



Guide d'utilisation : Restaurant collectif : gestion des stocks dans le magasin : livraison, sortie stock & inventaire

Découvrir l'outil Agapai® pour le magasinier et gestionnaire

Agapai® v2.39.2

Document version v1

Date : 29 Aout 2020

SOMMAIRE

0	INTRODUCTION / PREALABLE	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
0.5	RAPPEL SUR LES PREFERENCES DE CONDITIONNEMENT	8
	<i>A quoi servent les préférences de conditionnement ?.....</i>	8
	<i>Comment paramétrer les préférences de conditionnement ?.....</i>	8
1	APPRENTISSAGE DE BASE DE LA GESTION DE STOCKS	10
1.1	S'APPROPRIER LA METHODOLOGIE POUR LA GESTION DES STOCKS	10
	<i>Comment initialiser son inventaire ?.....</i>	10
	<i>Comment faire la réconciliation comptable au moment de l'adoption d'Agapai?.....</i>	11
	<i>Comment exporter l'état de stock/inventaire de stock initial ?</i>	11
1.2	GERER SES LIVRAISONS	12
	<i>Comment gérer les livraisons ?</i>	12
	<i>Comment gérer les problèmes de livraison à la réception ?.....</i>	14
	<i>Rappel : peut-on modifier la quantité à la livraison ?.....</i>	15
	<i>Rappel : peut-on modifier le prix à la livraison ?.....</i>	15
1.3	GERER SES SORTIES CUISINE	16
	<i>Comment faire mes sorties stocks planifiées ?</i>	16
	<i>Peut-on faire plusieurs sorties du même ingrédient le même jour pour différentes affectations ?.....</i>	17
	<i>Puis-je sortir une quantité différente du stock que celle planifiée ?.....</i>	17
	<i>Comment faire une sortie stock non planifiée (intempestive) vers la cuisine ?</i>	17
1.4	S'APPROPRIER LA METHODOLOGIE POUR GERER SES INVENTAIRES	19
	<i>Comment faire un inventaire numérique ?.....</i>	19
	<i>Comment exporter le PV de régularisation après son inventaire ?.....</i>	20
	<i>Comment exporter un ancien PV de régularisation ?</i>	20
2	APPROFONDISSEMENT	21
2.1	GERER MES STOCKS DE MANIERE PROACTIVE.....	21
	<i>Comment connaître le détail et l'historique de l'état de mon stock ?</i>	21
	<i>Comment exporter l'état de stock/inventaire de stock ?.....</i>	22
	<i>Comment est calculé l'évolution d'un stock ?</i>	23
	<i>Comment créer une alerte de stock minimum (ou stock tampon) ?.....</i>	24
	<i>Comment créer une alerte de stock maximum?.....</i>	25
	<i>Comment créer une alerte de durée de présence en stock ?.....</i>	26

	<i>Comment gérer les DLC sur mes articles/ingrédients en stock ?</i>	26
2.2	APPROFONDISSEMENT A LA GESTION DES LIVRAISONS.....	27
	<i>Peut-on enregistrer la température de réception ?</i>	27
	<i>Comment faire si le conditionnement de l'article livré n'est pas celui de l'article commandé ?</i>	27
	<i>Comment faire si l'article livré n'est pas celui commandé ?</i>	27
2.1	APPROFONDISSEMENT A LA GESTION DES SORTIES AUTRES/RECEPTIONS.....	28
	<i>Comment paramétrer les budgets autres/réceptions ?</i>	29
	<i>Comment faire une sortie de stock pour une sortie autre/réception planifiée ?</i>	29
	<i>Comment faire une sortie autre/réception non planifiée de dernière minute (intempestive) ?</i>	30
2.2	APPROFONDISSEMENT A LA GESTION DES SORTIES STOCKS	31
	<i>Peut-on modifier une sortie stock déjà enregistrée ?</i>	31
	<i>Comment connaître la valeur totale des sorties du jour ?</i>	32
	<i>Puis-je sortir un ingrédient de mon stock avec un conditionnement différent du conditionnement préféré ?</i>	32
2.3	DIVERS.....	33
	<i>Peut-on utiliser une tablette/smartphone pour faire un inventaire, gérer les réceptions et les sorties cuisine ?</i>	33

0 Introduction / Préalable

0.1 Préalable

Au préalable, nous considérons que l'utilisateur dispose d'un compte déjà paramétré sur Agapai et que **les bases de la planification des menus et de la planifications des commandes sont acquises.**

Dans son **travail quotidien**, le magasinier/gestionnaire des stocks dispose d'une page pour faire les inventaires de stocks, d'une page de gestion des livraisons (réception), d'une page de gestion des sorties de stocks et d'une page de contrôle de l'état des stocks et de l'historique des entrées/sorties pour chaque article.

- Lorsque les commandes sont validées (avec génération d'un bon de commande), les livraisons associées sont automatiquement planifiées dans la page de gestion des livraisons en stock.
- Lorsque les menus sont planifiés, les besoins journaliers sont automatiquement calculés et sont listés dans la page de sortie des stocks. Des sorties intempestives (non planifiées) peuvent être ajoutées à tout moment.

Ce guide de formation se découpe en 2 parties:

La 1^{ère} partie présente les apprentissages de base :

- Saisir son 1^{er} inventaire,
- Gérer ses réceptions (livraisons),
- Gérer les sorties planifiées de stock,
- Gérer les sorties intempestives de stock.
- Gérer les inventaires des stocks

L'objectif de cette partie est que le magasinier/gestionnaire des stocks soit autonome pour faire ses premières gestions d'entrées/sorties de stock.

La 2^{ème} partie permet d'approfondir les connaissances de base :

- Gérer de manière proactive les stocks (création d'alertes sur stocks, inventaires partiels de stocks),
- Gérer les problèmes de livraison (jour de réception, prix, conditionnement, refus à cause de défauts de qualité...),
- Gérer les sorties stocks.

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 (démonstration)** (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.

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.

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

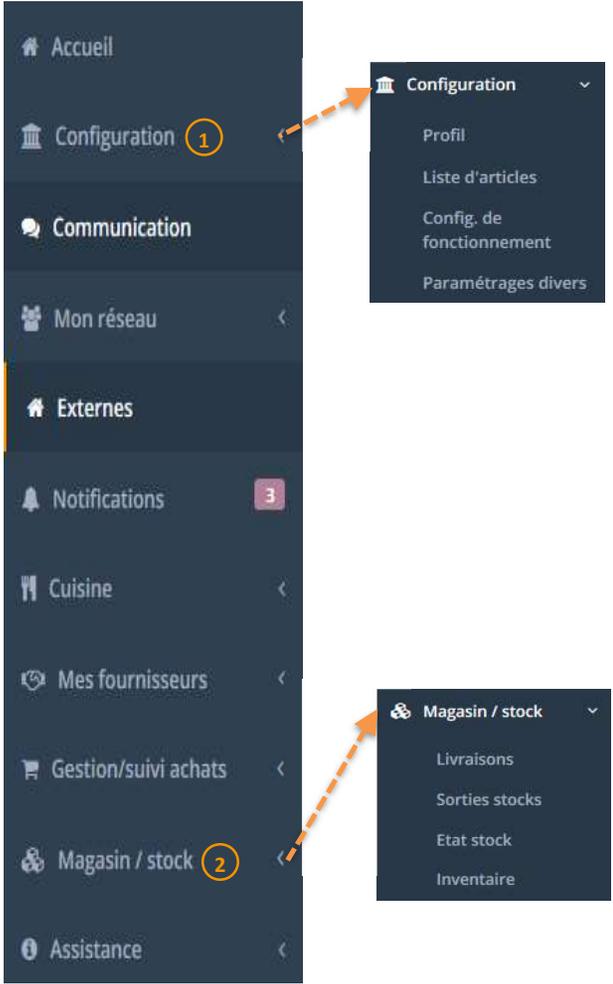
- Le listing (3) se mettra à jour,
- Le nombre de résultats correspondant s'affichera (4),
- Des résultats agrégés peuvent être calculés en (4'),
- le bouton [icône] présent dans l'entête de chaque colonne permet de trier le tableau dans l'ordre croissant ou décroissant.

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.

Type	Date livraison	Fournisseur	Catégorie	Ingredient	Quantité commandé	Quantité validée	Prix (HT)	Statut	Commentaire	Alerte prix
Marché	06/02/2020	FRANCE FRAIS ALVERGNE	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 ALVERGNE	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						

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. The main menu items are: Accueil, Configuration (with a circled '1'), Communication, Mon réseau, Externes, Notifications (with a '3' badge), Cuisine, Mes fournisseurs, Gestion/suivi achats, Magasin / stock (with a circled '2'), and Assistance. Two callout boxes are shown: one for 'Configuration' with sub-items 'Profil', 'Liste d'articles', 'Config. de fonctionnement', and 'Paramétrages divers'; and another for 'Magasin / stock' with sub-items 'Livraisons', 'Sorties stocks', 'Etat stock', and 'Inventaire'.</p>	<p>Les menus que nous allons aborder 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 "Magasin / stock" du menu :<ul style="list-style-type: none">• La page "Livraisons" : permet de gérer les livraisons qui vont entrer en stock.• La page "Sorties stocks" : permet de gérer les sorties des stocks vers la cuisine ou autre, en temps réel, avec gestion des sorties intempestives et affectation selon les budgets• La page "Etat stock" : permet de faire le suivi des stocks• La page "Inventaire" : permet d'effectuer des inventaires complets ou partiels des stocks.

0.5 Rappel sur les préférences de conditionnement

Support image

Support procédure

A quoi servent les préférences de conditionnement ?

Les fiches techniques sont toutes définies avec les unités de base des articles : "kg", "litre" ou "unité". Les articles dont l'unité de base est "unité" doivent être calibrés. Toutefois, pour les commandes, les réceptions (livraisons) et la gestion de stock (inventaire, sorties stocks), le cuisinier, le gestionnaire des achats et le magasinier raisonnent selon des conditionnements et non selon l'unité de base. Par exemple :

- Boite 5/1 pour les haricots verts,
- Outre de 10 litres pour du lait,
- Sac de 5kg pour des pâtes...

Un taux de conversion est appliqué pour passer de l'unité de base au conditionnement de l'article. Par exemple : une boite 5/1 de haricots verts correspond à 2,21 kg (poids net égouté).

Les **préférences de conditionnement** sont utilisées pour l'affichage automatique des articles dans toutes les pages de gestion des précommandes/commandes, réception (livraisons) et gestion de stock **dans ce conditionnement et non pas dans leur unité de base**. De cette manière, l'utilisateur ne perd pas de temps à convertir les articles.

Comment paramétrer les préférences de conditionnement ?

Les préférences de conditionnement permettent de mieux gérer les commandes, les réceptions et le stock/inventaire. Elles correspondent à l'unité de facturation et au conditionnement le plus souvent utilisé dans votre restaurant.

Ainsi, dans les pages commandes, livraisons, inventaire, l'ingrédient sera visible par défaut selon le conditionnement préféré que vous aurez défini, et non dans son unité de base.

Allez dans le menu : **Configuration/Liste d'articles** (1) puis dans l'onglet **Préférences de conditionnements** (2).

Un listing des articles que votre organisation utilise s'affiche.

Pour trouver plus rapidement l'article dont vous souhaitez modifier le conditionnement, cliquez dans le filtre de recherche et écrivez un mot de recherche (3).

- Choisissez dans le listing affiché votre ingrédient.
- Cliquez sur la case du conditionnement de l'article que vous souhaitez dans la colonne « Type préféré » (4). La liste des conditionnements disponibles de cet article s'affiche.
- Sélectionnez le conditionnement souhaité (4')

Stocks / Etat stocks

Rechercher des organisations...

Se déconnecter

PREPRODUCTION

Angy Lemaire
Licée de démo

Accueil
Configuration
Communication
Mon réseau
Notifications
Cuisine
Mes fournisseurs
Gestion/ suivi achats
Magasin / stock
Livraisons
Sorties stocks
Etat stock
Inventaire
Assistance

thon

Plus de filtres

Exporter tous les mouvements de stocks

Date de l'export inventaire: 29/07/2020 07

Valeur courante du stock (€ TTC): 56,645 €

Résultats: 5

Famille	Catégorie	Ingrédient	Stock actuel	Valeur totale stock actuel (€ TTC)	Alertes	Recalcul stock
Conserves	Poissons	Thon Albacore au naturel (conserves)	0 bte 3/1	0 €	Créer alerte	Recalculer
Conserves	Poissons	Thon Listao au naturel (conserves)	4 bte 3/1	56,645 €	Créer alerte	Recalculer
Surgelés	Plats	Tarte thon-tomate (en bande sans entame) (surgelés)	0 kg	0 €	Créer alerte	Recalculer
Épicerie	Plats	Saladière de riz au thon (coupelle) (113g)	0 u	0 €	Créer alerte	Recalculer
Épicerie	Poissons	Tart'thon (coupelle) (25g)	0 u	0 €	Créer alerte	Recalculer

Enregistrer

- Le taux de conversion associé à ce conditionnement pour cet article se met à jour automatiquement (5).
- N'oubliez pas d'enregistrer

Certaines cases de conditionnement sont grises car il n'y a pas de choix possible autre que l'unité de base.

Pour vérifier le fonctionnement, allez dans le menu : **Magasin - Stock / Etat stock** (6).

