

Documentation La gestion des fiches techniques



Sommaire

➤	FAQ des fiches techniques.....	1
➤	Etape 1 : Créer des produits dans la carte.....	3
➤	Etape 2 : Où aller ?.....	4
➤	Etape 3 : Créer des ingrédients	5
➤	Etape 4 : Créer des fiches techniques.....	10
➤	Etape 5 : Faire le lien des fiches techniques avec les produits de la carte.....	13
➤	Etape 6 : Effectuer une entrée en stock manuellement	17
➤	Etape 7 : Effectuer une entrée en stock via une commande	20
	• 1. Faire une commande de produits	20
	• 2. Entrer les produits de la commande en stock.....	25
➤	Etape 8 : Exemple	28



FAQ des fiches techniques

A quoi servent les fiches techniques ?

Les fiches techniques permettent :

- D'**assurer une gestion de stock** avancée et détaillée,
- De **calculer les prix de revient et les marges** (ou coefficients),
- De **connaître en temps réel la valeur du stock immobilisé**.

Qu'est-ce qu'une fiche technique ?

Une fiche technique est une recette dans laquelle est décrite la décomposition en ingrédients servant à sa fabrication avec les quantités utilisées. Par exemple :

- Pour un gâteau : la farine, les œufs, le beurre, le lait,
- Pour une bière 33cl : 0.33cl sur un fut de 20 litres de bière (soit 1.65% du fut par verre).

Qu'est-ce qu'un ingrédient ?

Un ingrédient est le produit de base dit primaire utilisé dans une recette (exemple du lait, du beurre, des œufs).

Une fiche technique peut-elle appeler une autre fiche technique ?

Oui, par exemple dans la fiche technique de la bière Heineken 33cl, on peut rajouter du sirop qui fait lui-même l'objet d'une fiche technique.

La bière Monaco appelle la fiche technique de la bière Heineken 33cl + la fiche technique du sirop.

Une fiche technique peut en appeler une autre qui en appelle encore une autre et ainsi de suite. Il n'y a pas de limite du nombre d'appel des fiches techniques entre elles mais attention au bouclage.

Qu'est ce qui est géré en stock ?

Ce sont les ingrédients qui sont gérés en stock.

L'unité utilisée est celle de l'emballage de l'ingrédient du package, par exemple :

- Le lait est géré en nombre de bouteilles,
- La bière est gérée en nombre de futs.

Pour les entrées en stock, le logiciel gère un niveau de conditionnement de livraison facilitant la saisie lors de la réception de la marchandise (par exemple, le lait est livré en Pack de 6 bouteilles), le conditionnement de livraison et l'emballage peuvent être les mêmes.

Comment se fait la liaison avec les produits des cartes de Zatyoo ?

Le logiciel permet d'associer un produit de la carte avec une fiche technique (par exemple, Bière Heineken 33cl de la carte sera associée avec la fiche technique « Bière Heineken 33cl » dont on en utilisera une portion).

Comment sont calculés les stocks ?

Lorsqu'un produit de la carte est vendu, les quantités en ingrédients utilisés sont calculées à partir des fiches techniques (par exemple à chaque fois que l'on consomme une bière Heineken 33cl, la quantité des futs est décrétementée du stock).

Plusieurs produits des cartes peuvent-ils utiliser la même fiche technique ?

Oui, plusieurs produits peuvent appeler la même fiche technique dans des proportions différentes.

Par exemple :

- Une bière Heineken 33cl = 0.33cl (soit 1,65%) du fut de 20L de bière Heineken,
- Une bière Heineken 50cl = 0.5cl (soit 2,5%) du fut de 20L de bière Heineken.

Comment est calculée la valeur du stock ?

La valeur d'un stock est déterminée en calculant le prix d'achat de l'ingrédient multiplié par sa quantité d'emballage prédéfini.

Comment est calculé le prix d'achat des ingrédients ?

Le prix d'achat est un Prix d'Achat Moyen Pondéré (PAMP). **Ce prix d'achat évolue au fur et à mesure des entrées en stock en tenant compte des variations de prix** puisqu'il s'agit d'une moyenne.

A quoi sert la gestion des commandes ?

La gestion des commandes permet d'éditer un bon de commande vers un fournisseur. Une commande permet également de préparer l'entrée en stock : il suffit de valider la commande après la livraison pour entrer les ingrédients commandés directement en stock.

Dans quel ordre dois-je utiliser les fiches techniques ?

