuisson

Pour ajouter des ingrédients du plat :

- Cliquez sur l'icône + (9) pour faire apparaître une nouvelle ligne pour ajouter un ingrédient (10).
 - Commencez à taper les lettres de l'ingrédient, un listing s'affiche (11)
Les ingrédients déjà sélectionnés par votre organisation apparaîtront en orange. Si vous choisissez un ingrédient non sélectionné par votre organisation, il sera automatiquement ajouté après enregistrement.
 - Sélectionner l'ingrédient que vous voulez dans le listing.
 - Définissez les quantités par portion.
- Note :** si vos recettes sont exprimées pour X convives et que vous ne connaissez pas les quantités pour 1 portion, indiquez le nombre X en (9'). Saisissez alors les quantités par ingrédients dans la 3^{ème} case. La quantité par portion se calcule automatiquement.
- Ajoutez autant de lignes que d'ingrédients que nécessaire.
 - Cochez la case "cuisson sous vide" (12), si vous sélectionnez la cuisson sous vide.
 - Renseignez les champs de la section "cuisson sous vide" qui apparaissent en dessous.
 - Cochez la structure du plat parmi « entrée », « plat protidique », etc.. (13) et définissez la catégorie GEMRCN auquel il se rattache dans la ligne qui apparait en dessous de la structure sélectionnée.

Vous pouvez aussi mentionner :

- Le nom de l'auteur (15),
- Le nom éventuel du nutritionniste

Vous pouvez aussi renseigner (14) :

- Le « fait maison », le temps de préparation ...
 - Des étiquettes comme ("Asiatique", "sans gluten"...)
- Note :** n'hésitez pas à contacter l'administrateur pour demander l'ajout de tags supplémentaires.

N'oubliez pas d'enregistrer Enregistrer.

Plats de Lycée de démo / Aile de raie grenobloise

Titre: Aile de raie grenobloise Publié (19)

Description/mode opératoire

Structure du repas: Entrée Plat protidique

Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 7% Garniture accompagnement Produit laitier Dessert. (16)

Tempo de préparation: ★☆☆ Difficulté: ★☆☆

Étiquettes du plat: Plat fait maison Plat cuisiné en friture Plat cuit (donc non cru)

Prix: 0,091 €

Ingrédients	€/unité	/portion	/ 100 p
Beurre doux pasteurisé (frais)	4.992 €	0.01 kg	1 kg
Citron jaune (frais calibre 5/6)	1.05 €	0.024 kg	2.4 kg
Câpres (conservées)	3.4 €	0.0048 kg	0.48 kg
Filet de raie (sans cartilage) (surgelés 1f)	/	0.14 kg	14 kg

Apports nutritionnels: /portion 178 g /100g

	0	kcal	0	kcal
Calories	0	kcal	0	kcal
Protéines	0	g	0	g
Glucides	0	g	0	g
Dont sucres	0	g	0	g
Lipides	0	g	0	g
Dont acides gras saturés	0	g	0	g
Sel	0	g	0	g

Calculer valeurs nutritionnelles (18)

Retour Enregistrer Détecter catégorie GEMIRCN

Dernière modification le 16 janv. 2019 par

La liste des allergènes (16) se met à jour automatiquement lors de la sélection des ingrédients. Si toutefois il en manque, vous pouvez les ajouter en cliquant sur (17).

Le calcul des « Apports nutritionnels » n'est pas encore automatisé. Toutefois :

- Cliquez sur **Calculer valeurs nutritionnelles** (18), les apports nutritionnels seront mis à jour, à condition que tous les ingrédients soient mis en correspondance avec la table CIQUAL. Dans le cas contraire, le bouton ne sera pas actif.

Finissez par remplir ou cocher les champs complémentaires :

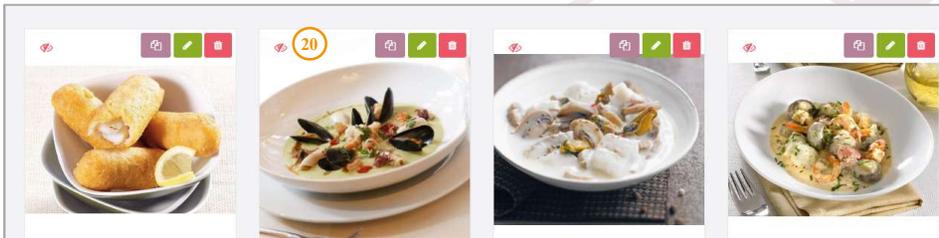
Vous pouvez cocher la case « publié » (19) si vous souhaitez partager cette fiche technique avec vos relations.

N'oubliez pas d'enregistrer .

Note : Dans la page listing des plats, pour chaque fiche (20) :

- Un œil orange indique que la fiche technique peut être partagée par des relations qui souhaiteraient l'importer dans leur bibliothèque.
- Un œil rouge indique que la fiche technique ne peut être partagée.

Le fait de ne pas publier une fiche technique est utile lorsque celle-ci n'est pas encore finalisée.



The screenshot shows the Agapai web interface. On the left is a navigation menu with 'Cuisine' selected. The main area displays a search for 'poisson' with 43 results. Four recipe cards are visible: 'Beignet poisson', 'Blanquette de la mer', 'Blanquette de poissons (1)', and 'Blanquette de poissons (2)'. A '1' is circled around the 'Plats' menu item in the left sidebar, and a '2' is circled around the edit icon on the 'Blanquette de poissons (1)' card.

Comment modifier une fiche technique ?

Allez dans le menu : **Cuisine/Plats** (1). Une page avec votre bibliothèque de toutes vos fiches techniques apparaît.

Choisissez le plat à modifier et cliquez sur  (2). Vous accédez à la fiche technique de ce plat. Vous pouvez modifier le plat : ajouter ou supprimer des ingrédients, modifier des grammages...

N'oubliez pas d'enregistrer .

1.3 Gérer ses plans alimentaires

Support image

Plans alimentaires de Lycée de démo

Rechercher dans la liste... Plus de filtres Plans alimentaires des relations **+ Créer plan** Résultats : 6

Plan	Base	Moment	Age	Indicateur de qualité nutritionnelle	Respect GEMRCN	Validé par nutritionniste	Statut
Plan alimentaire diététicienne (Midi)	20 repas	déjeuner	Enfants/Adolescents	★★★★☆ (3.6)	Oui (5.0)	Marion BALAIA	complet
Plan alimentaire diététicienne (Soir)	20 repas	diner	Enfants/Adolescents	★★★☆☆ (2.3)	Oui (5.0)	Marion BALAIA	complet
Plan alimentaire midi	20 repas	déjeuner	Enfants/Adolescents	★★★☆☆ (2.3)	Oui (5.0)	non validé	complet

Plans alimentaires de Lycée de démo / **Nouveau plan**

Profil

Nom du plan alimentaire...