- Cliquez dans le filtre de recherche et écrivez un mot de recherche (7).
- Vérifiez l'affichage du stock (8) qui correspond au conditionnement précédemment sélectionné. (dans l'exemple : boîte 3/1)

1 Apprentissage de base de la gestion de stocks

1.1 S'approprier la méthodologie pour la gestion des stocks

Support image	Support procédure
	<p>Comment initialiser son inventaire ?</p> <p>Allez dans le menu Magasin-stock / Inventaire (1). Un listing des ingrédients utilisés par votre restaurant apparaît avec notamment les informations sur la dénomination de l'article et la colonne indiquant le stock actuel (2) tel qu'enregistré dans le logiciel. Au départ, les stocks actuels sont à "0".</p> <p>Pour chaque article présent en stock :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Choisissez le conditionnement associé à l'article (3) lorsqu'il y a un choix. Note : la case est désactivée (grise) lorsque seule l'unité de base est disponible. Si la case est activée (non grise), un listing avec les différents conditionnements disponibles s'ouvre. • Saisissez le stock constaté selon le conditionnement choisi (4), • Saisissez le prix unitaire connu, selon le conditionnement choisi (5), • Cochez pour valider la ligne la case de la colonne "Check" (6), • Entrez, si vous le souhaitez, un commentaire dans la colonne justificatif. • N'oubliez pas d'enregistrer <p>Après enregistrement, la date d'enregistrement apparaîtra dans la colonne "Date dernier inventaire" (7).</p> <p>Quand l'inventaire initial est terminé, vous pouvez exporter l'état de stock. Voir la question : Comment exporter l'état de stock/inventaire de stock initial ?</p> <p>Attention : la quantité et le prix doivent être renseignés selon le conditionnement que vous avez défini. Dans l'exemple ci à côté, les haricots verts en conserve sont au nombre de 10 boîtes 5/1, à 4.7 € / boîte.</p> <p>Note : si vous ne trouvez pas le conditionnement dont vous avez besoin, contactez l'administrateur de la plateforme pour qu'il le rajoute en envoyant un mail à sav@agapai.fr en indiquant votre demande (l'ingrédient auquel vous souhaitez ajouter ce conditionnement, le nom du conditionnement souhaité et le taux de conversion avec l'unité de base). L'administrateur se réserve le droit d'apporter un changement dans le nom pour être cohérent avec le reste de la nomenclature.</p>

Comment faire la réconciliation comptable au moment de l'adoption d'Agapai?

Au moment de migrer la gestion de votre stock, depuis un ancien logiciel vers Agapai, vous devez fournir les documents établissant la continuité de la gestion de stock. Pour cela, il vous faut fournir un dernier état des stocks depuis l'ancien logiciel, et un premier état des stocks dans la plateforme Agapai, après avoir initialisé votre stock.

Nous vous conseillons de mener :

- Un inventaire complet de votre stock et de mettre à jour les données dans votre ancien logiciel de gestion. Ainsi, toutes les variations de stock éventuellement constatées seront reportées dans l'ancien logiciel avant la réconciliation comptable.
- Saisir vos stocks dans Agapai, avec des données à jour. Vous partirez ainsi dans Agapai avec des données de stock initiales vérifiées et de qualité.

Une fois toutes les données mises à jour dans l'ancien logiciel et saisies dans Agapai, **éditez les bilans de stocks dans chacun des logiciels. Les valeurs totales de stock et leurs détails doivent être les mêmes dans les 2 documents.** Si ce n'est pas le cas, cherchez et corrigez les erreurs jusqu'à ce qu'il n'y en ai plus.

Les 2 document édités et égaux seront joints comme preuve au document de réconciliation comptable.

PREPRODUCTION

Stocks / Etat stocks

Rechercher dans la liste... Plus de filtres Exporter tout les mouvements de stocks Exporter Inventaire

2 Date de l'export inventaire 10/08/2020 Valeur courante du stock (€ TTC) : 30 203,040 € Résultats : 1520

Famille	Catégorie	Ingrédient	Stock actuel	Valeur totale stock actuel (€ TTC)	Alertes
Surgalés	Légumes	Polibite lyonnaise (cuit) (surgalés)	42,500 kg	130,029 €	Créer alerte Voir
Boissons	Jus de fruits	Jus multi fruits (20cl)	42 u	11,786 €	Créer alerte Voir
Conserves	Plats	Ravioli (conserves)	41 bte 5/1	383,566 €	Active Voir
Épicerie	Féculeux/pâtes	Pâtes coquillettes	40 kg	10,740 €	Créer alerte Voir
Surgalés	Légumes	Polibite de légumes printaniers de nos régions (surgalés)	40 kg	124,490 €	Créer alerte Voir
Épicerie	Céréales	Riz (long)	38 kg	26,794 €	Créer alerte Voir
Conserves	Champignons	Champignons émincés pieds morceaux (conserves)	37 bte 5/1	181,314 €	Créer alerte Voir
Surgalés	Agneau	Boulette d'agneau (surgalés 30g)	35 kg	115,575 €	Créer alerte Voir
Surgalés	Poissons	Tomato fish pané (surgalés 170g)	35 kg	256,629 €	Créer alerte Voir
Boissons	Eau	Eau gazeuse	33 litre	6,476 €	Créer alerte Voir

Comment exporter l'état de stock/inventaire de stock initial ?

Une fois votre inventaire de stock initial saisi et vérifié :

- Allez dans le menu **Magasin-stock / Etat-stock** (1). Un listing de l'état des stocks apparaît avec pour chaque article le stock actuel et sa valeur en € TTC.
- Définissez la date du jour où vous avez fini de faire votre inventaire initial (2),
- Cliquez sur le bouton **Exporter Inventaire**. Un fichier Excel avec le listing de l'état de stock du jour se télécharge sur votre ordinateur.

Attention : Le stock d'inventaire initial dans Agapai correspond au stock à la fin de la journée. Aucune entrée ou sortie stock ne doit avoir lieu le jour de l'inventaire dans Agapai afin de pouvoir éditer les documents de réconciliation comptable. Toutefois, si de tels mouvements devaient avoir lieu, ceux-ci devront être enregistrés dans l'ancien logiciel et en fin de journée dans Agapai.

1.2 Gérer ses livraisons

Lorsque les commandes sont planifiées et validées, les livraisons associées sont automatiquement calculées et listées dans la page de livraison.

Support image	Support procédure																																																																															
<p>Support image</p> <p>Stocks / Commande & Livraison</p> <p>Rechercher dans la liste... Plus de filtres</p> <p>Date des entrées: 01/09/2020</p> <p>Valeur totale des entrées du stock du jour : Total (€ HT) : 0,000 € Total TVA : 0,000 € Total (€ TTC) : 0,000 € Résultats : 4</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Type</th> <th>Date livraison</th> <th>Fournisseur</th> <th>Commande</th> <th>Catégorie</th> <th>Ingrédient</th> <th>Quantité</th> <th>Statut</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Marché</td> <td>01/09/2020</td> <td>FOURNIL DE JEAN (SARL SLAF)</td> <td>0630021F-RC-2020-00298</td> <td>Pains</td> <td>Pain aux céréales (frais 500g)</td> <td>20 Pièce 500g</td> <td>Livraison en cours</td> </tr> <tr> <td>Marché</td> <td>01/09/2020</td> <td>FOURNIL DE JEAN (SARL SLAF)</td> <td>0630021F-RC-2020-00298</td> <td>Pains</td> <td>Petit pain (type 80) (frais 50g)</td> <td>800 u</td> <td>Livraison en cours</td> </tr> <tr> <td>Marché</td> <td>01/09/2020</td> <td>GAEC DE MONTJEUDI</td> <td>0630021F-RC-2020-00309</td> <td>Lait</td> <td>Lait 1/2 écrémé pasteurisé (frais Bio)</td> <td>50 litre</td> <td>Livraison en cours</td> </tr> <tr> <td>Marché</td> <td>01/09/2020</td> <td>GAEC DE MONTJEUDI</td> <td>0630021F-RC-2020-00309</td> <td>Lait</td> <td>Lait entier pasteurisé (frais Bio)</td> <td>50 litre</td> <td>Livraison en cours</td> </tr> </tbody> </table> <p>Stocks / Commande & Livraison / Détail</p> <p>Gestion des livraisons</p> <p>Date de commande: 01/09/2020</p> <p>Fournisseur: GAEC DE MONTJEUDI</p> <p>Nom de la relation: M. ACHARD Nicolas</p> <p>Telephone: 04 73 87 14 51</p> <p>Email: gaecmontjeudi@gmail.com</p> <p>Bon de commande n° 0630021F-RC-2020-00309 Bon de livraison n° non généré...</p> <p>Total Commande Théorique (€ HT) : 80,000 € HT Total Commande Théorique (€ TTC) : 84,400 € TTC</p> <p>Total Livraison Réel (€ HT) : 80,000 € HT Total Livraison Réel (€ TTC) : 84,400 € TTC</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Type</th> <th>procédure d'achat</th> <th>Article</th> <th>Conditionnement</th> <th>Prix unitaire (HT)</th> <th>Quantité commandée</th> <th>Quantité livrée</th> <th>Quantité rejetée</th> <th>Quantité validée</th> <th>Température</th> <th>Commentaire rejet</th> <th>Anomalie</th> <th>Statut</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Marché</td> <td>Lait 1/2 écrémé pasteurisé (frais Bio)</td> <td>litre</td> <td>0,7 €</td> <td>50 litre</td> <td>50 litre</td> <td>0 litre</td> <td>50 litre</td> <td>°C</td> <td></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Livraison en cours</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Marché</td> <td>Lait entier pasteurisé (frais Bio)</td> <td>litre</td> <td>0,9 €</td> <td>50 litre</td> <td>50 litre</td> <td>0 litre</td> <td>50 litre</td> <td>°C</td> <td></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Livraison en cours</td> </tr> </tbody> </table>	Type	Date livraison	Fournisseur	Commande	Catégorie	Ingrédient	Quantité	Statut	Marché	01/09/2020	FOURNIL DE JEAN (SARL SLAF)	0630021F-RC-2020-00298	Pains	Pain aux céréales (frais 500g)	20 Pièce 500g	Livraison en cours	Marché	01/09/2020	FOURNIL DE JEAN (SARL SLAF)	0630021F-RC-2020-00298	Pains	Petit pain (type 80) (frais 50g)	800 u	Livraison en cours	Marché	01/09/2020	GAEC DE MONTJEUDI	0630021F-RC-2020-00309	Lait	Lait 1/2 écrémé pasteurisé (frais Bio)	50 litre	Livraison en cours	Marché	01/09/2020	GAEC DE MONTJEUDI	0630021F-RC-2020-00309	Lait	Lait entier pasteurisé (frais Bio)	50 litre	Livraison en cours	Type	procédure d'achat	Article	Conditionnement	Prix unitaire (HT)	Quantité commandée	Quantité livrée	Quantité rejetée	Quantité validée	Température	Commentaire rejet	Anomalie	Statut	<input type="checkbox"/>	Marché	Lait 1/2 écrémé pasteurisé (frais Bio)	litre	0,7 €	50 litre	50 litre	0 litre	50 litre	°C		<input type="checkbox"/>	Livraison en cours	<input type="checkbox"/>	Marché	Lait entier pasteurisé (frais Bio)	litre	0,9 €	50 litre	50 litre	0 litre	50 litre	°C		<input type="checkbox"/>	Livraison en cours	<p>Support procédure</p> <p>Comment gérer les livraisons ?</p> <p>Allez dans le menu Magasin-stock / Livraisons (1). Définissez la date (1') du jour qui vous intéresse. Par défaut, c'est la date du jour. Un listing des livraisons du jour sélectionné s'affiche avec la liste de tous les articles devant être réceptionnés ce jour (2). indique.</p> <p>Ce listing indique dans la 1^{ière} colonne si c'est un achat au marché ou en gré-à-gré: la dénomination de l'article/ingrédient, le nom du fournisseur, le numéro de bon de commande associé, la quantité attendue (avec le conditionnement prévu) ainsi que le statut (3). Ce statut pour chaque article se met à jour (9) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Livraison en cours : la livraison n'a pas encore été réceptionnée. • Livré : la quantité livrée est correcte • Livré (avec problème) : la quantité livrée n'est pas égale à celle de la commande et/ou une partie de la commande a été refusée. • Refusé : la quantité livrée totale a été refusée à la réception. • Non livré : la livraison n'a pas eu lieu. <p>Note : Le listing se réfère individuellement à chaque article commandé. Mais dans la fiche détail de livraison, il sera regroupé avec les autres articles de la même commande car ils font partis du même bon de commande et donc de la même livraison. Ils apparaîtront ensemble.</p> <p>Cliquez sur le bouton de l'article que vous réceptionnez. La page détail de livraison apparaît (4). Vous y trouverez:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les informations du fournisseur (5), • le numéro de bon de commande (5'), • La liste de tous les articles de cette commande (6). <p>Pour faciliter les contrôles, sont mentionnés le montant total de la commande et celui de la livraison (7) qui évolue en fonction des modifications que vous apportez.</p> <p>Pour chaque article de la commande :</p>
Type	Date livraison	Fournisseur	Commande	Catégorie	Ingrédient	Quantité	Statut																																																																									
Marché	01/09/2020	FOURNIL DE JEAN (SARL SLAF)	0630021F-RC-2020-00298	Pains	Pain aux céréales (frais 500g)	20 Pièce 500g	Livraison en cours																																																																									
Marché	01/09/2020	FOURNIL DE JEAN (SARL SLAF)	0630021F-RC-2020-00298	Pains	Petit pain (type 80) (frais 50g)	800 u	Livraison en cours																																																																									
Marché	01/09/2020	GAEC DE MONTJEUDI	0630021F-RC-2020-00309	Lait	Lait 1/2 écrémé pasteurisé (frais Bio)	50 litre	Livraison en cours																																																																									
Marché	01/09/2020	GAEC DE MONTJEUDI	0630021F-RC-2020-00309	Lait	Lait entier pasteurisé (frais Bio)	50 litre	Livraison en cours																																																																									
Type	procédure d'achat	Article	Conditionnement	Prix unitaire (HT)	Quantité commandée	Quantité livrée	Quantité rejetée	Quantité validée	Température	Commentaire rejet	Anomalie	Statut																																																																				
<input type="checkbox"/>	Marché	Lait 1/2 écrémé pasteurisé (frais Bio)	litre	0,7 €	50 litre	50 litre	0 litre	50 litre	°C		<input type="checkbox"/>	Livraison en cours																																																																				
<input type="checkbox"/>	Marché	Lait entier pasteurisé (frais Bio)	litre	0,9 €	50 litre	50 litre	0 litre	50 litre	°C		<input type="checkbox"/>	Livraison en cours																																																																				