Les étapes sont :

1. **Créer des produits** dans la carte,
2. **Créer des ingrédients,**
3. **Créer des fiches techniques,**
4. **Faire le lien** des fiches techniques avec les produits de la carte,
5. **Effectuer les entrées en stock,**

Etape 1 : Créer des produits dans la carte

Dans notre exemple, nous reprenons l'exemple des produits de la sous famille « bière » se trouvant sur la carte « BAR ».

Zatyoo				
<p>Abandon</p> <p>ESPECES</p> <p>CHEQUES</p> <p>VISA</p> <p>Autres</p> <p>Clients</p> <p>Remise</p> <p>Duplicatas</p> <p>Tarifs</p> <p>Chg Lieu</p> <p>Ecran Prec.</p> <p>ATTENTE</p>		<p>AVOIR</p>		
<p>A suivre</p> <p>Réclame</p> <p>Envoi</p>		<p>Tarif NORMAL</p> <p>Afficher prix</p>		
<p>BAR : Comptoir</p> <p>Héloïse</p> <p>Table n° :</p> <p>Nb Couverts :</p>		<p>Comment.</p> <p>Btl - Desperados</p> <p>Btl - Desperados Red</p> <p>Btl - Krick cerise</p> <p>Btl - Hoegarden</p> <p>Btl - Corona</p>		
<p>Chg Qté</p>		<p>Grimbergen blonde 25cl</p> <p>Grimbergen blonde 50cl</p> <p>Grimbergen blonde 1.5L</p>		
<p>Remise</p>		<p>Grimbergen ambrée 25cl</p> <p>Grimbergen ambrée 50cl</p> <p>Grimbergen ambrée 1.5L</p>		
<p>Chgt Siège</p>		<p>Grimbergen blanche 25cl</p> <p>Grimbergen blanche 50cl</p> <p>Grimbergen blanche 1.5L</p>		
<p>Modif Siège</p>		<p>Grimbergen brune 25cl</p> <p>Grimbergen brune 50cl</p> <p>Grimbergen brune 1.5L</p>		
<p>Chg Prix</p>		<p>Affligen 25cl</p> <p>Affligen 50cl</p> <p>Affligen 1.5L</p>		
<p>Supprimer</p>		<p>Heineken 25cl</p> <p>Heineken 50cl</p> <p>Heineken 1.5L</p>		
<p>PC</p> <p>A PAYER : <input type="text"/></p> <p>Journal du : 12-12-18</p>		<p>Chgt Qté</p>		

Etape 2 : Où aller ?

Après avoir cliqué sur l'icône « Stock » dans la page d'accueil
Vous cliquez sur « Gestion des Fiches Techniques et des Coûts de Revient »

Abandon

Gestion des Stocks

Gestion de cave

Gestion Plats du Jour

Gestion des Fiches Techniques et des Coûts de Revient

Sortie

2 Fiches Techn.

1 Ingrédients

3 Liens Cartes

4 Inventaire

5 bis Entrée stock

5 Commandes

1 bis Fournisseurs

Gestion des Stocks avec Fiches Techniques

Catégorie :

Sous-catégorie :

Valeur du stock :

Euros

Nombre de Fiches Techniques ouvertes :

Nombre d'ingrédients gérés :

1. **Fiche technique** : c'est la « recette » du produit composé d'un ou plusieurs ingrédients
2. **Ingrédients et Fournisseur** : c'est le produit final avec la possibilité de créer un fournisseur produit
3. **Liens Cartes** : c'est le lien entre la fiche technique et la touche produit dans la vente
4. **Inventaire** : c'est ici que l'on met à jour les stocks par quantité d'« emballage »
5. **Commande et Entrée en stock** : Saisir une commande et rentrer la commande en stock

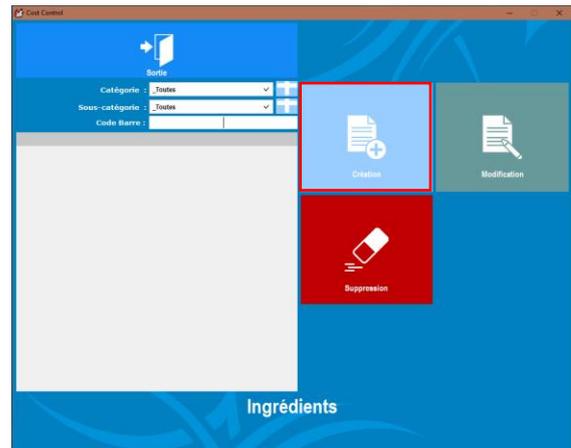
Etape 3 : Créer des ingrédients

1. Après avoir cliqué sur « Ingrédients »
Vous arrivez sur cette page.

La partie gauche : la liste de tous les ingrédients (avec la possibilité de faire des filtres par catégorie et/ou sous-catégorie)

La partie droite : les possibilités (création, modification ou suppression d'un ingrédient)

Pour créer un nouvel ingrédient, vous cliquez sur « Création ».