Repas: 20 (fréquences GEMRCN)

Age: Enfants/Adolescents

Moment: Déjeuner

Validé par (nutritionniste): Nom du validateur...

Semaine 1

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	0	0	0	0	0
Plat protidique	0	0	0	0	0
Garniture accompagnement	0	0	0	0	0
Produit laitier	0	0	0	0	0
Dessert	0	0	0	0	0
Retou	0	0	0	0	0

Précisions:

- Les salades servies en garniture de plats (par exemple pizza salade ou quiche salade) sont prises en compte.
- Les salades composées sont considérées comme crudités si au moins 50% des ingrédients de son œuvre sont des crudités.

Suggestions:

- « Crudités Automne-hiver » : carottes râpées, céleri-rave remoulade, endives en salade, mâche en salade, les choux (frisé, blanc, chinois) râpés, radis noir en rapé ou en toast, radis roses, salades d'hiver, fenouil râpé à l'orange.
- « Crudités Printemps-été » : toutes les salades, asperges, concombre, tomates vinaigrette, poivrons, carottes râpées.
- Pensez aux fruits : pomme râpée, pamplemousse.

Support procédure

Comment créer un plan alimentaire ?

Allez dans le menu : **Cuisine/Plans alimentaires** (1). Une page apparaît et liste tous vos plans alimentaires (2).

- La colonne "Respect du GEMRCN" indique si le plan respecte les fréquences du GEMRCN.
- La colonne "Indicateur de qualité nutritionnelle" est un indicateur complémentaire développé par Agapai pour indiquer la variabilité des catégories d'un jour à l'autre dans le plan alimentaire ainsi que sur l'équilibre général des catégories sélectionnées le même jour.
- La colonne "validé par nutritionniste" indique le nom de la nutritionniste qui a validé le plan alimentaire.

Pour créer un nouveau plan, cliquez sur **+ Créer plan**. Une nouvelle page apparaît pour définir un plan alimentaire (3).

Définissez les informations générales (4) :

- Donnez un nom au plan,
- Sélectionnez le nombre de repas parmi :
 - 20 : correspond à 4 semaines de 5 jours, du lundi au vendredi,
 - 24 : correspond à 4 semaines de 6 jours, du lundi au samedi,
 - 28 : correspond à 4 semaines de 7 jours
- Sélectionnez l'âge des convives parmi : "Enfants/Adolescents", "Adulte" ...
- Sélectionnez le moment associé parmi : "déjeuner" ou "dîner"

Il faut ensuite remplir le tableau (5), répétez pour chaque case :

- Cliquez sur (6). La liste des catégories GEMRCN associée à cette composante du repas apparaît (7).
- Sélectionnez la catégorie souhaitée.
- La case se met à jour avec le nom de la catégorie GEMRCN ainsi que sa couleur.

En passant la souris sur le , un popup apparaît qui décrit à quoi correspond la catégorie GEMRCN (8).

Répétez pour les 4 semaines. Cliquez sur les icônes en (9) pour naviguer d'une semaine à l'autre.

N'oubliez pas d'enregistrer **Enregistrer**.

The screenshot shows the Agapai interface for planning a meal plan. The top section displays a weekly menu for 'Semaine 1' from Monday to Friday. The menu is organized into categories: Entrée, Plat protidique, Garniture accompagnement, Produit laitier, and Dessert. Each cell in the grid contains a dish name and a small icon indicating its nutritional status. A red arrow points to the 'Voir rapport qualité plan' button at the bottom of the menu grid.

The bottom section shows the 'Rapport intermédiaire sur la qualité du plan alimentaire' (2). It provides a summary of the quality report for the meal plan. The report includes global notes and specific notes for frequency, distribution, and nutritional variance.

Notes globales		Notes particulières	
• Respect GEMRCN :	5	• Note de fréquence :	5
• Indicateur de qualité nutritionnelle :	3.6	• Note de répartition :	4.1
		• Note de variance :	4

Below the summary, there are three sections for detailed verification, each with a dropdown arrow (3):

- Vérification des fréquences (note:5)
- Vérification des répartitions (note:4.1)
- Vérification des variances nutritionnelles dans les repas (note:4)

Comment améliorer un plan alimentaire ?

Allez dans le menu : **Cuisine/Plans alimentaires** (1). Sélectionnez ensuite le plan que vous souhaitez améliorer en cliquant sur

- Cliquez sur **Voir rapport qualité plan** pour lancer le calcul de qualité du plan et voir le rapport associé. La page du rapport de qualité apparaît (2).

3 notes sont calculées entre 0 et 5 (0 étant très mauvais et 5 étant la meilleure note de qualité) :

- **La note de fréquence** indique le respect ou non des fréquences minimum et maximum des catégories GEMRCN.
- **La note de répartition** indique, (uniquement pour les catégories avec une fréquence maximum définie) si les catégories sont réparties de manière équilibrée sur la période de 4 semaines. (Par exemple 4 fritures en garniture sur les 4 premiers jours du plan puis aucune par la suite n'est pas une répartition harmonieuse).
- **La note de variance** indique pour chaque repas si les catégories GEMRCN sont bien assemblées. On évitera par exemple pour un même repas : "entrée grasse avec + de 15% de lipides" / "produits à frire en garniture" / "desserts contenant +de 15% de lipides. Traduit en plat, "saucisson en entrée", steak-frite et "Paris-Brest en dessert" n'est pas très équilibré.

Pour obtenir les détails des corrections à faire, cliquez sur les flèches (3). En rouge apparaîtront les points à corriger les plus importants.

La note générale de respect GEMRCN correspond à la note de fréquence.

La note de qualité nutritionnelle combine les 3 notes de fréquence, de répartition et de variance.

1.4 Savoir faire une demande d'ajout d'ingrédients

Support image

Configuration / Demandes d'articles

Rechercher des organisations...

PREPRODUCTION

Angy Lemaire
Lycée de démonstration

Accueil

Configuration

Profil

Liste d'articles **1**

Config. de fonctionnement

Paramétrages divers

Communication

Mon réseau

Notifications

Cuisine

Mes fournisseurs

Rechercher des organisations...