Commande n°630021F-RC-2020-00309

Commande n°0630021F-RC-2020-00298

Type procédure d'achat	Article	Conditionnement	Prix unitaire (HT)	Quantité commandée	Quantité livrée	Quantité rejetée	Quantité validée	Température	Commentaire rejet	Anomalie	Statut
<input checked="" type="checkbox"/>	Marché	Lait 1/2 écrémé pasteurisé (frais Bio)	0,7 €	50 litre	50 litre	0 litre	50 litre	°C		<input type="checkbox"/>	Livraison en cours
<input checked="" type="checkbox"/>	Marché	Lait entier pasteurisé (frais Bio)	4,5 €	50 litre	11 Outre 5L	1 Outre 5L	10 Outre 5L	°C	trop reçu	<input checked="" type="checkbox"/>	Livraison en cours
<input type="checkbox"/>	Marché	Pain aux céréales (frais 500g)	2,145 €	20 Pièce 500g	20 Pièce 500g	0 Pièce 500g	20 Pièce 500g	°C		<input type="checkbox"/>	Livraison en cours
<input checked="" type="checkbox"/>	Marché	Petit pain (type 80) (frais 50g)	0,133 €	800 u	800 u	0 u	800 u	°C		<input type="checkbox"/>	Livraison en cours

Commande n°0630021F-RC-2020-00298

Type procédure d'achat	Article	Conditionnement	Prix unitaire (HT)	Quantité commandée	Quantité livrée	Quantité rejetée	Quantité validée	Température	Commentaire rejet	Anomalie	Statut
<input type="checkbox"/>	Marché	Pain aux céréales (frais 500g)	2,145 €	20 Pièce 500g	20 Pièce 500g	0 Pièce 500g	20 Pièce 500g	°C		<input type="checkbox"/>	Livraison en cours
<input checked="" type="checkbox"/>	Marché	Petit pain (type 80) (frais 50g)	0,133 €	800 u	800 u	0 u	800 u	°C		<input type="checkbox"/>	Livraison en cours

PREPRODUCTION

Stocks / Commande & Livraison

Rechercher dans la liste...

Date des entrées: 01/09/2020

Valeur totale des entrées du stock du jour:

- Total (€ HT): 189,600 €
- Total TVA: 0,000 €
- Total (€ TTC): 189,600 €

Résultats: 4

Type	Date livraison	Fournisseur	Commande	Catégorie	Ingredient	Quantité	Statut
Marché	01/09/2020	FOURNIL DE JEAN (SARL SLAF)	0630021F-RC-2020-00298	Pains	Pain aux céréales (frais 500g)	20 Pièce 500g	Livraison en cours
Marché	01/09/2020	FOURNIL DE JEAN (SARL SLAF)	0630021F-RC-2020-00298	Pains	Petit pain (type 80) (frais 50g)	800 u	Livré
Marché	01/09/2020	GAEC DE MONTJEU	0630021F-RC-2020-00309	Lait	Lait 1/2 écrémé pasteurisé (frais Bio)	50 litre	Livré
Marché	01/09/2020	GAEC DE MONTJEU	0630021F-RC-2020-00309	Lait	Lait entier pasteurisé (frais Bio)	50 litre	Livré (avec problème)

Le prix de la livraison est différent de celui fixé à la commande (0,135 €)

Commande n°0630021F-RC-2020-00298, après livraison

- Vérifiez le conditionnement entre ce qui est reçu et ce qui est indiqué sur le bon de livraison du fournisseur (6-1).
 - Si le conditionnement ne correspond pas, modifiez-le selon le bon de livraison. Le prix unitaire sera recalculé (6-2) pour prendre en compte le nouveau conditionnement.
- Vérifiez le prix (selon le conditionnement), s'il ne correspond pas, saisissez le prix indiqué sur le bon de livraison (7-2). Une alerte sur la facturation sera générée.
- Vérifiez la quantité réceptionnée (6-3), si elle ne correspond pas, saisissez la quantité effectivement reçue et la quantité rejetée (6-4). La case "anomalie" (6-8) est automatiquement activée en cas de différence de quantité entre la commande et la réception.
- La quantité validée se met à jour à partir de la quantité livrée moins la quantité rejetée.
- En cas de problème de livraison, indiquez la cause dans les commentaires (6-7).
- Cochez la case de sélection (1^{ère} colonne) pour indiquez les articles déjà réceptionnés que vous avez enregistré.

N'oubliez pas d'enregistrer . A partir du moment où vous validez une livraison, l'entrée en stock est automatiquement générée. La quantité validée et le prix unitaire à la livraison sont utilisés pour calculer l'évolution du stock.

Note :

- Quand vous modifiez la quantité livrée, la case anomalie de livraison se coche automatiquement. Vous pouvez la décocher si vous le souhaitez (sauf s'il y a un rejet même partiel).
- La quantité livrée n'est souvent pas la même que la quantité commandée pour certaines familles d'ingrédients : les viandes, les fromages, les fruits et légumes. Dans ces cas, si vous jugez que la variation de quantité est tout à fait acceptable et normale, nous vous conseillons de décocher la case anomalie.

Après l'enregistrement d'une livraison, la page revient au listing général des commandes du jour (8) avec la mise à jour du statut (9).

Si le prix à la livraison ne correspond pas à celui de la commande (en prenant en compte le conditionnement), un triangle d'alerte s'affiche. En passant la souris dessus, un popup apparaît avec le message d'alerte de prix (10).

Le total HT et TTC (ainsi que la TVA) des livraisons du jour se mettent aussi à jour (11). Après enregistrement de la livraison, vous pouvez faire une ultime vérification de la livraison en cliquant sur (12).

Comme dans le listing général des commandes du jour, si le prix à la livraison ne correspond pas à celui de la commande (en prenant en compte le conditionnement), un triangle d'alerte s'affiche dans la page « Détail ». En passant la souris dessus, un popup apparait avec le message d'alerte de prix (13).

Dans ce cas, le total de livraison Théorique ne correspond pas au total de commande Réel (14).

Vous pouvez valider globalement la saisie de vos données quand le total livré € TTC correspond bien à ce qui est écrit sur le bon de livraison du fournisseur.

Comment gérer les problèmes de livraison à la réception ?

Voici les principaux problèmes de livraison que vous pouvez rencontrer (et qui peuvent se cumuler) :

a) Le conditionnement n'est pas celui demandé :

- Modifiez le conditionnement dans la page détail de livraison.
- Le prix et la quantité sont automatiquement mis à jour pour tenir compte du nouveau conditionnement (le prix en unité de base devant être le même).
- Vérifiez que le prix et la quantité sont bons.

b) Le prix sur le bon de livraison n'est pas celui du bon de commande :

- Modifiez le prix selon celui enregistré sur le bon de livraison.
- Vous devrez ensuite vous rapprocher du fournisseur pour la génération d'un avoir.

c) La quantité n'est pas celle de la demande :

- Modifiez la quantité selon la réception effective.
- La case anomalie de livraison se coche automatiquement. Mais vous pouvez la décocher si vous le souhaitez (sauf s'il y a un rejet même partiel).

Note : La quantité livrée n'est souvent pas la même que la quantité commandée pour certaines familles d'ingrédients. Si vous jugez que la variation de quantité est tout à fait acceptable et normale, nous vous conseillons de décocher la case anomalie. Par exemple:

- Vous avez commandé 28kg de pommes et en avez reçu 35kg. Il y a manifestement une anomalie.
- Vous avez commandé 30kg de viande de bœuf piecé en 120g et en avez reçu 30,89kg. Du fait de découpage de la viande, vous avez une marge de moins de 3%, cela est acceptable. Nous conseillons de désactiver la case anomalie.

d) Une partie de la livraison n'est pas conforme (sac désouvidé, boîte abimée...).

- Indiquez la quantité refusée (tout ou partie de la livraison)..
- La case anomalie de livraison se coche automatiquement et indiquez le motif de refus dans les commentaires de livraison.

	<p>Rappel : peut-on modifier la quantité à la livraison ?</p> <p>Si la quantité réceptionnée n'est pas correcte à livraison, saisissez la quantité livrée.</p> <p>La case anomalie de livraison se coche automatiquement.</p> <p>Vous pouvez la décocher si vous le souhaitez (sauf s'il y a un rejet même partiel).</p> <p>La quantité livrée n'est souvent pas la même que la quantité commandée pour certaines familles d'ingrédients : les viandes, les fromages, les fruits et légumes. Dans ces cas, si vous jugez que la variation de quantité est tout à fait acceptable et normale, nous vous conseillons de décocher la case anomalie.</p>
	<p>Rappel : peut-on modifier le prix à la livraison ?</p> <p>Si le prix sur le bon de livraison n'est pas celui défini à la commande, vous devez saisir le nouveau prix. Une alerte sur le prix sera généré.</p>

1.3 Gérer ses sorties cuisine

Support image

The screenshot shows the 'Sorties cuisine' interface. The main table lists planned stock outputs with columns for Date, Moment, Type/Cible, Ingrédient, Famille, Catégorie, Conversion, Quantité à sortir, Quantité en stock, and Quantité sortie. Annotations 1 through 12 highlight specific features and actions:

- 1: Magasin / stock menu item.
- 2: Date des sorties filter.
- 3: Quantité à sortir column.
- 4: Type/Cible column.
- 5: Quantité en stock column.
- 6: Plus de filtres button.
- 6': Filter options for Moments and Etat.
- 7: Date des sorties filter in the second screenshot.
- 9: Quantité sortie input field.
- 10: Enregistrer button.
- 11: Date of registration in the second screenshot.
- 12: Value of total stock output (€ TTC) in the second screenshot.

Support procédure

Comment faire mes sorties stocks planifiées ?

Allez dans le menu **Magasin-stock / Sorties stocks** (1). La page des sorties stocks du jour apparaît par défaut, (2). Pour obtenir le listing des sorties d'un autre jour, entrez la nouvelle date en (2).

Les quantités planifiées à sortir sont automatiquement calculées et listées par ingrédient et par affectation de la planification des menus.

- Les quantités planifiées sont indiquées dans la colonne « quantité à sortir » (3).
- les colonnes "Moment" et "Type/Cible" (4) indiquent :

Pour les sorties cuisine :

- Le **moment** (petit-déjeuner, déjeuner, goûter, dîner) permet de savoir à quel moment sortir l'article du stock pour être utilisé en cuisine.
- La **cible** permet de savoir quelle cuisine recevra l'article (en cas de cuisines multiples)

Pour les sorties autre/réception :

- Le **moment** est assigné à Autre/Réception.
- Le **type** permet d'affecter la sortie à l'un des budgets configurés pour les sorties autre/réception. (voir **Comment paramétrer les budgets autres/réceptions ?**)

- La colonne « quantité en stock » (5) indique le stock, sortie du jour comprise.

Le magasinier peut faire ses sorties du jour en 2 fois. Le matin, il sortira du stock les articles/ingrédients à cuisiner le matin pour le repas du midi. L'après-midi, il sortira du stock les articles/ingrédients à cuisiner l'après-midi pour le repas du soir.

Pour faciliter son travail, par exemple, saisir les sorties du midi seulement :

- Cliquez sur le bouton **Plus de filtres** pour ouvrir les champs du filtre (6).
- Sélectionnez dans le filtre le moment, exemple "Midi" et le statut "Fait" (6').
- Le listing des sorties se met à jour avec uniquement les sorties cuisine pour le midi comme le montre la colonne Moment (7).
- Pour chaque article à sortir :
 - Saisissez la quantité que vous avez sortie du stock (9),
 - Cochez la case "Fait" (10).
- N'oubliez pas d'enregistrer **Enregistrer**.

Les lignes des sorties faites se mettent à jour avec la date d'enregistrement (11).

Les valeurs de sortie totale du stock (€ TTC), par jour et par moment se mettent à jour automatiquement après chaque enregistrement des sorties (12).