2. Vous arrivez sur la page de la « Création d'un ingrédient »

Création d'un ingrédient

Ingrédient

Nom : Unité de la dose : +

Catégorie : + Sous-catégorie : +

Emballage

Nom : Code Barre :

1 contient 0.0000 de

% de perte : 0 Quantité en stock : 0.00

Prix d'achat pondéré : 0.00 Seuil de commande : 0.00

Conditionnement de livraison

Nom : Code Barre :

1 contient 0.0000

Prix d'achat pondéré : 0.00 Seuil de commande : 0.00

Stockage

Zone : Emplacement :

Fournisseurs

Au minimum, vous devez renseigner les parties :

Ingrédient : C'est le produit final,

Emballage : C'est le contenant de l'ingrédient (fut, bouteille),

Conditionnement de livraison : Fut de x litres, carton de x bouteilles,

Stockage : C'est le lieu où sont stocker l'ensemble du produit final (chambre froide / cave ...),

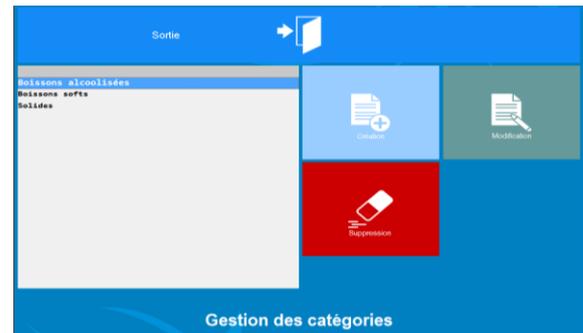
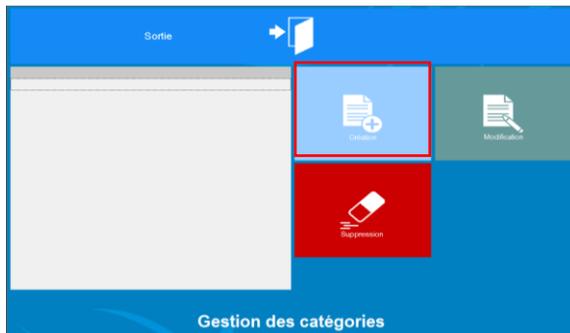
Fournisseur : C'est le ou les fournisseurs du produit.

Vous avez la possibilité de créer des :

- Catégorie

En cliquant sur l'icône+, vous arrivez dans l'écran de la gestion des catégories. Pour un créer une nouvelle :

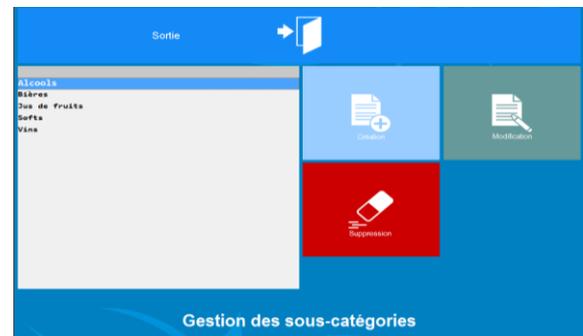
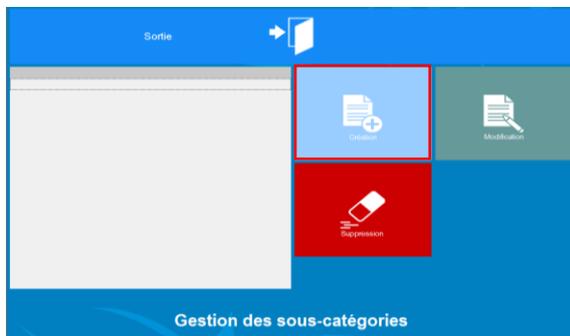
- Vous cliquez sur « Création »,
- Puis vous renseignez le « Nom »,
- Puis vous cliquez sur « OK ».