Se déconnecter

Configuration / Demandes d'articles

Liste des articles Demandes d'articles Préférences de conditionnement Remplacement d'article

Liste des demandes d'articles **6**

Ex: Riz sauvage Plus de filtres

+ Demander l'ajout d'un article **2**

1 20 **7** Résultats : 3

Date de la demande	Nom de l'entité	Famille	Catégorie	Nom	Calibre/Grammage	Gamme	Qualité	Unité	Statut
01/07/2020 12:19	Lycée de démonstration	Épicerie	Féculeux	Flocon de pomme de terre (pureté sans sel)	4 kg	-N/A-		Kg	Accepté
01/07/2020 08:31	Lycée de démonstration	Épicerie	Desserts et préparations	Écorce d'orange confite (lamelle)		-N/A-		Kg	Accepté
01/07/2020 08:24	Lycée de démonstration	Épicerie	Desserts et préparations	Écorce de citron confite (lamelle)	1 kg	-N/A-		Kg	Accepté

Support procédure

Comment ajouter un article ?

Pour demander l'ajout d'un nouvel article :

Aller dans le menu : **Configuration/liste d'articles (1)**.

- Cliquez sur **+ Demander l'ajout d'un article (2)**, la page de demande s'ouvre (3).
- Renseignez les champs obligatoires (avec la barre rouge) :
 - Entrez le nom du nouvel article,
 - Choisissez la famille (viande, BOF...),
 - Choisissez la catégorie (bœuf, fromages...),
 - Définissez la gamme (surgelé, frais...),
 - Définissez l'unité de mesure (kg, unité, litre...),
 - Définissez le taux de TVA appliqué
- Lorsque vous choisissez l'unité de mesure "u", le champ calibre/grammage devient alors obligatoire.
- Définissez la qualité du produit (bio, labellisé,...) selon la loi EGALIM.

En passant la souris sur la vous aurez les explications associées (4).

- Ajouter un commentaire si nécessaire.
- Si vous connaissez les allergènes de cet article, n'hésitez pas à les renseigner (5)
- N'oubliez pas **Enregistrer** (5)

Votre demande sera traitée au plus vite par l'administrateur d'Agapai. Vous pouvez suivre le statut d'avancement de votre demande dans l'onglet « **Demandes d'articles** » (6).

- Le statut de chaque demande est visible en (7)
- **Accepté** : la demande a été acceptée par l'administrateur d'Agapai, le nouvel ingrédient est maintenant disponible dans la nomenclature.
Note : Une demande acceptée peut néanmoins être modifiée (erreur d'orthographe, dénomination trop vague...). C'est pour cela qu'il ne faut pas hésiter à ajouter des commentaires.
- **Refusé** : l'administrateur a refusé la demande. En cliquant sur , vous obtiendrez une explication du refus dans les commentaires.
- (Exemple : article existe déjà).
- "--", la demande est en cours et n'a pas encore été traitée par l'administrateur d'Agapai.

Support image

Configuration / Demande d'articles / Détail **3**

Rechercher des organisations...

PREPRODUCTION

Angy Lemaire
Lycée de démonstration

Accueil

Configuration

Profil

Liste d'articles

Config. de fonctionnement

Paramétrages divers

Communication

Mon réseau

Notifications

Cuisine

Mes fournisseurs

Rechercher des organisations...

Se déconnecter

Configuration / Demande d'articles / Détail

Demande d'ajout d'article

Nom

Calibre/Grammage

Famille

Catégorie

Gamme

Qualité

Unité de mesure

TVA

Allergènes Sélectionner les allergènes **5**

Commentaire

Retour

Les définitions retenues selon la loi EGALIM :

- **Bio** : articles étant labellisés BIO (SIQO BIO Européen et BIO France)
- **Labellisé** : articles labellisés parmi la définition officielle des SIQO (IGP, AOC... sauf les BIOD de la catégorie précédente. Inclut aussi les Mentions volontaires Européennes et Françaises : "Produit de Montagne", "Montagne", "Ferme", "Produit à la ferme", "Autre qualité : articles pêche durable, BIO en transition, ou venant de fournisseurs agréés HVF
- **Autres** : articles standards

The screenshot displays the 'Demandes d'articles' configuration page. The top navigation bar includes a search field and a user profile. The sidebar on the left contains menu items such as 'Accueil', 'Configuration', 'Profil', 'Liste d'articles', 'Config. de fonctionnement', 'Paramétrages divers', 'Communication', 'Mon réseau', 'Notifications', 'Cuisine', and 'Mes fournisseurs'. The main content area shows a table of article requests with the following data:

Date de la demande	Nom de l'entité	Famille	Catégorie	Nom	Calibre/Grammage	Gamme	Qualité	Unité	Statut
27/07/2020 10:31	Lycée de démo	Bof	Desserts lactés	Yaourt arôme chocolat	(pot)	Frais		Kg	Accepté
27/07/2020 10:27	Lycée de démo	Bof	Desserts lactés	Yaourt nature	125g	Frais		u	Refusé
01/07/2020 12:19	Lycée de démo	Épicerie	Féculents	Flocon de pomme de terre (purée sans sel)	4 kg	-N/A-		Kg	Accepté

The second screenshot shows the 'Traitement de la demande' form with the following fields:

- Nom: Yaourt nature
- Calibre/Grammage: 125g
- Famille: Bof
- Catégorie: Desserts lactés
- Gamme: Frais
- Qualité: (dropdown)
- Unité de mesure: u
- TVA: 5,5% (taux réduit)
- Allergènes: Sélectionner les allergènes
- Statut: Accepté Refusé (existe déjà)
- Commentaire: Existe déjà avec la précision "lait entier", "lait écrémé" ou "lait 1/2 écrémé"
- Date de la demande: 27/07/2020 10:29:43

Comment suivre mes demandes d'ajout d'article ?

Allez dans le menu : **Configurations/Liste d'articles** (1) puis cliquez sur l'onglet "Demande d'articles" (2).

Vous accédez à la liste de toutes vos demandes (3) d'ajout d'articles avec une colonne de statut (4) de vos demandes :

- **"Accepté"** : la demande a été acceptée par l'administrateur d'Agapai, le nouvel ingrédient est maintenant disponible dans la nomenclature.
Note : Une demande acceptée peut néanmoins être modifiée (erreur d'orthographe, dénomination trop vague...). C'est pour cela qu'il ne faut pas hésiter à ajouter des commentaires.
- **"Refusé"** : l'administrateur a refusé la demande.
En cliquant sur , la page détail s'ouvre (5). Vous obtiendrez une explication du refus dans les commentaires (6).
(Exemple : article existe déjà).
- **"--"**, la demande est en cours et n'a pas encore été traitée par l'administrateur d'Agapai.

N'hésitez pas à contacter l'administrateur si vous rencontrez un problème à sav@agapai.fr.