PREPRODUCTION Stocks / Sorties cuisine

Rechercher dans la liste... beurr Moins de filtres

Date des sorties: 02/09/2020

Famille: [dropdown]
Catégorie: [dropdown]
Gamme: [dropdown]

Moments: Petit-déjeuner Midi Goûter Soir Autre/Réception
Etat: Non fait (10) Fait (2)

Choix de colonnes

Tableau:

Date	Moment	Type/Cible	Ingrédient	Famille	Catégorie	Conversion	Quantité à sortir	Quantité en stock	Quantité sortie	Fait	Fait le
02-09-2020	Midi	planif	Beurre doux pasteurisé (flu)	Bof	Beurre	kg	5.11 kg	0 kg		<input type="checkbox"/>	
02-09-2020	Soir	planif	Beurre doux pasteurisé (flu)	Bof	Beurre	kg	2.4 kg	0 kg		<input type="checkbox"/>	
02-09-2020	Petit-déjeuner	planif	Beurre doux pasteurisé (flu micro-pain rig)	Bof	Beurre	Bte 100u	1.2 Bte 100u	0 Bte 100u		<input type="checkbox"/>	

Ajout sortie intempestive

Valeur de sortie totale du stock - du jour (€ TTC): 322,360 €
- fait (€ TTC): 319,660 €
- autres/réception (€ TTC): 2,696 €

Enregistrer

Peut-on faire plusieurs sorties du même ingrédient le même jour pour différentes affectations ?

Oui, vous pouvez faire plusieurs sorties pour chaque ingrédient pour différents moments.

Dans l'exemple ci-joint, il faut sortir 5.11KG de beurre doux pasteurisé pour le midi et 2,4kg pour le soir.

PREPRODUCTION Stocks / Sorties cuisine

Rechercher dans la liste... Céréales Moins de filtres

Date des sorties: 02/09/2020

Famille: [dropdown]
Catégorie: [dropdown]
Gamme: [dropdown]

Moments: Petit-déjeuner Midi Goûter Soir Autre/Réception
Etat: Non fait (11) Fait (2)

Choix de colonnes

Tableau:

Date	Moment	Type/Cible	Ingrédient	Famille	Catégorie	Conversion	Quantité à sortir	Quantité en stock	Quantité sortie	Fait	Fait le
02-09-2020	Petit-déjeuner	planif	Céréales riz soufflé chocolat	Epicerie	Céréales	kg	2.4 kg	16 kg	2	<input checked="" type="checkbox"/>	
02-09-2020	Petit-déjeuner	planif	Pétales de maïs sucrés	Epicerie	Céréales	kg	1.2 kg	16 kg	3	<input checked="" type="checkbox"/>	

Ajout sortie intempestive

Valeur de sortie totale du stock - du jour (€ TTC): 0 €

Enregistrer

Puis-je sortir une quantité différente du stock que celle planifiée ?

Oui, vous pouvez sortir du stock une quantité différente de celle prévue.

Une seule limite existe : il n'est pas possible de sortir plus que ce qui est en stock. Le stock physique ne peut pas devenir négatif.

Dans l'exemple ci-joint, le magasinier sort :

- 2 kg de "Céréales riz soufflé chocolat" au lieu des 2.4 kg prévu
- 3 kg de "Pétales de maïs sucrés" au lieu des 1.2 kg prévu

Par contre, dans les 2 cas, il n'aurait pas pu sortir plus de 16 kg, qui est le stock actuel.

PREPRODUCTION Stocks / Sorties cuisine

Rechercher dans la liste... Plus de filtres

Date des sorties: 02/09/2020

Famille: [dropdown]
Catégorie: [dropdown]
Gamme: [dropdown]

Moments: Petit-déjeuner Midi Goûter Soir Autre/Réception
Etat: Non fait (11) Fait (2)

Choix de colonnes

Tableau:

Date	Moment	Type/Cible	Ingrédient	Famille	Catégorie	Conversion	Quantité à sortir	Quantité en stock	Quantité sortie	Fait	Fait le
02-09-2020	Midi	planif	Banane (sans lanigerie 1)	Fruits et légumes frais	Fruits	kg	6.3 kg	0 kg		<input type="checkbox"/>	
02-09-2020	Midi	planif	Beurre doux pasteurisé (flu)	Bof	Beurre	kg	5.11 kg	0 kg		<input type="checkbox"/>	
02-09-2020	Petit-déjeuner	planif	Beurre doux pasteurisé (flu micro-pain rig)	Bof	Beurre	Bte 100u	1.2 Bte 100u	0 Bte 100u		<input type="checkbox"/>	
02-09-2020	Soir	planif	Beurre doux pasteurisé (flu)	Bof	Beurre	kg	2.4 kg	0 kg		<input type="checkbox"/>	
02-09-2020	Petit-déjeuner	planif	Café moulu 100% arabica	Epicerie	Café	kg	0.33952 kg	8 kg		<input type="checkbox"/>	
02-09-2020	Petit-déjeuner	planif	Café smooth roast (bag in box)	Epicerie	Café	Bidon 2L	0.136 Bidon 2L	6 Bidon 2L		<input type="checkbox"/>	
02-09-2020	Midi	planif	Carotte (flu)	Fruits et légumes frais	Légumes	kg	40 kg	0 kg		<input type="checkbox"/>	

Ajout sortie intempestive

Valeur de sortie totale du stock - du jour (€ TTC): 0 €

Enregistrer

Comment faire une sortie stock non planifiée (intempestive) vers la cuisine ?

Cela se passe en 2 étapes, il faut ajouter une sortie non planifiée au listing des sorties puis enregistrer le mouvement de sortie.

Etape n°1 : ajout d'une sortie non planifiée :

- Allez dans le menu **Magasin-stock / Sorties stocks** (1).
- Définissez la date du jour où vous souhaitez ajouter cette nouvelle sortie non planifiée (2).
- Cliquez sur **Ajout sortie intempestive**.

PREPRODUCTION Stocks / Sorties cuisine

Rechercher dans la liste... Plus de filtres

Date des sorties 02/09/2020

Indiquez sortie intempestive

Choc de colonnes

Date	Moment	Type/Cible	Ingrédient	Famille	Catégorie	Conversion	Quantité à sortir	Quantité en stock	Quantité sortie	Fait	Fait le
02-09-2020	Midi	planif	Banane (hors catégorie /)	Fruits et légumes frais	Fruits	kg	6.3 kg	0 kg		<input type="checkbox"/>	
02-09-2020	Midi	planif	Beurre doux pasteurisé (hors micro-pain /kg)	Bof	Beurre	kg	5.11 kg	0 kg		<input type="checkbox"/>	
02-09-2020	Petit-déjeuner	planif	Beurre doux pasteurisé (hors micro-pain /kg)	Bof	Beurre	Bte 100u	1.2 Bte 100u	0 Bte 100u		<input type="checkbox"/>	
02-09-2020	Soir	planif	Beurre doux pasteurisé (hors micro-pain /kg)	Bof	Beurre	kg	2.4 kg	0 kg		<input type="checkbox"/>	
02-09-2020	Petit-déjeuner	planif	Café moulu 100% arabica	Épicerie	Café	kg	0.13952 kg	8 kg		<input type="checkbox"/>	

Date 02/09/2020 Moment 4 Midi Type/Cible -N/A- Ingrédient 5 Haricot vert (conserves extra fin) Conversion 6 bte 5/1 Quantité à sortir 7 2 bte 5/1 Confirm

Midi

Haricot

Flageolets, haricots verts, carottes et oignons (conserves/Stock: 0 kg)

Haricot beurre (conserves extra fin) (Stock: 0 kg)

Haricot beurre (crn) (surgrêlés extra fin) (Stock: 0 kg)

Haricot blanc (conserves) (Stock: 10.02 kg)

Haricot plat coupé (crn) (surgrêlés) (Stock: 105 kg)

Haricot rouge (conserves) (Stock: 7.515 kg)

Haricot vert (conserves extra fin) (Stock: 57.46 kg)

Haricot vert (crn) (surgrêlés extra fin) (Stock: 5 kg)

PREPRODUCTION Stocks / Sorties cuisine

Rechercher dans la liste... Plus de filtres

Date des sorties 02/09/2020

Ajout sortie intempestive

Choc de colonnes

Date	Moment	Type/Cible	Ingrédient	Famille	Catégorie	Conversion	Quantité à sortir	Quantité en stock	Quantité sortie	Fait	Fait le
02-09-2020	Midi	intempestive	Haricot vert (conserves extra fin)	Conserves	Légumes	bte 5/1	2 bte 5/1	26 bte 5/1		<input type="checkbox"/>	
02-09-2020	Midi	planif	Beurre doux pasteurisé (hors micro-pain /kg)	Bof	Beurre	kg	5.11 kg	0 kg		<input type="checkbox"/>	
02-09-2020	Midi	planif	Carotte (hors micro-pain /kg)	Fruits et légumes frais	Légumes	kg	40 kg	0 kg		<input type="checkbox"/>	
02-09-2020	Midi	planif	Champignons de paris (hors micro-pain /kg)	Fruits et légumes frais	Champignons	kg	7.5 kg	0 kg		<input type="checkbox"/>	
02-09-2020	Midi	planif	Ciboulette (surgrêlés)	Herbes aromatiques	Surgrêlés	kg	0.054 kg	0.25 kg		<input type="checkbox"/>	
02-09-2020	Midi	planif	Citron jaune (hors calibre 5/6)	Fruits et légumes frais	Fruits	kg	2.4 kg	0 kg		<input type="checkbox"/>	
02-09-2020	Midi	planif	Cordon bleu cuit à cœur (surgrêlés /2gr)	Violates	Surgrêlés	kg	91.25 kg	70 kg		<input type="checkbox"/>	

Date 02-09-2020 Moment Midi Type/Cible intempestive Ingrédient Haricot vert (conserves extra fin) Famille Conserves Catégorie Légumes Conversion bte 5/1 Quantité à sortir 2 bte 5/1 Quantité en stock 24 bte 5/1 Quantité sortie 2 Fait Fait le 11-08-2020 16:05

- Une ligne d'ajout de sortie non planifiée (3) apparaît que vous devez remplir . La date de cette nouvelle sortie est prédéfinie à la date de jour définie précédemment.

Pour chaque sortie intempestive que vous souhaitez ajouter :

- Choisissez le moment (4) parmi {Petit-déjeuner, Midi, Goûter, Soir et Autre/Réception}.
- Sélectionnez un ingrédient (5)
 - Préremplissez votre recherche, une liste apparaîtra en dessous avec le nom des articles.
 - Sélectionnez l'article que vous recherchez.
- **Note** : dans la partie sélection, une information sur l'état du stock apparaît, cela vous permet de confirmer que le stock existe bien.
- Sélectionnez le conditionnement si besoin (6). Si vous avez défini un conditionnement préféré, celui-ci s'affichera, sinon c'est le conditionnement de base qui s'affichera.
- Saisissez la quantité que vous souhaitez sortir (7).
- Cliquez sur **Confirmer**.
- Une nouvelle ligne apparaîtra dans le listing des sorties (8).

Etape n°2 : validez la sortie:

Tout comme une sortie planifiée :

- Saisissez la quantité que vous avez sortie du stock (9)
- Cochez la case "Fait" (10).
- N'oubliez pas d'enregistrer **Enregistrer**.

La ligne se met à jour avec la date (11).

1.4 S'approprier la méthodologie pour gérer ses inventaires

Support image	Support procédure
	<p>Comment faire un inventaire numérique ?</p> <p>Allez dans le menu Magasin-stock / Inventaire (1).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cliquez sur le bouton Plus de filtres pour ouvrir les champs de filtre supplémentaire. <p>Des filtres permettent de faire l'inventaire par famille (exemple : conserves) par catégorie et d'autres options (2).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Définissez votre filtre comme vous le souhaitez. Par exemple, vous voulez commencer par les conserves, sélectionnez alors la famille "Conserves" dans les filtres (2). <p>Pour chaque article, suivez la procédure suivante :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez dans le stock physique un article présent dans la liste. • Si la quantité du stock physique constaté est égale au stock actuel dans le logiciel, cochez simplement la case Check (3) pour valider que ce stock a été vérifié. • Si la quantité du stock physique constaté est différente du stock actuel dans le logiciel : <ul style="list-style-type: none"> ○ Saisissez la quantité en stock (4), ○ Indiquez la justification de variation de stock (5), ○ Cochez la case Check (3) pour valider que ce stock a été vérifié. <p>N'oubliez pas d'enregistrer Enregistrer le plus souvent possible.</p> <p>Dans l'exemple ci-joint, pour les "Olives vertes dénoyautées", il est constaté qu'une des 4 boîtes est endommagée. Elle est retirée du stock. Le nouveau stock est donc de 3 boîtes 4/4.</p> <p>Lorsque vous avez fini une famille d'ingrédients, sélectionnez un autre filtre et continuez votre inventaire de stock.</p> <p>Quand l'inventaire est terminé, vous pouvez exporter le PV de régularisation.</p> <p>Notes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vous n'êtes pas obligé de faire un inventaire exhaustif; vous pouvez faire des inventaires partiels. • La date du dernier inventaire est mentionnée pour chaque ingrédient (avant dernière colonne). Cela peut être utile pour vous focaliser en priorité sur les articles qui n'ont jamais été inventoriés dans le passé.