- Sous catégorie

En cliquant sur l'icône+, vous arrivez dans l'écran de la gestion des sous catégories. Pour un créer une nouvelle :

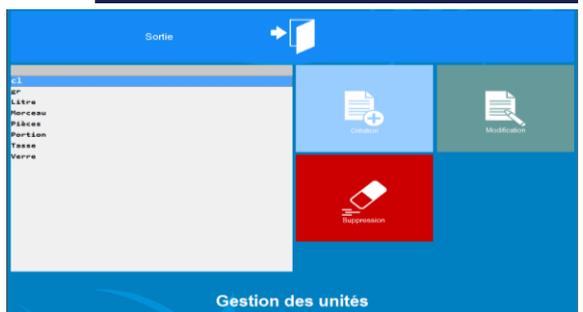
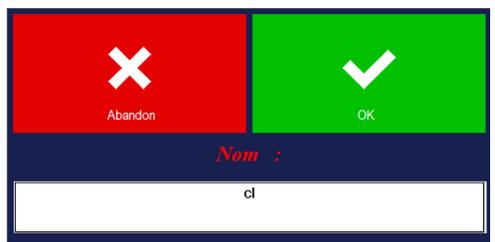
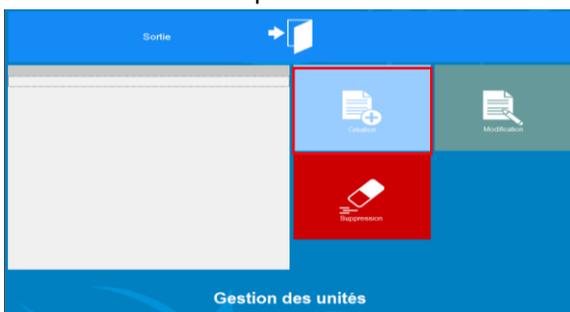
- Vous cliquez sur « Création »,
- Puis vous renseignez le « Nom »,
- Puis vous cliquez sur « OK ».



- Unités

En cliquant sur l'icône+, vous arrivez dans l'écran de la gestion des unités. Pour un créer une nouvelle :

- Vous cliquez sur « Création »,
- Puis vous renseignez le « Nom »,
- Puis vous cliquez sur « OK ».

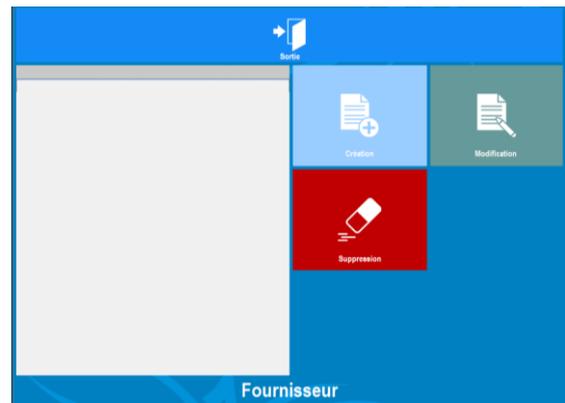


- fournisseurs

En cliquant sur l'icône+, vous arrivez dans l'écran de la gestion des fournisseurs. Pour un créer un nouveau, vous cliquez sur « Création ».

Vous remplissez les champs, puis vous validez :

- Société,
- Coordonnées (Adresse, CP, Ville, Pays),
- Contact (nom du contact, fonction, téléphone, mail).



The screenshot shows a detailed form for a supplier named 'InterDrinck'. The form is titled 'Fiche fournisseur' and has 'Abandon' (red X) and 'OK' (green checkmark) buttons. The fields are as follows:

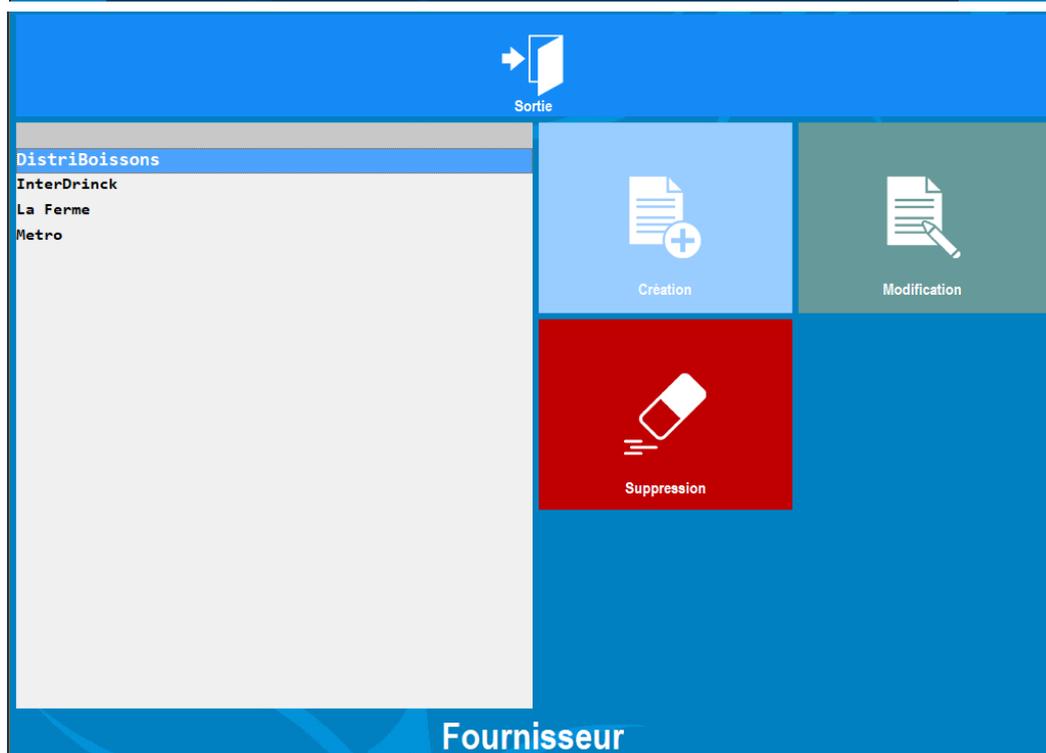
Société :	InterDrinck
Adresse 1 :	132 rue du chemin vert
Adresse 2 :	
Pays :	France
Code Postal :	59273
Ville :	Fretin
Téléphone :	0320829312
E-mail :	contact@id.fr
Nom contact :	Mr Dupond
Prénom :	Jack
Fonction :	Commercial secteur PACA

Depuis la création de la fiche	Cette année
Montant commandé : 0.00	Montant commandé : 0.00
Nombre de commandes : 0	Nombre de commandes : 0

Date dernière commande :	N° dernière commande :
--------------------------	------------------------

Commentaires

Three empty text input fields for comments.



3. Exemple de champs remplis la création de deux types de produit

Une bière « Grimbergen blonde » vendue en pression contenu dans un fut de 20L

Abandon **Modification d'un ingrédient** OK

Ingrédient

Nom : Unité de la dose :
Catégorie : Sous-catégorie :

Emballage

Nom : Code Barre :

1	Fut	contient	20.0000	Litre	de	Grimbergen blonde
---	-----	----------	---------	-------	----	-------------------

% de perte : Quantité en stock :
Prix d'achat pondéré : Seuil de commande :

Conditionnement de livraison

Nom : Code Barre :

1	Fut	contient	1.0000	Fut
---	-----	----------	--------	-----

Prix d'achat pondéré : Seuil de commande :

Stockage

Zone : Emplacement :

Fournisseurs

Une bière « Desperados » vendue par bouteille de 33cl

Abandon **Modification d'un ingrédient** OK

Ingrédient

Nom : Unité de la dose :
Catégorie : Sous-catégorie :

Emballage

Nom : Code Barre :

1	Bouteille	contient	33.0000	cl	de	Desperados
---	-----------	----------	---------	----	----	------------

% de perte : Quantité en stock :
Prix d'achat pondéré : Seuil de commande :

Conditionnement de livraison

Nom : Code Barre :

1	Carton	contient	24.0000	Bouteille
---	--------	----------	---------	-----------

Prix d'achat pondéré : Seuil de commande :

Stockage

Zone : Emplacement :

Fournisseurs

4. Les ingrédients créés s'affichent dans la liste de la partie gauche de l'écran

Sortie

Catégorie :

Sous-catégorie :

Code Barre :

Grimbergen blonde

Création

Modification

Suppression

Ingrédients

Sortie

Catégorie :

Sous-catégorie :

Code Barre :

Affligen
Campari
Corona
Desperados
Desperados red
Grimbergen ambrée
Grimbergen blanche
Grimbergen blonde
Grimbergen brune
Heineken
Hoegarden
Krick cerise
Martini blanc
Martini rouge
Porto
Ricard

Création

Modification

Suppression

Ingrédients

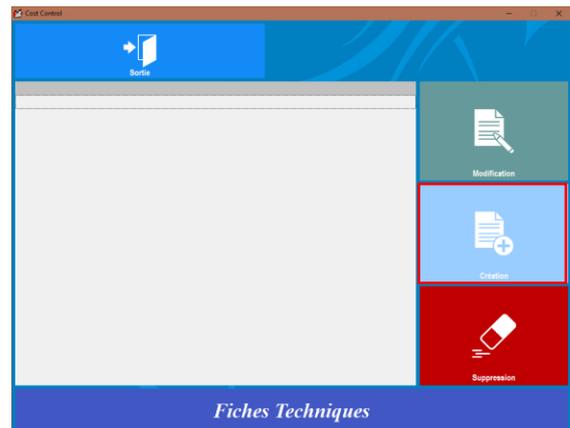
Etape 4 : Créer des fiches techniques

1. Après avoir cliqué sur « **Fiches Techn.** »
Vous arrivez sur cette page.

La partie gauche : la liste de tous les « Recettes »

La partie droite : les possibilités (création, modification ou suppression de recette)

Pour créer un nouvel ingrédient, vous cliquez sur « Création ».