1.5 Planifier ses menus

Support image	Support procédure																																			
<p>Planification de mes plans alimentaires</p> <p>Période de monitoring : 01/01/2019 - 20/07/2019</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Période</th> <th>Plan du midi</th> <th>Plan du soir</th> <th>Durée (en jours ouvrés)</th> <th>Statut</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>07/01/2019 - 01/02/2019</td> <td>Plan alimentaire La Fayette n°1 midi</td> <td>Plan alimentaire La Fayette n°1 soir</td> <td>20 jours</td> <td>utilisé</td> </tr> <tr> <td>11/02/2019 - 15/02/2019</td> <td>Plan alimentaire diététicienne (Midi)</td> <td>Plan alimentaire diététicienne (Soir)</td> <td>5 jours</td> <td>utilisé</td> </tr> <tr> <td>04/03/2019 - 29/03/2019</td> <td>Plan alimentaire La Fayette n°1 midi</td> <td>Plan alimentaire La Fayette n°1 soir</td> <td>20 jours</td> <td>utilisé</td> </tr> <tr> <td>01/04/2019 - 12/04/2019</td> <td>Plan alimentaire La Fayette n°1 midi</td> <td>Plan alimentaire La Fayette n°1 soir</td> <td>10 jours</td> <td>utilisé</td> </tr> <tr> <td>29/04/2019 - 24/05/2019</td> <td>Plan alimentaire La Fayette n°1 midi</td> <td>Plan alimentaire La Fayette n°1 soir</td> <td>18 jours</td> <td>utilisé</td> </tr> <tr> <td>27/05/2019 - 21/06/2019</td> <td>Plan alimentaire La Fayette n°1 midi</td> <td>Plan alimentaire La Fayette n°1 soir</td> <td>17 jours</td> <td>utilisé</td> </tr> </tbody> </table> <p>+ Nouvelle planification</p>	Période	Plan du midi	Plan du soir	Durée (en jours ouvrés)	Statut	07/01/2019 - 01/02/2019	Plan alimentaire La Fayette n°1 midi	Plan alimentaire La Fayette n°1 soir	20 jours	utilisé	11/02/2019 - 15/02/2019	Plan alimentaire diététicienne (Midi)	Plan alimentaire diététicienne (Soir)	5 jours	utilisé	04/03/2019 - 29/03/2019	Plan alimentaire La Fayette n°1 midi	Plan alimentaire La Fayette n°1 soir	20 jours	utilisé	01/04/2019 - 12/04/2019	Plan alimentaire La Fayette n°1 midi	Plan alimentaire La Fayette n°1 soir	10 jours	utilisé	29/04/2019 - 24/05/2019	Plan alimentaire La Fayette n°1 midi	Plan alimentaire La Fayette n°1 soir	18 jours	utilisé	27/05/2019 - 21/06/2019	Plan alimentaire La Fayette n°1 midi	Plan alimentaire La Fayette n°1 soir	17 jours	utilisé	<h3>Comment planifier un plan alimentaire ?</h3> <p>Les plans alimentaires s'articulent en général sur une période de 4 semaines. Ils donnent une trame pour respecter les règles du GEMRCN. Ils aident à programmer une planification des menus le plus équilibrée possible.</p> <p>Note : Une planification de plan alimentaire n'est pas obligatoire pour la planification des menus. Mais lors de la planification des menus, tous les plats apparaîtront en hors plan alimentaire.</p>
Période	Plan du midi	Plan du soir	Durée (en jours ouvrés)	Statut																																
07/01/2019 - 01/02/2019	Plan alimentaire La Fayette n°1 midi	Plan alimentaire La Fayette n°1 soir	20 jours	utilisé																																
11/02/2019 - 15/02/2019	Plan alimentaire diététicienne (Midi)	Plan alimentaire diététicienne (Soir)	5 jours	utilisé																																
04/03/2019 - 29/03/2019	Plan alimentaire La Fayette n°1 midi	Plan alimentaire La Fayette n°1 soir	20 jours	utilisé																																
01/04/2019 - 12/04/2019	Plan alimentaire La Fayette n°1 midi	Plan alimentaire La Fayette n°1 soir	10 jours	utilisé																																
29/04/2019 - 24/05/2019	Plan alimentaire La Fayette n°1 midi	Plan alimentaire La Fayette n°1 soir	18 jours	utilisé																																
27/05/2019 - 21/06/2019	Plan alimentaire La Fayette n°1 midi	Plan alimentaire La Fayette n°1 soir	17 jours	utilisé																																
<p>Planification de mes plans alimentaires / Ajouter</p> <p>Période d'application : 17 jours</p> <p>Début : 06/05/2019</p> <p>Fin : 31/05/2019</p> <p>Sélectionner le plan alimentaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> plan alimentaire La Fayette n°1 soir Plan alimentaire La Fayette n°1 midi plan alimentaire midi plan alimentaire soir plan alimentaire Armandine midi plan alimentaire Armandine soir plan maryline Plan alimentaire Midi Vincent Plan alimentaire Soir Vincent Plan alimentaire diététicienne (Midi) Plan alimentaire diététicienne (Soir) <p>Enregistrer</p>	<p>Allez dans le menu : Cuisine/Planification plans (1).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cliquez sur + Nouvelle planification. La page de création d'une configuration s'ouvre (2). • Définissez la période d'application du plan (3) : début (le plus souvent le lundi de la 1^{ère} semaine) et fin (le vendredi de la 4^{ème} semaine). Ne vous souciez pas des jours fériés et des vacances, les dates ont déjà été définies dans la configuration de fonctionnement (Cf. chapitre 1.1 : Configurer le fonctionnement de votre restaurant). <p>Le nombre de jours ouvrés de la période d'application sera automatiquement calculé en fonction des jours de fonctionnement et des jours fériés définis dans la configuration de fonctionnement.</p> <ul style="list-style-type: none"> • En fonction de votre configuration de fonctionnement, vous aurez à choisir un plan prédéfini pour le midi et/ou pour le soir (4). <p>N'oubliez pas d'enregistrer Enregistrer.</p> <p>Vous pouvez planifier plusieurs plans à l'avance.</p> <p>Attention : deux périodes de planification ne peuvent pas se chevaucher. En cas de chevauchement, une fenêtre d'erreur apparaîtra avec comme indication : « <i>Erreur, une planification de plan existe déjà sur cette plage de dates.</i> »</p>																																			

Planification de mes menus

29/04/2019 Semaine 18

Petit-déjeuner

	Lundi 29 avr.	Mardi 30 avr.	Mercredi 01 mai	Jeudi 02 mai	Vendredi 03 mai
Menu	80 couverts	250 couverts	80 couverts	250 couverts	250 couverts
Petit déjeuner (moyenné) typique	80	250	80	250	250
Petit-déjeuner	+ Ajouter un plat	+ Ajouter un plat	Compléter 0	+ Ajouter un plat	+ Ajouter un plat
Compléter	0	0	0	0	0