PREPRODUCTION Stocks / Inventaire

Rechercher dans la liste... Plus de filtres

Autorisation de modifier quantité et prix à l'inventaire

Date de l'export 10/08/2020

Exporter PV de régularisation

Voir la liste des dates des inventaires -

Famille	Catégorie	Ingrédient	Conditionnement	Stock actuel	Stock constaté	Prix unitaire (HT)	Justificatif de variation	Date dernier inventaire	Check	
Conserves	Fruits	Abricot oreillon au sirop (conserves)	bte 5/1	1 bte 5/1	1	bte 5/1	4.5	€	08/07/2020	<input type="checkbox"/>
Épicerie	Condiments	Ail en poudre	Pot 500g	2 Pot 500g	2	Pot 500g	4.57	€	08/07/2020	<input type="checkbox"/>
Surgelés	Légumes	Ail haché (surgelés)	kg	3.5 kg	3.5	kg	2.106	€	08/07/2020	<input type="checkbox"/>
Épicerie	Fruits secs	Amandes effilées	kg	1 kg	1	kg	7.538	€	08/07/2020	<input type="checkbox"/>
Conserves	Fruits	Ananas en morceaux au sirop (conserves)	bte 3/1	11 bte 3/1	11	bte 3/1	4.54112	€	08/07/2020	<input type="checkbox"/>

Comment exporter le PV de régularisation après son inventaire ?

- Allez dans le menu **Magasin-stock / Inventaire** (1).
- Cliquez sur le bouton **Exporter PV de régularisation**.
- Un fichier Excel avec le PV de régularisation du jour se télécharge sur votre ordinateur.

PREPRODUCTION Stocks / Inventaire

Rechercher dans la liste... Plus de filtres

Autorisation de modifier quantité et prix à l'inventaire

Date de l'export 10/08/2020

Exporter PV de régularisation

Voir la liste des dates des inventaires -

Famille	Catégorie	Ingrédient	Conditionnement	Stock actuel	Stock constaté	Prix unitaire (HT)	Justificatif de variation	Date dernier inventaire	Check	
Conserves	Fruits	Abricot oreillon au sirop (conserves)	bte 5/1	1 bte 5/1	1	bte 5/1	4.5	€	08/07/2020	<input type="checkbox"/>
Épicerie	Condiments	Ail en poudre	Pot 500g	2 Pot 500g	2	Pot 500g	4.57	€	08/07/2020	<input type="checkbox"/>
Surgelés	Légumes	Ail haché (surgelés)	kg	3.5 kg	3.5	kg	2.106	€	08/07/2020	<input type="checkbox"/>
Épicerie	Fruits secs	Amandes effilées	kg	1 kg	1	kg	7.538	€	08/07/2020	<input type="checkbox"/>
Conserves	Fruits	Ananas en morceaux au sirop (conserves)	bte 3/1	11 bte 3/1	11	bte 3/1	4.54112	€	08/07/2020	<input type="checkbox"/>

Voir la liste des dates des inventaires -

- 08 juil. 2020
- 15 juin 2020
- 14 mai 2020
- 02 avr. 2020
- 01 avr. 2020
- 26 fevr. 2020
- 25 fevr. 2020
- 24 fevr. 2020
- 20 déc. 2019
- 05 nov. 2019
- 08 juil. 2019
- 19 fevr. 2019
- 21 déc. 2018
- 23 oct. 2018
- 10 juil. 2018
- 09 juil. 2018
- 10 avr. 2018
- 09 avr. 2018
- 12 fevr. 2018
- 04 janv. 2018
- 03 janv. 2018

Voir la liste des dates des inventaires -

Ingredients	Conditionnement	Nom de vérification	Quantité	Quantité constatée	Prix unitaire (HT)	Prix constaté (HT)	Quantité de stock observé	Valeur (HT) €	Commentaires
01									
02									
03									
04									
05									
06									
07									
08									
09									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									
21									
22									
23									
24									
25									
26									
27									
28									
29									
30									
31									
32									
33									
34									
35									
36									
37									
38									
39									
40									
41									
42									
43									
44									
45									
46									
47									
48									
49									
50									
51									
52									
53									
54									
55									
56									
57									
58									
59									
60									
61									
62									
63									
64									
65									
66									
67									
68									
69									
70									
71									
72									
73									
74									
75									
76									
77									
78									
79									
80									
81									
82									
83									
84									
85									
86									
87									
88									
89									
90									
91									
92									
93									
94									
95									
96									
97									
98									
99									
100									

Comment exporter un ancien PV de régularisation ?

- Allez dans le menu **Magasin-stock / Inventaire** (1)
- Cliquez sur **Voir la liste des dates des inventaires -** (2),
La liste des dates des inventaires que vous avez précédemment fait s'affiche en dessous.
- Définissez la date qui vous intéresse dans le champ "Date de l'export" au dessus, en fonction de cette liste.
- Cliquez sur le bouton **Exporter PV de régularisation**.
- Un fichier Excel avec le PV de régularisation du jour choisi se télécharge sur votre ordinateur (3).

Note : si vous sélectionnez une date à laquelle aucun inventaire n'a eu lieu, le fichier Excel d'export sera vide

2 Approfondissement

2.1 Gérer mes stocks de manière proactive

Support image	Support procédure																																																																		
<p>Stocks / Etat stocks</p> <p>Rechercher dans la liste... Plus de filtres Exporter tous les mouvements de stocks</p> <p>Date de l'export inventaire 11/08/2020 Valeur courante du stock (€ TTC) : 2 258,937 € Résultats : 86</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Famille</th> <th>Catégorie</th> <th>Ingrédient</th> <th>Stock actuel</th> <th>Valeur totale stock actuel (€ TTC)</th> <th>Alertes</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Conserves</td> <td>Plats</td> <td>Ravioli (conserves)</td> <td>41 bte 5/1</td> <td>383,566 €</td> <td>Active Voir</td> </tr> <tr> <td>Conserves</td> <td>Champignons</td> <td>Champignons émincés morceaux (conserves)</td> <td>37 bte 5/1</td> <td>181,314 €</td> <td>Créer alerte Voir</td> </tr> <tr> <td>Conserves</td> <td>Légumes</td> <td>Haricot vert (conserves extra fin)</td> <td>26 bte 5/1</td> <td>86,262 €</td> <td>Active Voir</td> </tr> <tr> <td>Conserves</td> <td>Légumes</td> <td>Asperges blanches (conserves 25/34)</td> <td>24 bte 4/4</td> <td>58,540 €</td> <td>Créer alerte Voir</td> </tr> <tr> <td>Conserves</td> <td>Fruits</td> <td>Crème de marron (conserves)</td> <td>21 bte 4/4</td> <td>79,886 €</td> <td>Créer alerte Voir</td> </tr> <tr> <td>Conserves</td> <td>Fruits</td> <td>Pêche oreillon au sirop (conserves)</td> <td>15 bte 5/1</td> <td>60,110 €</td> <td>Créer alerte Voir</td> </tr> <tr> <td>Conserves</td> <td>Condiments</td> <td>Sauce tomate aux légumes (conserves)</td> <td>12 bte 3/1</td> <td>138,944 €</td> <td>Créer alerte Voir</td> </tr> <tr> <td>Conserves</td> <td>Fruits</td> <td>Salade de fruits (verger orangeade) (conserves 5/1)</td> <td>12 bte 5/1</td> <td>323,273 €</td> <td>Créer alerte Voir</td> </tr> </tbody> </table>	Famille	Catégorie	Ingrédient	Stock actuel	Valeur totale stock actuel (€ TTC)	Alertes	Conserves	Plats	Ravioli (conserves)	41 bte 5/1	383,566 €	Active Voir	Conserves	Champignons	Champignons émincés morceaux (conserves)	37 bte 5/1	181,314 €	Créer alerte Voir	Conserves	Légumes	Haricot vert (conserves extra fin)	26 bte 5/1	86,262 €	Active Voir	Conserves	Légumes	Asperges blanches (conserves 25/34)	24 bte 4/4	58,540 €	Créer alerte Voir	Conserves	Fruits	Crème de marron (conserves)	21 bte 4/4	79,886 €	Créer alerte Voir	Conserves	Fruits	Pêche oreillon au sirop (conserves)	15 bte 5/1	60,110 €	Créer alerte Voir	Conserves	Condiments	Sauce tomate aux légumes (conserves)	12 bte 3/1	138,944 €	Créer alerte Voir	Conserves	Fruits	Salade de fruits (verger orangeade) (conserves 5/1)	12 bte 5/1	323,273 €	Créer alerte Voir	<h3>Comment connaître le détail et l'historique de l'état de mon stock ?</h3> <p>Allez dans le menu Magasin-stock / Etat stock (1). Un listing des articles présents en stock apparaît avec la quantité actuellement en stock ainsi que la valeur totale en € TTC.</p> <p>La valeur courante du stock (€ TTC) s'affiche en temps réel (2).</p> <p>Pour accéder à l'historique des mouvements de stock d'un article :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cliquez sur le bouton Voir de la ligne de l'article qui vous intéresse. • La page détail de cet article s'affiche (3) avec : <ul style="list-style-type: none"> ○ Un descriptif de l'ingrédient en haut de page, ○ Un listing/historique (4) des mouvements d'entrée, de sortie et d'inventaire apparaît depuis le début de l'utilisation du logiciel. <p>Le conditionnement utilisé pour l'affichage est par défaut celui défini dans préférences de conditionnement (s'il est défini) sinon ce sera dans l'unité de base (kg, litre, u).</p> <p>Les types de mouvements en stock sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Initialisation : indique simplement le moment où l'article a été référencé pour la 1^{ère} fois en stock. • Inventaire : indique un moment où le stock a été vérifié en quantité et en prix unitaire lors d'un inventaire. • Commande : indique une entrée en stock. • Sortie cuisine : indique une sortie de stock (que ce soit une sortie cuisine ou une sortie autres/réception). 												
Famille	Catégorie	Ingrédient	Stock actuel	Valeur totale stock actuel (€ TTC)	Alertes																																																														
Conserves	Plats	Ravioli (conserves)	41 bte 5/1	383,566 €	Active Voir																																																														
Conserves	Champignons	Champignons émincés morceaux (conserves)	37 bte 5/1	181,314 €	Créer alerte Voir																																																														
Conserves	Légumes	Haricot vert (conserves extra fin)	26 bte 5/1	86,262 €	Active Voir																																																														
Conserves	Légumes	Asperges blanches (conserves 25/34)	24 bte 4/4	58,540 €	Créer alerte Voir																																																														
Conserves	Fruits	Crème de marron (conserves)	21 bte 4/4	79,886 €	Créer alerte Voir																																																														
Conserves	Fruits	Pêche oreillon au sirop (conserves)	15 bte 5/1	60,110 €	Créer alerte Voir																																																														
Conserves	Condiments	Sauce tomate aux légumes (conserves)	12 bte 3/1	138,944 €	Créer alerte Voir																																																														
Conserves	Fruits	Salade de fruits (verger orangeade) (conserves 5/1)	12 bte 5/1	323,273 €	Créer alerte Voir																																																														
<p>Stocks / Etat stocks / Historique (Haricot vert)</p> <p>Haricot vert (conserves extra fin)</p> <p>Famille Conserves Stock du moment 26 bte 5/1</p> <p>Catégorie Légumes</p> <p>Gamme Conserves</p> <p>Conversion bte 5/1 Type Total entrées : 2189 bte 5/1 Total sorties : 2205 bte 5/1</p> <p>Date début DD/MM/YYYY Date fin DD/MM/YYYY</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Date</th> <th>Fournisseur</th> <th>Qte entrée</th> <th>Qte sortie</th> <th>Prix unitaire (€HT)</th> <th>Stock</th> <th>Valeur totale stock (€HT)</th> <th>Valeur totale stock (€TTC)</th> <th>Prix moyen pondéré stock (€HT)</th> <th>Commentaire</th> <th>Type</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>08/07/20 à 08:58</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>12 bte 5/1</td> <td>3,145 €</td> <td>26 bte 5/1</td> <td>81,765 €</td> <td>86,262 €</td> <td>3,145 €</td> <td>oubli sortie fin de service</td> <td>Inventaire</td> </tr> <tr> <td>12/03/20 à 09:36</td> <td>PRO A PRO</td> <td>21 bte 5/1</td> <td>-</td> <td>3,245 €</td> <td>38 bte 5/1</td> <td>119,502 €</td> <td>126,075 €</td> <td>3,145 €</td> <td>-</td> <td>Commande</td> </tr> <tr> <td>09/03/20 à 11:58</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>42 bte 5/1</td> <td>3,021 €</td> <td>17 bte 5/1</td> <td>51,357 €</td> <td>54,182 €</td> <td>3,021 €</td> <td>-</td> <td>Sortie cuisine</td> </tr> <tr> <td>20/02/20 à 07:34</td> <td>PRO A PRO</td> <td>33 bte 5/1</td> <td>-</td> <td>3,021 €</td> <td>59 bte 5/1</td> <td>178,239 €</td> <td>188,042 €</td> <td>3,021 €</td> <td>-</td> <td>Commande</td> </tr> <tr> <td>19/02/20 à 07:29</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>53 bte 5/1</td> <td>3,021 €</td> <td>26 bte 5/1</td> <td>78,546 €</td> <td>82,866 €</td> <td>3,021 €</td> <td>-</td> <td>Sortie cuisine</td> </tr> </tbody> </table>	Date	Fournisseur	Qte entrée	Qte sortie	Prix unitaire (€HT)	Stock	Valeur totale stock (€HT)	Valeur totale stock (€TTC)	Prix moyen pondéré stock (€HT)	Commentaire	Type	08/07/20 à 08:58	-	-	12 bte 5/1	3,145 €	26 bte 5/1	81,765 €	86,262 €	3,145 €	oubli sortie fin de service	Inventaire	12/03/20 à 09:36	PRO A PRO	21 bte 5/1	-	3,245 €	38 bte 5/1	119,502 €	126,075 €	3,145 €	-	Commande	09/03/20 à 11:58	-	-	42 bte 5/1	3,021 €	17 bte 5/1	51,357 €	54,182 €	3,021 €	-	Sortie cuisine	20/02/20 à 07:34	PRO A PRO	33 bte 5/1	-	3,021 €	59 bte 5/1	178,239 €	188,042 €	3,021 €	-	Commande	19/02/20 à 07:29	-	-	53 bte 5/1	3,021 €	26 bte 5/1	78,546 €	82,866 €	3,021 €	-	Sortie cuisine	<p>Le conditionnement utilisé pour l'affichage est par défaut celui défini dans préférences de conditionnement (s'il est défini) sinon ce sera dans l'unité de base (kg, litre, u).</p> <p>Les types de mouvements en stock sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Initialisation : indique simplement le moment où l'article a été référencé pour la 1^{ère} fois en stock. • Inventaire : indique un moment où le stock a été vérifié en quantité et en prix unitaire lors d'un inventaire. • Commande : indique une entrée en stock. • Sortie cuisine : indique une sortie de stock (que ce soit une sortie cuisine ou une sortie autres/réception). <p>La colonne "Stock" (5) indique la quantité en stock (selon conditionnement). La colonne "Valeur totale stock (€ HT)" (6) indique la valeur totale du stock de l'article (selon conditionnement). La colonne "Prix moyen pondéré stock (€ HT)" (7) indique le prix moyen d'un article, selon le conditionnement.</p> <p>Note : vous pouvez filtrer le listing en indiquant la date de début et la date de fin (8) ainsi que le type de mouvement qui vous intéresse.</p> <ul style="list-style-type: none"> • le listing se mettra à jour selon vos critères. • Un récapitulatif du total des entrées et sorties en stock est recalculé (4') sur la période définie.
Date	Fournisseur	Qte entrée	Qte sortie	Prix unitaire (€HT)	Stock	Valeur totale stock (€HT)	Valeur totale stock (€TTC)	Prix moyen pondéré stock (€HT)	Commentaire	Type																																																									
08/07/20 à 08:58	-	-	12 bte 5/1	3,145 €	26 bte 5/1	81,765 €	86,262 €	3,145 €	oubli sortie fin de service	Inventaire																																																									
12/03/20 à 09:36	PRO A PRO	21 bte 5/1	-	3,245 €	38 bte 5/1	119,502 €	126,075 €	3,145 €	-	Commande																																																									
09/03/20 à 11:58	-	-	42 bte 5/1	3,021 €	17 bte 5/1	51,357 €	54,182 €	3,021 €	-	Sortie cuisine																																																									
20/02/20 à 07:34	PRO A PRO	33 bte 5/1	-	3,021 €	59 bte 5/1	178,239 €	188,042 €	3,021 €	-	Commande																																																									
19/02/20 à 07:29	-	-	53 bte 5/1	3,021 €	26 bte 5/1	78,546 €	82,866 €	3,021 €	-	Sortie cuisine																																																									