2. Vous arrivez sur la page de « Saisie fiche Technique »

La fiche technique c'est la « recette » du produit composé d'un ou plusieurs ingrédients.

Pour créer une nouvelle fiche technique, vous cliquez sur « Ingrédients »

1 : C'est le nom de la fiche technique (la recette),

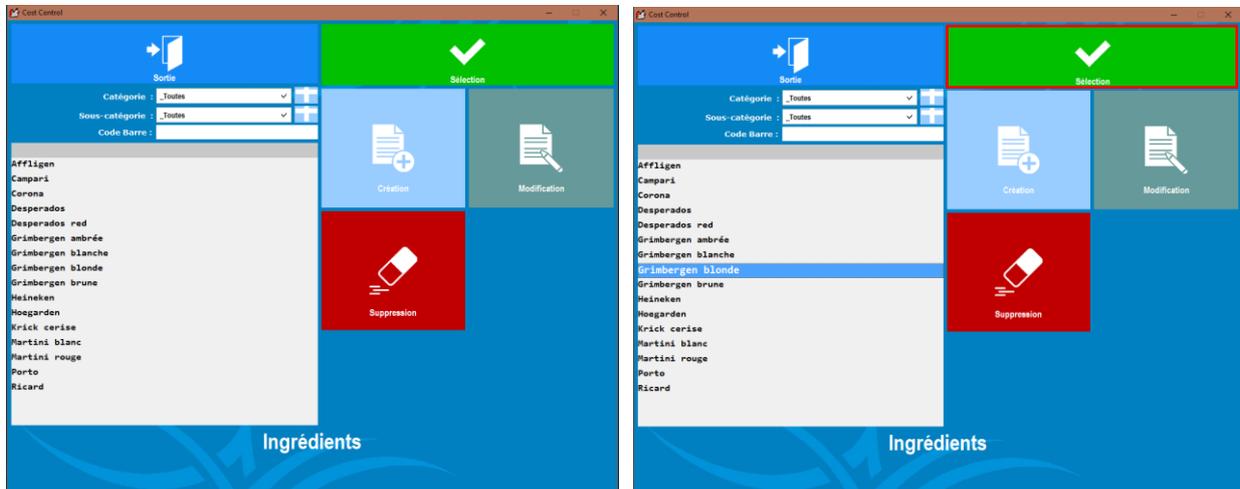
2 : C'est le format de vente du produit (litre, verre, dose, bouteille ...),

3 : C'est la liste de tous les ingrédients composant la fiche technique (la recette).

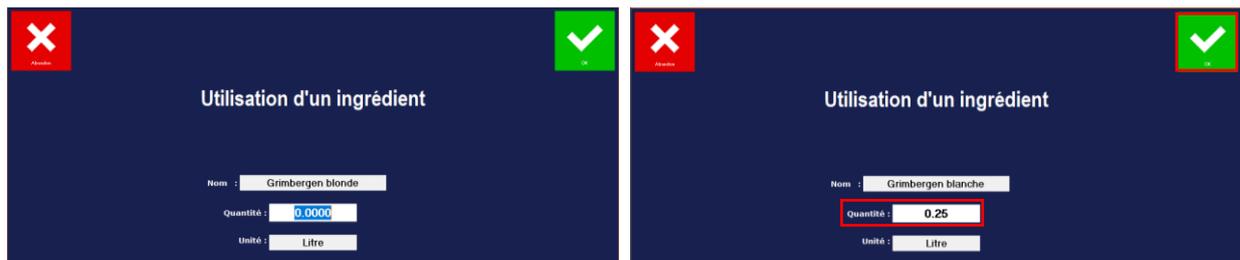
3. Sélection de l'ingrédient de la fiche technique

En cliquant sur « Ingrédients » vous arrivez sur la page répertoriant tous les ingrédients créés préalablement. Vous pouvez :

- **Sélectionner l'ingrédient** (la ligne doit devenir bleutée) puis cliquer sur « Sélection »,
- Si l'ingrédient souhaité n'est pas dans la liste, vous avez la **possibilité d'en créer un** en cliquant sur « Création » et remplir les champs demandés (voir [Etape 3](#))