Midi

	Lundi 29 avr.	Mardi 30 avr.	Mercredi 01 mai	Jeudi 02 mai	Vendredi 03 mai
Plan alimentaire	Plan alimentaire La Fayette n°1 midi				
Menu	1200 couverts				
Melon	300	300	300	300	300
Salade aux cacahuètes	100	150	150	150	150
Tomate au thon buffet	200	100	100	100	100
Salade aux lardons	100	150	150	150	150
Entrée	+ Ajouter un plat	+ Ajouter un plat	Compléter 0	+ Ajouter un plat	+ Ajouter un plat
Compléter	500	500	0	-100	200
Steack haché sauce ketchup	1000	650	650	650	650
Tranche de gigot au jus	200	500	500	500	500
Plat protidique	+ Ajouter un plat	+ Ajouter un plat	Compléter 0	+ Ajouter un plat	+ Ajouter un plat
Compléter	0	50	0	0	100

Midi

	Lundi 07 sept.	Mardi 08 sept.	Mercredi 09 sept.	Jeudi 10 sept.	Ven. 11 sept.
Plan alimentaire	Plan alimentaire	Plan alim diet Hiver - import depuis Ecole (démó)	Plan alim diet Hiver - import depuis Ecole (démó)	Plan alim diet Hiver - import depuis Ecole (démó)	Plan alim diet Hiver - import depuis Ecole (démó)
Menu	100 couverts	0 couverts	0 couverts	0 couverts	0 couverts
Plat hors plan alimentaire	Saisir le nom du plat	+ Ajouter un plat	+ Ajouter un plat	+ Ajouter un plat	+ Ajouter un plat
Entrée	Saisir le nom du plat	Compléter 0	Compléter 0	Compléter 0	Compléter 0
Compléter	50	0	0	0	0

Comment planifier ses menus ?

Allez dans le menu : **Cuisine/Planification menus (1)-**

- Choisissez la date de la semaine de planification (2).
- La page de planification des menus est constituée des moments (3) : "Petit-déjeuner", "Midi", "Gouter", "Soir" et "Autre/Réception", selon votre configuration.
- Pour les moments "Midi" et "Soir", la structure du repas contient (4) : "entrée", "plat protidique", "garniture accompagnement", "produit laitier", "dessert" et "Autre" qui sert pour planifier les accompagnements (boissons, pain...).

Au départ, la planification est vide. Pour planifier :

- Cliquez sur et définissez le nombre de convives du repas (5).
- Cliquez sur **+ Ajouter un plat** (6), une ligne apparaît.
- Écrivez le nom du plat souhaité dans la case « Saisir le nom du plat », ou sélectionnez-le dans la liste qui s'affiche des fiches techniques de votre bibliothèque pour ce moment et la catégorie GEMRCN associée du jour.
- Indiquez le nombre de convives prévu pour ce plat.
- Cliquez autant de fois sur **+ Ajouter un plat** pour proposer plusieurs choix de plats (7). Pour chacun, indiquez le nombre de convives prévu pour ce choix.
- N'oubliez pas d'enregistrer **Enregistrer**.

Attention : Il n'est pas obligatoire d'avoir autant de plats que de couverts prévus comme présenté en (7) : un total de 1200 couverts est prévu mais seulement 1000 plats sont programmés. Il en reste donc 200 à compléter. Toutefois, il n'est pas obligatoire de compléter cela pour prendre en compte le taux de prise par les convives.

Rappel : si aucun plan alimentaire n'est configuré, la liste contiendra tous les plats du moment associé, quel que soit sa catégorie GEMRCN.

Si vous voulez planifier un plat hors du plan alimentaire configuré :

- Cochez sur la case (8) pour indiquer que vous souhaitez un plat hors plan.
- Cliquez sur la case « Saisir le nom du plat », la liste des fiches techniques pour ce moment sauf celles de la catégorie GEMRCN du plan alimentaire configuré apparaissent (9).
- Sélectionnez le plat souhaité. Pour rendre la recherche plus rapide, tapez des mots clefs du plat recherché (exemple : saucisson etc...).
- Indiquez le nombre de convives supposés pour ce plat.
- N'oubliez pas d'enregistrer **Enregistrer**.

The image shows two screenshots of the Agapai software interface. The top screenshot is a detailed menu editor for 'Midi' on Monday, April 29th. It shows a grid of menu items with columns for 'Entrée', 'Plat protidique', and 'Plat hors plan alimentaire'. A red circle (9) highlights a dropdown menu for 'Ajouter un plat', and a blue circle (10) highlights a specific menu item. The bottom screenshot shows a weekly overview of menu planning for 'Midi' from Monday, September 7th to Friday, September 11th. A red arrow points to the 'Masquer' button, and a blue circle (10) highlights a row of menu items.

Les plats sélectionnés apparaissent selon 2 couleurs (10) :

- **En bleu** : le plat a la même catégorie GEMRCN que celle définie dans le plan alimentaire,
- **En rouge** : le plat n'a pas la même catégorie GEMRCN que celle définie dans le plan alimentaire.

Rappel : si aucun plan alimentaire n'a été sélectionné, tous les plats seront en rouge.

Répétez les mêmes opérations décrites précédemment pour chaque jour et sur toute la structure du menu du jour : entrée, plat protidique, accompagnement, produit laitier et dessert.

La ligne « Autre » permet de compléter la planification de vos menus avec tous les accompagnements comme : pains, boissons....

En cliquant sur le bouton « Afficher/Masquer » (9), vous pouvez visionner ou non à tous moments le plan alimentaire joint à votre planification des menus (10)

Important : La planification des menus a un impact sur les besoins. Des fiches techniques précises permettent de définir des besoins justes

Vous savez maintenant planifier vos menus.

Comment imprimer un menu ?

Allez dans la page **Cuisine/Planification menus** (1).

- Choisissez la date de la semaine de planification qui vous intéresse (2). La page de votre planification s'affiche.
- Cliquez sur
- Un fichier Excel sera généré avec plusieurs feuilles contenant :
 - Le menu selon différents formats de présentation,
 - Les fiches de sorties cuisine (bon d'économat) pour chaque jour de la semaine,
 - Une fiche spéciale pour les sorties autres/réceptions.

Comment puis-je voir les catégories GEMRCN du plan alimentaire dans la page de planification menus ?

Allez dans la page **Cuisine/Planification menus** (1).

Juste en dessous de "Plan alimentaire", cliquez sur le bouton ou (2). Les catégories GEMRCN du plan alimentaire apparaissent ou pas en dessous de chaque composante du repas de votre planification des menus (3).