PREPRODUCTION Stocks / Etat stocks

Rechercher dans la liste... Plus de filtres Exporter tous les mouvements de stocks Exporter Inventaire

Date de l'export inventaire 11/08/2020 Valeur courante du stock (€ TTC) : 2 258,937 € Résultats : 86

Famille	Catégorie	Ingrédient	Stock actuel	Valeur totale stock actuel (€ TTC)	Alertes
Conserves	Plats	Ravioli (conserves)	41 bte 5/1	383.566 €	Active Voir →
Conserves	Champignons	Champignons émincés pieds morceaux (conserves)	37 bte 5/1	181.314 €	Créer alerte Voir →
Conserves	Légumes	Haricot vert (conserves extra fin)	26 bte 5/1	86.262 €	Active Voir →
Conserves	Légumes	Asperges blanches (conserves 25/34)	24 bte 4/4	58.540 €	Créer alerte Voir →
Conserves	Fruits	Crème de marron (conserves)	21 bte 4/4	79.886 €	Créer alerte Voir →
Conserves	Fruits	Pêche oreillon au sirop (conserves)	15 bte 5/1	60.110 €	Créer alerte Voir →

Mouvement d'entrée stock : livraison d'une commande

Date	Fournisseur	Qte entrée	Qte sortie	Prix unitaire (€HT)	Stock	Valeur totale stock (€HT)	Valeur totale stock (€TTC)	Prix moyen pondéré stock (€HT)	Commentaire	Type
12/03/20 à 09:36	PRO A PRO	21 bte 5/1	0	3,245 €	38 bte 5/1	119,502 €	126,075 €	3,145 €		Commande
09/03/20 à 11:58	-	0	42 bte 5/1	3,021 €	17 bte 5/1	51,357 €	54,182 €	3,021 €		Sortie cuisine

Mouvement de sortie stock : sortie cuisine ou autre/réception

Date	Fournisseur	Qte entrée	Qte sortie	Prix unitaire (€HT)	Stock	Valeur totale stock (€HT)	Valeur totale stock (€TTC)	Prix moyen pondéré stock (€HT)	Commentaire	Type
06/02/20 à 10:41	-	0	23 bte 5/1	3,021 €	37 bte 5/1	111,777 €	117,925 €	3,021 €		Sortie cuisine
30/01/20 à 08:35	PRO A PRO	39 bte 5/1	0	3,021 €	60 bte 5/1	181,260 €	191,229 €	3,021 €		Commande

Mouvement d'inventaire sans régularisation

Date	Fournisseur	Qte entrée	Qte sortie	Prix unitaire (€HT)	Stock	Valeur totale stock (€HT)	Valeur totale stock (€TTC)	Prix moyen pondéré stock (€HT)	Commentaire	Type
20/12/19 à 13:35	-	0	0	3,021 €	75 bte 5/1	226,575 €	239,037 €	3,021 €		Inventaire
19/12/19 à 09:36	PRO A PRO	51 bte 5/1	0	3,021 €	75 bte 5/1	226,575 €	239,037 €	3,021 €		Commande

Mouvement d'inventaire avec régularisation

Date	Fournisseur	Qte entrée	Qte sortie	Prix unitaire (€HT)	Stock	Valeur totale stock (€HT)	Valeur totale stock (€TTC)	Prix moyen pondéré stock (€HT)	Commentaire	Type
08/07/20 à 08:58	-	0	12 bte 5/1	3,145 €	26 bte 5/1	81,765 €	86,262 €	3,145 €	oubli sortie fin de service	Inventaire
12/03/20 à 09:36	PRO A PRO	21 bte 5/1	0	3,245 €	38 bte 5/1	119,502 €	126,075 €	3,145 €		Commande

Comment est calculé l'évolution d'un stock ?

Allez dans le menu **Magasin-stock / Etat stock (1)**.

Cliquez sur le bouton **Voir →** de la ligne de l'article qui vous intéresse

Lors de la livraison d'une commande :

- La quantité en stock est mise à jour : $Qs1 = Qs0 + Qe$
- Le prix unitaire du stock est mis à jour : $PU_{s1} = (PU_{s0} \times Qs0 + Pe \times Qe) / Qs1$

Lors d'une sortie de stock :

- La quantité en stock est mise à jour : $Qs1 = Qs0 - Qs$
- Le prix unitaire du stock est mis à jour : $PU_{s1} = PU_{s0}$

Lors d'un inventaire sans régularisation :

- La quantité en stock ne change pas : $Qs1 = Qs0$
- Le prix unitaire du stock ne change pas : $PU_{s1} = PU_{s0}$

Lors d'un inventaire avec régularisation :

- La quantité en stock est mise à jour $Qs1 = Qs0 +/- Qi$. Qi étant la variation de stock constaté. Si il y a plus de stock constaté que prévu, la variation apparaîtra dans la colonne "Qte entrée". Si le stock constaté est réduit par rapport à ce qui est prévu, la variation apparaîtra dans la colonne "Qte sortie".
- Le prix unitaire du stock ne change pas : $PU_{s1} = PU_{s0}$
- Un commentaire indique la raison de la régularisation.

PREPRODUCTION

Stocks / **Etat stocks**

harcicot | Plus de filtres | 21/04/2019 à 18:20 | Exporter Inventaire

Rechercher dans la liste... | Plus de filtres | Exporter tous les mouvements de stocks

Date de l'export inventaire: 11/08/2020
Valeur courante du stock (€ TTC): 2 258,937 €
Résultats: 86

Famille	Catégorie	Ingrédient	Stock actuel	Valeur totale stock actuel (€ TTC)	Alertes
Conserves	Plats	Ravioli (conserves)	41 bte 5/1	383,566 €	Active
Conserves	Champignons	Champignons émincés pieds morceaux (conserves)	37 bte 5/1	181,314 €	Créer alerte
Conserves	Légumes	Haricot vert (conserves extra fin)	26 bte 5/1	86,262 €	Active
Conserves	Légumes	Asperges blanches (conserves 25/34)	24 bte 4/4		
Conserves	Fruits	Crème de marron (conserves)	21 bte 4/4		
Conserves	Fruits	Pêche oreillon au sirop (conserves)	15 bte 5/1		

Configuration de l'alerte

Conditionnement : bte 5/1

Stock minimum : 12 bte 5/1

Stock maximum : bte 5/1

Durée maximum depuis la dernière commande (en jour) : jours

Activation :

(vous serez notifié quand le stock se situera en-dessous du stock minimum ou au-dessus du stock maximum)

Valider la notification

Comment créer une alerte de stock minimum (ou stock tampon) ?

Allez dans le menu **Magasin-stock / Etat stock** (1).

- Choisissez l'ingrédient dont vous voulez créer l'alerte,
- Cliquez sur le bouton **Créer alerte** associé,
- Un popup apparaît.
- Saisissez la quantité minimum (selon le conditionnement) en dessous de laquelle vous ne voulez pas descendre dans votre stock (2).
- Cochez la case "Activation"
- Cliquez sur **Valider la notification** pour enregistrer.
- Le bouton de gestion d'alerte devient **Active**

Note : il est possible de désactiver une alerte en décochant la case "Activation". dans ce cas, le bouton de gestion d'alerte devient **Inactive**.

Lorsque l'alerte est active : si, après une sortie cuisine, la quantité en stock atteint ou descend en dessous de la quantité minimum configurée, vous recevrez une alerte dans la page des notifications (3).

PREPRODUCTION

Stocks / **Etat stocks**

haricot | Plus de filtres | 21/04/2019 à 18:20 | Exporter Inventaire

Rechercher dans la liste... | Plus de filtres | Exporter tous les mouvements de stocks | Exporter Inventaire

Date de l'export inventaire: 11/08/2020 | Valeur courante du stock (€ TTC): 2.258,937 € | Résultats: 86

Famille	Catégorie	Ingrédient	Stock actuel	Valeur totale stock actuel (€ TTC)	Alertes
Conserves	Plats	Ravioli (conserves)	41 bte 5/1	383.566 €	Active
Conserves	Champignons	Champignons émincés pieds morceaux (conserves)	37 bte 5/1	181.314 €	Créer alerte
Conserves	Légumes	Haricot vert (conserves extra fin)	26 bte 5/1	86.262 €	Active
Conserves	Légumes	Asperges blanches (conserves 25/34)	24 bte 4/4		
Conserves	Fruits	Crème de marron (conserves)	21 bte 4/4		
Conserves	Fruits	Pêche oreillon au sirop (conserves)	15 bte 5/1		

Configuration de l'alerte

Conditionnement: bte 5/1

Stock minimum: bte 5/1

Stock maximum: 12 bte 5/1

Durée maximum depuis la dernière commande (en jour): jours

Activation:

(Vous serez notifié quand le stock se situe en-dessous du stock minimum ou au-dessus du stock maximum)

Valider la notification

Comment créer une alerte de stock maximum?

Allez dans le menu **Magasin-stock / Etat stock** (1).

- Choisissez l'ingrédient dont vous voulez créer l'alerte,
- Cliquez sur le bouton **Créer alerte** associé,
- Un popup apparaît.
- Saisissez la quantité maximum (selon le conditionnement) au dessus de laquelle vous ne voulez pas aller dans votre stock (2).
- Cochez la case "Activation"
- Cliquez sur **Valider la notification** pour enregistrer.
- Le bouton de gestion d'alerte devient **Active**

Note : il est possible de désactiver une alerte en décochant la case "Activation". dans ce cas, le bouton de gestion d'alerte devient **Inactive**.

Lorsque l'alerte est active : si, après une entrée, la quantité en stock atteint ou dépasse la quantité maximum configurée, vous recevrez une alerte dans la page des notifications (3).

PREPRODUCTION Stocks / **Etat stocks**

Angy Lemaire
Lycée de Démo

Accueil
Communication
Mon réseau
Notifications **3**
Restauration collective
Cuisine
Mes fournisseurs
Gestion / suivi
Magasin / stock
Etat stock **1**
Inventaire
Livraisons
Sortie cuisine

haricot | Plus de filtres | 21/04/2019 à 18:20 | Exporter Inventaire

Rechercher dans la liste... | Plus de filtres | Exporter tous les mouvements de stocks | Exporter Inventaire

Date de l'export inventaire: 11/08/2020
Valeur courante du stock (€ TTC): 2 258,937 €
Résultats : 86

Famille	Catégorie	Ingrédient	Stock actuel	Valeur totale stock actuel (€ TTC)	Alertes
Conserves	Plats	Ravioli (conserves)	41 bte 5/1	383.566 €	Active
Conserves	Champignons	Champignons émincés pieds morceaux (conserves)	37 bte 5/1	181.314 €	Créer alerte
Conserves	Légumes	Haricot vert (conserves extra fin)	26 bte 5/1	86.252 €	Active
Conserves	Légumes	Asperges blanches (conserves 25/34)	24 bte 4/4		
Conserves	Fruits	Crème de marron (conserves)	21 bte 4/4		
Conserves	Fruits	Pêche oreillon au sirop (conserves)	15 bte 5/1		

Configuration de l'alerte

Conditionnement : kg

Stock minimum : kg

Stock maximum : kg

Durée maximum depuis la dernière commande (en jour) : 120 **2** jours

Activation :

(vous serez notifié quand le stock se situe au-dessous du stock minimum ou au-dessus du stock maximum)

Valider la notification

Comment créer une alerte de durée de présence en stock ?