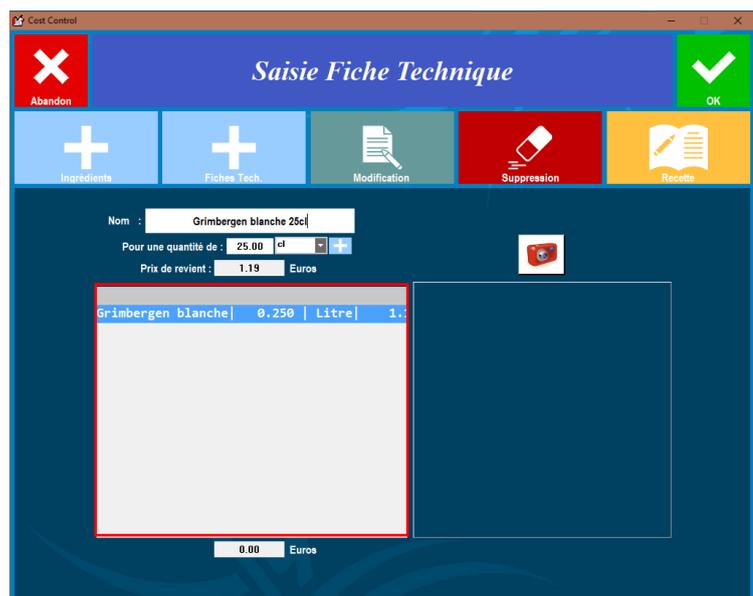
Ensuite vous renseignez la quantité du produit, puis vous validez



Enfin l'ingrédient s'ajoute dans la liste

Si la fiche technique est composée de plusieurs ingrédients, alors vous recliquez sur « Ingrédients » et ainsi de suite jusqu'à avoir dans la liste l'ensemble des ingrédients souhaités.

Puis vous renseignez sous quel format la fiche technique est vendue.



4. Les fiches techniques (recettes) créés s'affichent dans la liste de la partie gauche de l'écran

Sortie

Grimbergen blanche 25c1 | 1.19 Euros

Modification

Création

Suppression

Fiches Techniques

Sortie

Affligen 1.5L	7.13 Euros
Affligen 25c1	1.19 Euros
Affligen 50c1	2.38 Euros
Campari	0.92 Euros
Corona	1.51 Euros
Desperados	1.41 Euros
Desperados red	1.48 Euros
Grimbergen ambrée 1.5L	7.13 Euros
Grimbergen ambrée 25c1	1.19 Euros
Grimbergen ambrée 50c1	2.38 Euros
Grimbergen blanche 1.5L	7.13 Euros
Grimbergen blanche 25c1	1.19 Euros
Grimbergen blanche 50c1	2.38 Euros
Grimbergen blonde 1.5L	7.13 Euros
Grimbergen blonde 25c1	1.19 Euros
Grimbergen blonde 50c1	2.38 Euros
Grimbergen brune 1.5L	7.13 Euros
Grimbergen brune 25c1	1.19 Euros
Grimbergen brune 50c1	2.38 Euros
Heineken 1.5L	7.13 Euros
Heineken 25c1	1.19 Euros
Heineken 50c1	2.38 Euros