Attention : si vous n'avez pas planifié de plan alimentaire sur la période, rien ne s'affichera.

The screenshot shows the 'Midi' menu planning interface. It displays a comparison of menus for several days: Lundi 29 avr., Mardi 30 avr., Mercredi 01 mai, Jeudi 02 mai, and Vendredi 03 mai. Each day's menu is shown with a list of dishes and their quantities. The menu for Mardi 30 avr. is highlighted with a red box, and the menu for Mercredi 01 mai is highlighted with a blue box. A circled '1' points to the red box. The interface also includes a sidebar with navigation options like 'Accueil', 'Configuration', 'Communication', 'Mon réseau', 'Notifications', and 'Cuisine'.

A quoi correspondent les couleurs bleu et rouge des plats dans la planification des menus ?

Comme présenté dans l'encadré (1) de l'exemple ci-contre, le mardi 30 avril, il est prévu de servir en entrée des "cuidités de légumes..."

- Le plat "chou-fleur à l'oriental buffet" est une cuidité. Il correspond à la catégorie prévue ce jour. Il apparait donc en bleu.
- Le plat "Salade batavia" est une crudité. Il ne correspond à la catégorie prévue ce jour. Il apparait donc en rouge.

Ce code couleur n'indique pas que le plat est "mauvais", ce n'est qu'un indicateur de correspondance avec le plan alimentaire que vous avez sélectionné.



↑ Exporter Dupliquer

Titre
 pdj mardi Publié

Description/mode opératoire

↶ ↷ **B** **I** **U** **X'** **X** **S** **☰** **☷** **☰** **T** **∞**

Structure du repas:

- Entrée
- Plat protidique
- Garniture accompagnement
- Produit laitier
- Dessert

Étiquettes du plat

Selectionner les étiquettes

Plat fait maison

Prix €
0,582 €

Allergène(s)

- Lait et produits à base de lait (y compris de lactose) - +
- Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine) - +
- Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : ca) - +

Apports nutritionnels:

	/portion	363 g	/100g	
Calories	0	kcal	0	kcal
Proteines	0	g	0	g
Glucides	0	g	0	g
Dont sucres	0	g	0	g
Lipides	0	g	0	g
Dont acides gras saturés	0	g	0	g
Sel	0	g	0	g

Calculer valeurs nutritionnelles

Le calcul est basé sur la table CIQUAL 2017

Retour
Enregistrer
Détecter catégorie GEMRCN

Dernière modification le 7 nov. 2018 par Didier MAUPIN

Ingédients

	€/unite	/portion	/	100	p
Chocolat en dose (20g)	0.103 €	0.2	u	20	u
Thé (2g)	0.039 €	0.1	u	10	u
Orange (frais diamètre 67/76)	1.1 €	0.02	kg	2	kg
Miel liquide toutes fleurs (coupelle) (20g)	0.117 €	0.2	u	20	u
Yaourt nature fermier (frais 125g Bio)	0.4 €	0.2	u	20	u
Beurre doux pasteurisé (frais micro-pai)	0.067 €	0.4	u	40	u
Muesli	2.252 €	0.01	kg	1	kg
Café moulu pré-dosé (75g)	1.19 €	0.034	u	3.4	u
Jus d'orange	1.454 €	0.07	litre	7	litre
Jus de pomme	0.932 €	0.07	litre	7	litre
Pâte à tartiner aux noisettes (coupelle)	0.117 €	0.6	u	60	u
Confitures assorties (coupelle) (30g)	0.044 €	0.4	u	40	u
Lait 1/2 écrémé uht (frais)	0.668 €	0.1	litre	10	litre
Yaourt nature sucré (frais 125g)	0.101 €	0.15	u	15	u
Sucre semoule (en dose) (-N/A- 5g)	0.005 €	1	u	100	u

Pourquoi définir une fiche technique « petits déjeuners » ?

Les convives ne prenant pas tous le même petit déjeuner, il existe un nombre de combinaisons d'assortiments dans les petits déjeuners difficile à chiffrer.

Pour définir un petit déjeuner « type », il faut connaître les ingrédients et les **quantités totales effectivement consommées par les convives** sur une période et diviser par le nombre de repas servis sur cette période.

Créez alors une fiche technique "petit déjeuner" dans laquelle vous sélectionnez tous les articles utilisés et vous y associez la quantité moyenne précédemment calculée.

Note : il est important de ne pas catégoriser cette fiche technique dans le GEMRCN afin qu'elle soit utilisable dans la page de planification des menus pour le petit-déjeuner.

Il s'agit ainsi d'une **fiche technique moyennée**.

Si vous planifiez en plus une viennoiserie une fois par semaine, créez une fiche technique spécifique "croissant" et/ou "pain au chocolat" sans catégorie GEMRCN associée. Vous pourrez ainsi les ajouter ponctuellement dans la planification des petits-déjeuners.

Comment planifier les petits déjeuners ?

Allez dans la page **Cuisine/Planification** (1), planifiez dans la sous-section « Petit-déjeuner ».

Le petit déjeuner se planifie de la même façon que les autres plats du menu.

Cliquez sur **+ Ajouter un plat** dans la section "Petit-déjeuner" (2). Une nouvelle ligne apparaît. En cliquant dans le champ « Saisir le nom du plat », la liste de plats sans catégorie GEMRCN associée s'affiche. Choisissez la fiche du petit-déjeuner que vous souhaitez et définissez le nombre de couverts associé.

2.2 Approfondissement : modifier une planification des menus

Support image

Support procédure

Comment modifier un plat déjà planifié ?

La fiche technique est la pierre angulaire de tout le système de planification, bien renseignée qualitativement (les ingrédients précis) et quantitativement (la quantité exacte), elle engendrera les justes besoins.

Allez dans la page **Cuisine/Planification menus** (1).

Pour modifier un plat dans la planification des menus :

- Cliquez sur le bouton **Modifier les plats**. Vous accédez à la page détaillée de la planification nommée « **Planification de mes menus /Modifier** » (2).

Cette page liste tous les plats du jour (3). Selon votre configuration, elle est constituée des moments "Petit-déjeuner", "Midi", "Gouter", "Soir" et "Autre/Réception".

The screenshot shows the 'Planification de mes menus / Modifier' interface. It is divided into three main sections illustrating the workflow:

- Section 1 (Top):** Overview for 'Mardi 30 avr. 2019'. It shows 'Petit-déjeuner' with 250 covers and a cost of 0.74 €/couvert. A 'Midi' section is also visible for 'Lundi 07 sept. 2020'.
- Section 2 (Middle):** Detail view of the 'Petit-déjeuner' menu. A dashed box highlights the 'Petit déjeuner (moyenné) typique' dish, which is selected. The interface shows options to 'Modifier le plat' and 'Ajouter un ingrédient'.
- Section 3 (Bottom):** Detail view of the 'Midi' menu. A dashed box highlights the 'Entrée' dish. Below it, the ingredient list is shown with columns for 'Ingrédient', 'Coût unitaire', 'Par portion', and 'Pour 80 portions'. The 'Ajouter un ingrédient' button is highlighted.