Allez dans le menu **Magasin-stock / Etat stock** (1).

- Choisissez l'ingrédient dont vous voulez créer l'alerte,
- Cliquez sur le bouton **Créer alerte** associé,
- Un popup apparaît.
- Saisissez la durée maximum de présence de l'article en stock (2).
- Cochez la case "Activation"
- Cliquez sur **Valider la notification** pour enregistrer.
- Le bouton de gestion d'alerte devient **Active**

Note : il est possible de désactiver une alerte en décochant la case "Activation". dans ce cas, le bouton de gestion d'alerte devient **Inactive**.

Lorsque l'alerte est active : Chaque soir, à minuit, est vérifié le moment de la dernière commande de cet article. Si la durée de cette période est supérieure à la durée maximum configurée, vous recevrez une alerte dans la page des notifications (3).

Comment gérer les DLC sur mes articles/ingrédients en stock ?

Agapai ne gère pas directement les Dates Limites de consommation (DLC). En revanche vous pouvez créer une alerte sur la durée maximum de présence en stock pour un article/ingrédient depuis la dernière commande.

En considérant que le magasinier gère le stock de manière à toujours sortir les vieux stocks d'un article d'abord, avant ceux livrés entre temps. En définissant la durée maximum de présence en stock avec la durée de DLC de l'article (modulo le temps de livraison), c'est une manière indirecte d'alerter sur la DLC d'un article.

Voir **Comment créer une alerte de durée de présence en stock ?**

2.2 Approfondissement à la gestion des livraisons

Support image	Support procédure
	<p>Peut-on enregistrer la température de réception ?</p> <p>Sur la page de détail de livraison figure un champ dans lequel vous pouvez mentionner la température des articles à la réception (1).</p>
<p>Comment faire si le conditionnement de l'article livré n'est pas celui de l'article commandé ?</p> <p>Quand le conditionnement du produit livré n'est pas celui du produit commandé vous avez deux possibilités :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Refuser, • L'accepter quand même. Si vous acceptez la livraison vous devez modifier le conditionnement de l'ingrédient dans le détail de livraison, mettre à jour aussi le prix et la quantité afin d'éviter toute anomalie dans votre inventaire. 	
<p>Comment faire si l'article livré n'est pas celui commandé ?</p> <p>Tout d'abord, concernant l'article prévu qui n'a pas été livré,</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saisissez la quantité livrée à "0". • Le statut de la commande sera en "non livré". <p>Pour l'article reçu, 2 possibilités s'offrent à vous :</p> <p><u>Possibilité n°1 : refusez la livraison</u> : contactez le fournisseur pour qu'il vienne rechercher sa marchandise.</p> <p><u>Possibilité n°2 : acceptez la livraison</u> : il faut recréer une commande associée à ce nouvel ingrédient. Ainsi une nouvelle livraison apparaîtra pour pouvoir rentrer le produit en stock et ainsi éviter tout problème d'inventaire.</p>	

2.1 Approfondissement à la gestion des sorties autres/réceptions

La principale destination des stocks est la restauration collective de l'organisation. Toutefois, d'autres types de sorties peuvent exister comme par exemple : l'infirmierie, le conseil d'administration... Ces sorties ne rentrent pas dans la même ligne budgétaire et doivent donc être ventilées comptablement vers d'autres types de sorties : les "**sorties Autre/Réceptions**".

Il faut au préalable configurer les types de sorties Autre/Réceptions qui existent dans votre organisation.

Si des plats sont planifiés dans la section Autre/Receptions de la page de planification des menus, les sorties d'articles/ingrédients correspondantes seront listées dans la page de sortie-stock.

Vous avez aussi la possibilité de créer au dernier moment des sorties intempestives au dernier moment.

Dans les 2 cas, au moment de valider la sortie stock, le magasinier devra renseigner l'affectation de ces sorties en définissant le type de la sortie autre/réception associée.

Support image
Support procédure

Restauration Collective / Paramétrage

Types de sorties Autre/Réception

1.	Conseil d'administration (CA)	
2.	Dons	
3.	Infirmierie	
4.	Agence comptable	
5.	Journées Portes ouvertes	
6.	Anomalies produits	
7.	6063 Fourniture Petit matériel entretien	
8.	6065 Linge, vêtements, produits nettoyage	
9.	6021 Consommables	

+ Ajouter

Autres paramètres

Enregistrer

Comment paramétrer les budgets autres/réceptions ?

Allez dans le menu : **Configuration/Paramétrages divers** (1), puis ouvrez la section **"Types de sorties Autres/réception"** en cliquant sur la flèche (2).

Ajoutez autant de Types de sorties Autre/Réception que vous le souhaitez :

- Cliquez sur , une nouvelle ligne apparaît
- Dénommez le nom de la sortie Autre/Réception.
- N'oubliez pas d'enregistrer .
- Cliquez sur le bouton du type que vous voulez supprimer.

Cela permettra de ventiler comptablement les réceptions.

Note : pour les sorties des produits d'hygiène, des fournitures autres... vous avez la possibilité de définir des types spécifiques comme "6065 Linge, vêtements, produits nettoyage".

Stocks / Sorties cuisine

Rechercher dans la liste...

Date des sorties: 31/08/2020

Date s	Moment s	Type/Cible s	Ingrédient s	Famille s	Catégorie s	Conversion	Quantité à sortir s	Quantité en stock s	Quantité sortie	Fait	Fait le s
31-08-2020	Autre/Réception		Tomate cerise (fruit)	Fruits et légumes frais	Légumes	barquette 250g	20 barquette 250g	0 barquette 250g	0 barquette 250g	<input type="checkbox"/>	
31-08-2020	Autre/Réception		Melón (fruit)	Fruits et légumes frais	Fruits	kg	6 kg	0 kg	0 kg	<input type="checkbox"/>	
31-08-2020	Autre/Réception		Pastèque (fruit)	Fruits et légumes frais	Fruits	kg	6 kg	0 kg	0 kg	<input type="checkbox"/>	
31-08-2020	Autre/Réception		Raisin noir (fruit)	Fruits et légumes frais	Fruits	kg	6 kg	0 kg	0 kg	<input type="checkbox"/>	
31-08-2020	Autre/Réception		Raisin blanc (fruit)	Fruits et légumes frais	Fruits	kg	6 kg	0 kg	0 kg	<input type="checkbox"/>	
31-08-2020	Autre/Réception		Acanas (fruit)	Fruits et légumes frais	Fruits	Pièce 1,2kg	10 Pièce 1,2kg	0 Pièce 1,2kg	0 Pièce 1,2kg	<input type="checkbox"/>	
31-08-2020	Autre/Réception		Menthe (fruit)	Fruits et légumes frais	Herbes aromatiques	kg	0.1 kg	0 kg	0 kg	<input type="checkbox"/>	
31-08-2020	Autre/Réception		Abricot (fruit cabané)	Fruits et légumes frais	Fruits	kg	2 kg	0 kg	0 kg	<input type="checkbox"/>	

Enregistrer

Comment faire une sortie de stock pour une sortie autre/réception planifiée ?

Allez dans le menu **Magasin-stock / Sorties stocks** (1). Définissez la date des sorties qui vous intéresse (2). La page des sorties stock du jour sélectionné s'affiche.

A partir de la planification des menus, les quantités planifiées à sortir sont automatiquement calculées et listées par ingrédients et par affectation. Vous remarquerez que pour les sorties assignées à un moment autre/réception, le Type/Cible n'est pas défini.

Pour chaque article à sortir :

- Saisissez la quantité que vous avez sorti du stock (9),
- Cochez la case "Fait" (10).
- N'oubliez pas d'enregistrer .

Si le magasinier connaît l'affectation, il peut sélectionner le type de sortie autre/réception (11) au moment de l'enregistrement de la sortie.

S'il ne connaît pas l'affectation, il peut quand même dans un 1^{er} temps enregistrer les sorties stocks. Dans un 2^{ème} temps, le magasinier ou le gestionnaire pourront revenir sur les sorties et les assigner après coup. Il ne faudra pas oublier d'enregistrer.

PREPRODUCTION Stocks / Sorties cuisine

Rechercher des organisations...

Angy Lemaire Lycée de démo

Accueil Configuration Communication Mon réseau Notifications 177 Cuisine Mes fournisseurs Gestion/suivi achats Magasin / stock Livraisons Sorties stocks Etat stock Inventaire

Rechercher dans la liste... Plus de filtres

Date des sorties 02/09/2020

Ajout sortie intempestive

Date	Moment	Type/Cible	Ingrédient	Famille	Catégorie	Conversion	Quantité à sortir	Quantité en stock	Quantité sortie	Fait	Fait le
02-09-2020	Midi	planif	Banane (hors catégorie 1)	Fruits et légumes frais	Fruits	kg	6.3 kg	0 kg		kg	<input type="checkbox"/>
02-09-2020	Midi	planif	Beurre doux pasteurisé (hors micro-pain 10g)	Bof	Beurre	kg	5.11 kg	0 kg		kg	<input type="checkbox"/>
02-09-2020	Petit-déjeuner	planif	Beurre doux pasteurisé (hors micro-pain 10g)	Bof	Beurre	Bte 100u	1.2 Bte 100u	0 Bte 100u		Bte 100u	<input type="checkbox"/>
02-09-2020	Soir	planif	Beurre doux pasteurisé (hors micro-pain 10g)	Bof	Beurre	kg	2.4 kg	0 kg		kg	<input type="checkbox"/>
02-09-2020	Petit-déjeuner	planif	Café moulu 100% arabica	Epicerie	Café	kg	0.33952 kg	8 kg		kg	<input type="checkbox"/>
02-09-2020	Petit-déjeuner	planif	Café smooth roast (bag in box)	Epicerie	Café	Bidon 2L	0.136 Bidon 2L	6 Bidon 2L		Bidon 2L	<input type="checkbox"/>
02-09-2020	Midi	planif	Carotte (hors)	Fruits et légumes frais	Légumes	kg	40 kg	0 kg		kg	<input type="checkbox"/>
02-09-2020	Soir	planif	Carottes en rondelles (cru)	Surglés	Légumes	kg	40.8 kg	0 kg		kg	<input type="checkbox"/>

PREPRODUCTION Stocks / Sorties cuisine

Rechercher dans la liste... Plus de filtres

Angy Lemaire Lycée de démo

Accueil Configuration Communication Mon réseau Notifications 177 Cuisine Mes fournisseurs Gestion/suivi achats Magasin / stock Livraisons Sorties stocks Etat stock Inventaire

Date des sorties 02/09/2020

Ajout sortie intempestive

Date 02/09/2020 Moment N/A Type/Cible N/A Ingrédient Saisir le nom de l'article Conversion Conversion Quantité à sortir Quantité en stock Quantité sortie Fait Fait le

Choix de valeurs

Confirmer

Date	Moment	Type/Cible	Ingrédient	Famille	Catégorie	Conversion	Quantité à sortir	Quantité en stock	Quantité sortie	Fait	Fait le
02-09-2020	Midi	planif	Banane (hors catégorie 1)	Fruits et légumes frais	Fruits	kg	6.3 kg	0 kg		kg	<input type="checkbox"/>
02-09-2020	Midi	planif	Beurre doux pasteurisé (hors micro-pain 10g)	Bof	Beurre	kg	5.11 kg	0 kg		kg	<input type="checkbox"/>
02-09-2020	Petit-déjeuner	planif	Beurre doux pasteurisé (hors micro-pain 10g)	Bof	Beurre	Bte 100u	1.2 Bte 100u	0 Bte 100u		Bte 100u	<input type="checkbox"/>
02-09-2020	Soir	planif	Beurre doux pasteurisé (hors micro-pain 10g)	Bof	Beurre	kg	2.4 kg	0 kg		kg	<input type="checkbox"/>
02-09-2020	Petit-déjeuner	planif	Café moulu 100% arabica	Epicerie	Café	kg	0.33952 kg	8 kg		kg	<input type="checkbox"/>
02-09-2020	Petit-déjeuner	planif	Café smooth roast (bag in box)	Epicerie	Café	Bidon 2L	0.136 Bidon 2L	6 Bidon 2L		Bidon 2L	<input type="checkbox"/>

Date 02/09/2020 Moment 3' Type/Cible 4 Autre/Réception Infirmierie Ingrédient 5 Eau de source (150cl) Conversion 6 Bout 1,5L Quantité à sortir 7 12 Bout 1,5L Confirmer

Autre/Réception

Petit-déjeuner

Midi

Goûter

Soir

Autre/Réception

Conseil d'administration (CA)

Dans

Infirmerie

Agence comptable

Journées Portes ouvertes

6063 Fourniture Petit matériel entretien

6065 Linge, vêtements, produits nettoyage

6021 Consommables

eau de s

Eau de source (150cl) (Stock: 51 litres)

Eau de source (50cl) (Stock: 435 u)

Dans

Gâteau de semoule (hors 90 à 125g) (Stock: 0 u)

Gâteau de semoule au caramel (coupelle) (hors 100g) (Stock: 0 u)

Gâteau de semoule au pétri d'orange (out conditionn, prêt à remplir)(Stock: 0 kg)

Comment faire une sortie autre/réception non planifiée de dernière minute (intempestive) ?

Cela se passe en 2 étapes, il faut ajouter une non planifiée au listing des sorties puis enregistrer le mouvement de sortie.

Etape n°1 : ajout d'une sortie non planifiée:

- Allez dans le menu **Magasin-stock / Sorties stocks** (1).
- Définissez la date du jour où vous souhaitez ajouter cette nouvelle sortie non planifiée (2).
- Cliquez sur **Ajout sortie intempestive**.
- Une ligne d'ajout de sortie non planifiée apparaît que vous devez remplir (3). La date de cette nouvelle sortie est prédéfinie à la date de jour définie précédemment.

Pour chaque sortie "Autre/Réception" intempestive que vous souhaitez ajouter :

- Choisissez le moment (3') en **"Autre/Réception"**
- Précisez le type de réception dont il s'agit (4). La liste qui apparaît est celle des types de sorties Autre/Réception que vous avez préalablement configurée (cf : Comment paramétrer les réceptions).
- Sélectionnez un ingrédient (5) :
 - Préremplissez votre recherche, une liste apparaîtra en dessous avec le nom des articles.
 - Sélectionnez l'article que vous recherchez.
- **Note** : dans la partie sélection, une information sur l'état du stock est indiquée ; cela vous permet de confirmer que le stock existe bien.
- Sélectionnez le conditionnement si besoin (6). Le conditionnement de base s'affichera par défaut sauf si vous avez défini un conditionnement préféré.
- Saisissez la quantité que vous souhaitez sortir (7).
- Cliquez sur **Confirmer**.
- Une nouvelle ligne apparaîtra dans le listing des sorties (8).

PREPRODUCTION Stocks / Sorties cuisine

Rechercher dans la liste... Plus de filtres

Date des sorties 02/09/2020

Choix de semaines

signal sortie interrompue

Valeur de sortie totale du stock - du jour (€ TTC) : 0 €

Résultats : 58

Date	Moment	Type/Cible	Ingrédient	Famille	Catégorie	Conversion	Quantité à sortir	Quantité en stock	Quantité sortie	Fait	Fait le
02-09-2020	Autre/Réception	Infirmierie	Eau de source (15cl)	Boissons	Eau	Bout 1,5L	12 Bout 1,5L	34 Bout 1,5L	Bout 1,5L	<input checked="" type="checkbox"/>	11-08-2020 15:20
02-09-2020	Midi	planif	Framboises entières (surgelés)	Surgelés	Fruits	kg	3.15 kg	3 kg		<input type="checkbox"/>	
02-09-2020	Petit-déjeuner	planif	Gelée de groseille rouge (couppelle) (30g)	Épicerie	Fruits	u	17.6 u	0 u		<input type="checkbox"/>	
02-09-2020	Soir	planif	Glace pêche melba (surgelés 140g)	Surgelés	Glaces	u	240 u	270 u		<input type="checkbox"/>	
02-09-2020	Midi	planif	Gobelet jetable transparent (12u)	Consommable	Consommable culinaire	u	450 u	1000 u		<input type="checkbox"/>	
02-09-2020	Midi	planif	Haricot vert (conserves avec sauce)	Conserves	Légumes	bte 5/1	51.86 bte 5/1	26 bte 5/1		<input type="checkbox"/>	
02-09-2020	Petit-déjeuner	planif	Jus d'orange concentré	Boissons	Jus de fruits	Bag in box 6,67 L	0.022 Bag in box 6,67 L	4 Bag in box 6,67 L		<input type="checkbox"/>	
02-09-2020	Midi	planif	Jus de citron (pulco)	Boissons	Jus de fruits	litre	2.05 litre	0 litre		<input type="checkbox"/>	

Date Moment Type/Cible Ingrédient Famille Catégorie Conversion Quantité à sortir Quantité en stock Quantité sortie Fait Fait le

02-09-2020 Autre/Réception Infirmierie Eau de source (15cl) Boissons Eau Bout 1,5L 12 Bout 1,5L 22 Bout 1,5L 12 Bout 1,5L 11-08-2020 15:20

Etape n°2 : validez la sortie:

Tout comme une sortie planifiée :

- Saisissez la quantité que vous avez sortie du stock (9)
- Cochez la case "Fait" (10).
- N'oubliez pas d'enregistrer

La ligne se met à jour avec la date d'enregistrement (11).

2.2 Approfondissement à la gestion des sorties stocks

Support image

PREPRODUCTION Stocks / Sorties cuisine

petit pa Moins de filtres

Date des sorties 02/09/2020

Choix de semaines

signal sortie interrompue

Valeur de sortie totale du stock - du jour (€ TTC) : 322.369 €

- midi (€ TTC) : 319.665 €

- autre/réception (€ TTC) : 2.696 €

Résultats : 3

Date	Moment	Type/Cible	Ingrédient	Famille	Catégorie	Conversion	Quantité à sortir	Quantité en stock	Quantité sortie	Fait	Fait le
02-09-2020	Midi	planif	Petit pain (type 80) (rhas s3gr)	Boulangerie pâtisserie	Pains	u	730 u	70 u	730	<input checked="" type="checkbox"/>	11-08-2020 16:24
02-09-2020	Petit-déjeuner	planif	Petit pain (type 80) (rhas s3gr)	Boulangerie pâtisserie	Pains	u	144 u	70 u		<input type="checkbox"/>	
02-09-2020	Soir	planif	Petit pain (type 80) (rhas s3gr)	Boulangerie pâtisserie	Pains	u	240 u	70 u		<input type="checkbox"/>	

Date Moment Type/Cible Ingrédient Famille Catégorie Conversion Quantité à sortir Quantité en stock Quantité sortie Fait Fait le

02-09-2020 Midi planif Petit pain (type 80) (rhas s3gr) Boulangerie pâtisserie Pains u 730 u 70 u 780 u 11-08-2020 16:24

Sortie complémentaire :

Support procédure

Peut-on modifier une sortie stock déjà enregistrée ?

Vous pouvez faire plusieurs sorties pour un même article/ingrédient ou le remettre dans le stock s'il n'a pas été utilisé.

Allez dans le menu **Magasin-stock / Sorties stocks** (1).

Cas n°1 : vous sortez une quantité complémentaire :

- Ajoutez la nouvelle quantité sortie à la valeur déjà enregistrée (2) et saisissez la somme dans le champ "Quantité sortie" (3)
- N'oubliez pas d'enregistrer
- La nouvelle valeur sera prise en compte dans l'historique des stocks.

Exemple (voir capture ci-joint): Considérons que vous avez déjà enregistré une sortie stock de 730 pains. Vous en sortez 50 de plus. Saisissez alors la nouvelle valeur : 780 pains.

Stocks / Sorties cuisine

Rechercher des organisations...

glace

Date des sorties: 02/09/2020

Appel sortie impossible

Valeur de sortie totale du stock - du jour (€ TTC): 377,889 €
 - midi (€ TTC): 326,891 €
 - soir (€ TTC): 48,293 €
 - autres/réception (€ TTC): 2,696 €

Date	Moment	Type/Cible	Ingrédient	Famille	Catégorie	Conversion	Quantité à sortir	Quantité en stock	Quantité sortie	Fait	Fait le
02-09-2020	Soir	planif	Glace pêche melba (surgelés 140ml)	Surgelés	Glaces	u	240 u	30 u	240	<input type="checkbox"/>	12-08-2020 09:13

Enregistrer

4

5

Cas n°2 : vous avez trop sorti précédemment, et voulez remettre en stock :

- Diminuez de la valeur enregistrée la quantité que vous voulez remettre en stock(4) et saisissez le résultat dans le champ "Quantité sortie" (5).
- N'oubliez pas d'enregistrer Enregistrer
- La nouvelle valeur sera prise en compte dans l'historique des stocks.

Exemple (voir capture ci-joint): Considérons que vous avez déjà enregistré une sortie stock de 240 Glace pêche melba. Les convives n'ont pas tout consommé; il en reste 50. Vous allez donc les remettre en stock et saisissez la nouvelle valeur : 190 Glace pêche melba.

Stocks / Sorties cuisine

Rechercher dans la liste...

Date des sorties: 22/01/2020

Appel sortie impossible

Valeur de sortie totale du stock - du jour (€ TTC): 266,678 €
 - midi (€ TTC): 257,004 €
 - soir (€ TTC): 199,671 €
 - autres/réception (€ TTC): 498,005 €

Date	Moment	Type/Cible	Ingrédient	Famille	Catégorie	Conversion	Quantité à sortir	Quantité en stock	Quantité sortie	Fait	Fait le
22-01-2020	Soir	planif	Ananas (frais)	Fruits et légumes frais	Fruits	Pièce 1,2kg	46,575 Pièce 1,2kg	0 Pièce 1,2kg	57,567	<input type="checkbox"/>	22-01-2020 02:29
22-01-2020	Midi	planif	Banane (frais catégorie 1)	Fruits et légumes frais	Fruits	kg	75 kg	0 kg	73,9	<input type="checkbox"/>	22-01-2020 07:43
22-01-2020	Petit-déjeuner	planif	Beurre doux pasteurisé (frais micro-pain 1kg)	Bof	Beurre	Bte 100u	1,8 Bte 100u	0 Bte 100u	1	<input type="checkbox"/>	22-01-2020 07:38
22-01-2020	Midi	planif	Bleu d'auvergne - AOP (frais Lubellou)	Bof	Fromages	kg	4 kg	0 kg	5,067	<input type="checkbox"/>	22-01-2020 07:43
22-01-2020	Soir	planif	Bouillon de boeuf	Épicerie	Condiments	kg	1,334 kg	6 kg	1	<input type="checkbox"/>	22-01-2020 12:42
22-01-2020	Soir	planif	Bouillon de volaille	Épicerie	Condiments	kg	0,345 kg	8 kg	1	<input type="checkbox"/>	22-01-2020 12:42
22-01-2020	Soir	planif	Boulette de boeuf (150g mg) (surgelés 1kg)	Surgelés	Boeuf	kg	8,05 kg	0 kg	10	<input type="checkbox"/>	22-01-2020

1

2

3

Comment connaître la valeur totale des sorties du jour ?

Allez dans le menu **Magasin-stock / Sorties stocks** (1). Définissez la date du jour qui vous intéresse (2).

La valeur totale des sorties du jour en € TTC figure en haut à droite de la page (3). Vous avez une ventilation des sorties en fonction du moment (petit-déjeuner, déjeuner, goûter, dîner, ou autre/réception).

Vous pouvez retrouver ces valeurs sur la page «Gestion de la consommation», cf. **Guide d'utilisation RC-SP suivi et pilotage**

Puis-je sortir un ingrédient de mon stock avec un conditionnement différent du conditionnement préféré ?

Le conditionnement préféré correspond au conditionnement le plus souvent utilisé dans votre restaurant pour cet article/ingrédient (Exemple : vous gérez des boites de conserves de haricots verts au format 5/1). Les stocks sont gérés de manière sous-jacente selon l'unité de base de l'article/ingrédient (Exemple: les conserves de haricots verts sont gérés en kg).

Pour l'affichage des quantités, les conditionnements sont utilisés afin de faciliter la gestion pour les utilisateurs. Une conversion des quantités et des prix est faite entre les valeurs affichées selon le conditionnement choisi et les valeurs sauvegardées en base de données dans l'unité de base.

Ainsi, vous pouvez être livré pour un même ingrédient sous différents conditionnements et sortir un même ingrédient sous différents conditionnements.

Par exemple, supposons que vous receviez :

- Une 1^{ère} commande de 100 boîtes de 500g de "Céréales riz soufflé chocolat"
- Une 2^{ème} commande de 50 boîtes de 750g de "Céréales riz soufflé chocolat"

Vous aurez ainsi reçu au total 87,5 kg (unité de base).

Dans vos pages de gestion (stocks, inventaire, sorties cuisines, ...) ainsi :

- Si vous choisissez en "kg" : la valeur de stock est 87,5 kg.
- Si vous choisissez en "boîte de 500g" : la valeur de stock est équivalent à 150 boîtes de 500g,
- Si vous choisissez en "boîte de 750g" : la valeur de stock est équivalent à 116,6777 boîtes de 750g.

Cette situation est assez rare : uniquement lorsqu'un article a été livré sous différents conditionnements. Après un tel événement, lorsque le stock est purgé, des affichages avec des virgules disparaîtront d'eux-mêmes.

2.3 Divers

Support image	Support procédure
	<p>Peut-on utiliser une tablette/smartphone pour faire un inventaire, gérer les réceptions et les sorties cuisine ?</p> <p>Si la connexion WIFI est bonne dans vos différents lieux de stockage, vous pouvez utiliser une tablette pour faire la gestion de votre magasin: inventaire, livraisons et sorties stocks.</p> <p>les pages ont été prévues pour l'utilisation d'un écran large (ordinateur ou tablette allongée).</p> <p>Nous ne recommandons pas l'utilisation d'un smartphone car l'écran étant petit, il faudrait passer son temps à scroller l'image pour atteindre les différentes colonnes des listings.</p> <p>Il n'est pas prévu pour le moment de mettre en place un affichage adapté sur smartphone.</p>