Pour les moments "Midi" et "Soir", la structure du repas (4) contient : "entrée", "plat protidique", "garniture accompagnement", "produit laitier", "dessert" et "Autre" qui est utilisé pour les accompagnements (boissons, pain...).

Pour chaque plat :

- Cliquez sur > pour avoir le détail des ingrédients utilisés avec les quantités associées selon le nombre de convives prévu (5),

Vous pouvez ainsi vérifier si les ingrédients sont bien ceux que vous souhaitez utiliser (exemple : oignons frais / oignons surgelés, ce n'est pas la même chose).

- Cliquez sur **Modifier le plat** pour avoir le détail des ingrédients utilisés avec les quantités associées selon le nombre de convives prévu (6). Vous pouvez modifier la recette :
 - Supprimer un article en cliquant sur **Supprimer** de la ligne correspondante,
 - Ajouter un article en cliquant sur **Ajouter un ingrédient** (puis choisir l'ingrédient dans la nouvelle ligne qui apparait).
 - Modifier les quantités pour chaque article.
- N'oubliez pas d'enregistrer **Enregistrer**.

Dans cette page vous pouvez également modifier les plats sélectionnés :

- Ajouter un plat en cliquant sur **+** (7). Dans la nouvelle ligne, choisissez ou non un plat hors plan puis sélectionnez le nom du plat,
- Supprimer un plat en cliquant sur **Supprimer** (8),
- Modifier le nombre de couverts d'un plat (9).
- N'oubliez pas d'enregistrer **Enregistrer**.

Au moment de l'enregistrement, la mise à jour de votre base de données de plats se fera automatiquement dans votre bibliothèque de plats.

Rappel : Attention sur l'importance de la précision des ingrédients et de leur incidence sur la planification des besoins qui va en découler. C'est à partir de ce moment-là que les besoins vont être générés.

Recherchez des organisations... Se déconnecter
PREPRODUCTION
 Angy Lemaire
 Lycée de démonstration
 Accueil
 Configuration
 Communication
 Mon réseau
 Notifications 16
 Cuisine
 GEMRCN catégorie/fréquences
 Plans alimentaires
 Plats
 Planification plans
 Planification menus
 Planification sortie
 Mes fournisseurs

Midi Mardi 30 avr. 2019
 Plan: Plan alimentaire La Fay
 Couverts: 1200
 Coût pondéré du menu: 2.145 €/couvert

Menu	Plats	Modifier le plat	Prix	Couverts	Plat hors plan	Mise à jour	
Entrée (1200 couverts)	Chou-fleur à l'oriental buffet	Modifier le plat	0,362 €	300	Couverts	<input type="checkbox"/> Plat hors plan	<input type="button" value="C"/>
	Coeur de palmier au thon albacor	Modifier le plat	0,287 €	150	Couverts	<input type="checkbox"/> Plat hors plan	<input type="button" value="C"/>
	Salade batavia	Modifier le plat	0,034 €	100	Couverts	<input checked="" type="checkbox"/> Plat hors plan	<input type="button" value="C"/>
	Salade de maïs	Modifier le plat	0,196 €	150	Couverts	<input type="checkbox"/> Plat hors plan	<input type="button" value="C"/>
Compléter 500							
Plat protidique (1200 couverts)	Rôti de dinde farci à l'auvergnate	Modifier le plat	1,296 €	650	Couverts	<input type="checkbox"/> Plat hors plan	<input type="button" value="C"/>
	Palette de porc à la diable	Modifier le plat	0,926 €	500	Couverts	<input type="checkbox"/> Plat hors plan	<input type="button" value="C"/>
Compléter 50							

Comment mettre à jour un plat planifié lorsque j'ai modifié sa fiche technique ?

Dans la planification des menus, lorsque vous sélectionnez un plat, celui-ci est copié. Si par la suite vous modifiez la fiche technique de ce plat dans votre bibliothèque, le plat précédemment planifié ne sera pas mis à jour avec la nouvelle version.

Si vous voulez mettre à jour ce plat précédemment planifié, avec la nouvelle version, cliquez sur le bouton de mise à jour **C** (1).

Attention toutefois, si le gestionnaire des achats a déjà préparé les commandes des besoins de ce jour, le bouton de mise à jour ne sera plus actif. La mise à jour ne peut être faite.

Recherchez des organisations... Se déconnecter
PREPRODUCTION
 Angy Lemaire
 Lycée de démonstration
 Accueil
 Configuration
 Communication
 Mon réseau
 Notifications 16
 Cuisine
 GEMRCN catégorie/fréquences
 Plans alimentaires
 Plats
 Planification plans
 Planification menus
 Planification sortie
 Mes fournisseurs

Midi Mardi 30 avr. 2019
 Plan: Plan alimentaire La Fay
 Couverts: 1200
 Coût pondéré du menu: 2.145 €/couvert

Menu	Plats	Modifier le plat	Prix	Couverts	Plat hors plan	Mise à jour	
Entrée (1200 couverts)	Chou-fleur à l'oriental buffet	Modifier le plat	0,362 €	300	Couverts	<input type="checkbox"/> Plat hors plan	<input type="button" value="C"/>
	Coût unitaire Ingredient 1: Chou-fleur (brisures/saumité, cr.) 0,47 € Ingredient 2: Emincé de volaille kébab (surgel) 8,95 € Ingredient 3: Tomate (frais 57/67) 0,9 €		Par portion	Pour 300 portions			
			0,065 kg	19,5 kg			
			0,035 kg	10,5 kg			
		0,02 kg	6 kg				
Compléter 500							

Peut-on connaître le coût de revient d'un plat / d'un menu ?

Si vous disposez des abonnements "Gestion des commandes et des stocks", la valeur d'achat et de stock de chaque article déjà livré est sauvegardé. Si vous n'avez pas ces abonnements, vous n'aurez pas cette fonction de calcul des coûts de revient.

Le coût unitaire des articles n'est disponible (1) que si cet article a déjà été commandé et livré. Il s'agit alors du dernier prix unitaire de l'article commandé/livré par votre restaurant.

Ainsi, vous disposez de votre référence journalière des prix des matières premières. Attention, ces prix évoluent donc dans le temps.

Le coût unitaire d'un plat (2) est calculé à partir du coût de chaque article, pondéré des quantités prévues dans la recette.

Le coût pondéré du menu (3) est calculé à partir du coût de chaque plat, pondéré du nombre de couvert prévu.

2.3 Remplacement d'un ingrédient présent dans des plats importés mais non utilisés par le restaurant

Support image	Support procédure																				
<p>Plats de Ecole (dém0)</p> <p>crème fraîche (1) Plus de filtres</p> <p>Trier par: Ordre alphabétique (A-Z) Résultats : 36 (3)</p> <p>Aiguillette de canard à la crème d'échalote</p> <p>Aiguillette de dinde à la crème</p> <p>Andouillette de troyes au four</p> <p>Blanquette de saumon b/t</p> <p>Titre: Andouillette de Lyon sauce au poivre</p> <p>Description/mode opératoire</p> <p>Structure du repas: Plat protidique</p> <p>Autres viandes (lapin, volailles, porc...)</p> <p>Etiquettes du plat: Sélectionner les étiquettes</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Ingrédients</th> <th>€/unité</th> <th>/portion</th> <th>/ 100</th> <th>p</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Andouillette de Lyon (frais)</td> <td>/</td> <td>0.14</td> <td>kg</td> <td>14 kg</td> </tr> <tr> <td>Sauce au poivre</td> <td>17.315 €</td> <td>0.008</td> <td>kg</td> <td>0.8 kg</td> </tr> <tr> <td>Crème liquide uht (18/20% mg) (frais)</td> <td>2.094 €</td> <td>0.02</td> <td>litre</td> <td>2 litre</td> </tr> </tbody> </table>	Ingrédients	€/unité	/portion	/ 100	p	Andouillette de Lyon (frais)	/	0.14	kg	14 kg	Sauce au poivre	17.315 €	0.008	kg	0.8 kg	Crème liquide uht (18/20% mg) (frais)	2.094 €	0.02	litre	2 litre	<p>Comment remplacer un ingrédient dans tous les plats importés ?</p> <p>Lors de l'import de plusieurs plats depuis l'une de vos relations, il est possible que certains articles ne correspondent pas à ceux que vous utilisez.</p> <p>Par exemple, les recettes utilisent "crème UHT 30%" dans les plats, alors que vous n'utilisez que de la "crème UHT 18%".</p> <p>Après import, vous pouvez faire une recherche à partir du nom de l'article (1) et ensuite modifier chaque fiche technique utilisant cet article (2), l'une après l'autre.</p> <p>Par exemple, dans « école démo », sur les 2 173 fiches techniques de plats de sa bibliothèque, avec la recherche « crème fraîche », seules 36 fiches (3) ont de la crème fraîche parmi leurs ingrédients.</p> <p>Il existe un service complémentaire fourni par Agapai : contactez l'administrateur d'Agapai® sav@agapai.fr qui pourra mettre à jour de manière automatique les articles que vous souhaitez remplacer.</p>
Ingrédients	€/unité	/portion	/ 100	p																	
Andouillette de Lyon (frais)	/	0.14	kg	14 kg																	
Sauce au poivre	17.315 €	0.008	kg	0.8 kg																	
Crème liquide uht (18/20% mg) (frais)	2.094 €	0.02	litre	2 litre																	

2.4 Import de fiches techniques/plans alimentaires de ces relations

Support image	Support procédure
	<h3>Comment importer des fiches techniques des plats d'autres utilisateurs ?</h3> <p>Allez dans le menu : Cuisine/Plats (1). Une page apparaît et liste tous vos plans alimentaires.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cliquez sur le bouton « plats des relations ». La page « Plats des relations » s'affiche (2). <p>Des filtres (3) vous permettent de rechercher les plats que vous voulez voir selon :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les mots clés utilisés dans la fiche technique (nom de la recette, articles/ingrédients utilisés). • Des critères précis comme : <ul style="list-style-type: none"> ○ Le propriétaire de la fiche technique, ○ La catégorie GEMRCN, ○ Plat végétarien, ... <p>La liste de fiches techniques se met à jour en fonction de vos critères de recherche.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cliquez sur pour consulter une fiche en particulier, • Cliquez sur pour importer la fiche dans votre bibliothèque. <p>Pour importer plusieurs fiches techniques de plat, sélectionnez tous ceux qui vous intéressent en cliquant sur puis sur pour les importer dans votre bibliothèque.</p> <p>Pour tout importer, cliquez sur (4).</p>

Plans alimentaires de Lycée de démo

Plans alimentaires des relations **+ Créer plan**

Plan	Base	Moment	Age	Indicateur de qualité nutritionnelle	Respect GEMRCN	Validé par nutritionniste	Statut
Plan alimentaire diététicienne (Mid)	20 repas	déjeuner	Enfants/Adolescents	★★★★☆ (3,6)	Oui (5,0)	Marion BALAIA	complet
Plan alimentaire diététicienne (Soir)	20 repas	diner	Enfants/Adolescents	★★★☆☆ (2,3)	Oui (5,0)	Marion BALAIA	complet
Plan alimentaire midi	20 repas	déjeuner	Enfants/Adolescents	★★★☆☆ (2,3)	Oui (5,0)	non validé	complet

Plans alimentaires de Lycée de démo / Plans des relations

Complet

Organisation Bibliothèque

Relation	Plan	Base	Moment	Age	Indicateur de qualité nutritionnelle	Respect GEMRCN	Validé par nutritionniste	Statut
Bibliothèque	Plan alim diet Automne	20 repas	déjeuner	Enfants/Adolescents	★★★★★ (4,8)	Oui (5,0)	Marion BALAIA	complet
Bibliothèque	Plan alim diet Eté	20 repas	déjeuner	Enfants/Adolescents	★★★★★ (4,8)	Oui (5,0)	Marion BALAIA	complet
Bibliothèque	Plan alim diet Hiver	20 repas	déjeuner	Enfants/Adolescents	★★★★★ (4,7)	Oui (5,0)	Marion BALAIA	complet

Comment importer des plans alimentaires d'autres utilisateurs ?

Allez dans le menu : **Cuisine/Plans alimentaires** (1). Une page apparaît et liste tous vos plans alimentaires.

- Cliquez sur le bouton « Plans alimentaires des relations ». La page « Plans des relations » s'affiche (2).
-

Des filtres (3) vous permettent de rechercher les plans que vous voulez voir selon :

- Les mots clés utilisés dans la filtre technique (nom du plan)
- Des critères précis comme :
 - Le propriétaire du plan alimentaire,

La liste des plans alimentaires se met à jour en fonction de vos critères de recherche.

- Cliquez sur **1** pour importer le plan qui vous intéresse dans votre bibliothèque.