Modification

Création

Suppression

Fiches Techniques

Etape 5 : Faire le lien des fiches techniques avec les produits de la carte

1. Après avoir cliqué sur « Liens Cartes », vous devez choisir la carte sur laquelle vous faites les liens.



Sortie

Lien FT

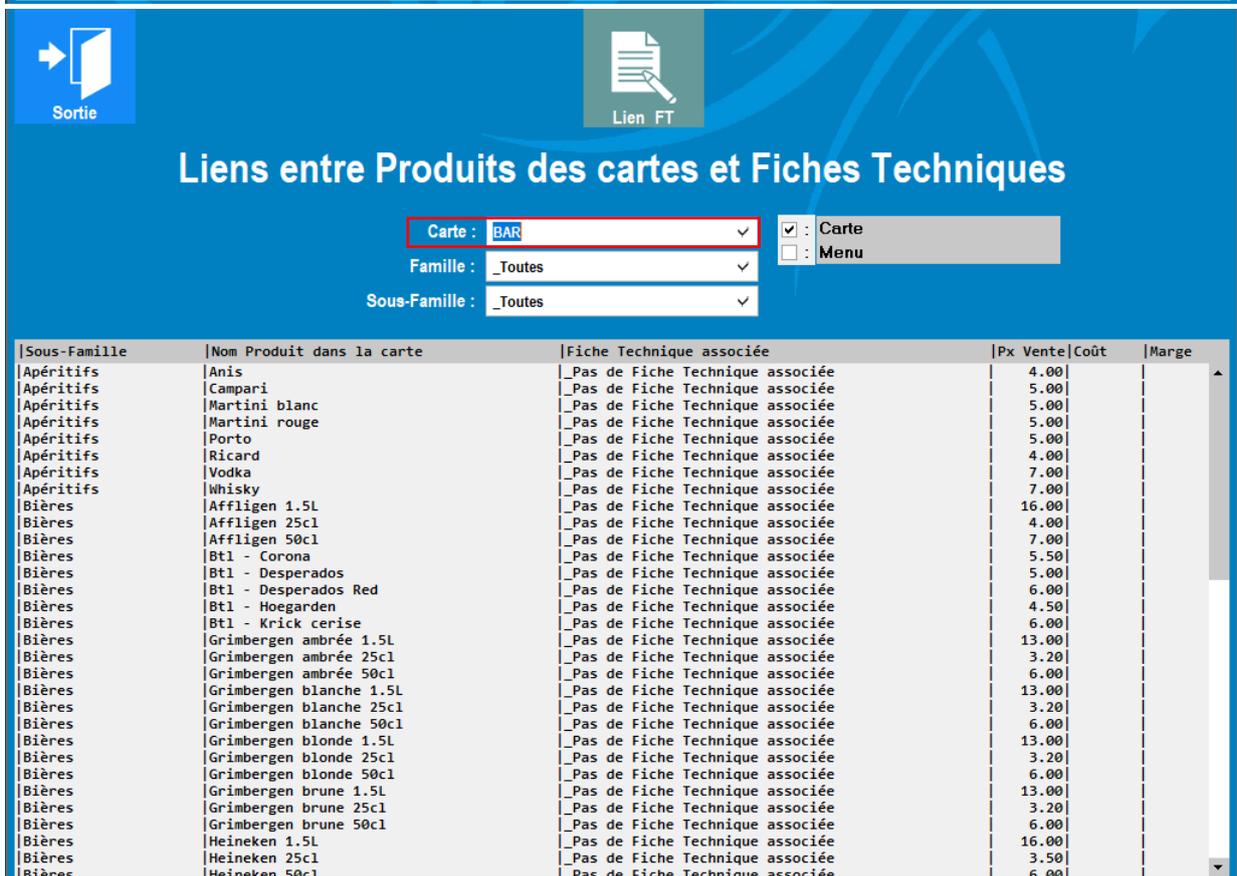
Liens entre Produits des cartes et Fiches Techniques

Carte : Choisissez une carte -----> Carte
Menu

Famille : _Toutes

Sous-Famille : _Toutes

Sous-Famille	Nom Produit dans la carte	Fiche Technique associée	Px Vente	Coût	Marge
--------------	---------------------------	--------------------------	----------	------	-------



Sortie

Lien FT

Liens entre Produits des cartes et Fiches Techniques

Carte : BAR Carte
Menu

Famille : _Toutes

Sous-Famille : _Toutes

Sous-Famille	Nom Produit dans la carte	Fiche Technique associée	Px Vente	Coût	Marge
Apéritifs	Anis	_Pas de Fiche Technique associée	4.00		
Apéritifs	Campari	_Pas de Fiche Technique associée	5.00		
Apéritifs	Martini blanc	_Pas de Fiche Technique associée	5.00		
Apéritifs	Martini rouge	_Pas de Fiche Technique associée	5.00		
Apéritifs	Porto	_Pas de Fiche Technique associée	5.00		
Apéritifs	Ricard	_Pas de Fiche Technique associée	4.00		
Apéritifs	Vodka	_Pas de Fiche Technique associée	7.00		
Apéritifs	Whisky	_Pas de Fiche Technique associée	7.00		
Bières	Affligen 1.5L	_Pas de Fiche Technique associée	16.00		
Bières	Affligen 25c1	_Pas de Fiche Technique associée	4.00		
Bières	Affligen 50c1	_Pas de Fiche Technique associée	7.00		
Bières	Btl - Corona	_Pas de Fiche Technique associée	5.50		
Bières	Btl - Desperados	_Pas de Fiche Technique associée	5.00		
Bières	Btl - Desperados Red	_Pas de Fiche Technique associée	6.00		
Bières	Btl - Hoegaarden	_Pas de Fiche Technique associée	4.50		
Bières	Btl - Krick cerise	_Pas de Fiche Technique associée	6.00		
Bières	Grimbergen ambrée 1.5L	_Pas de Fiche Technique associée	13.00		
Bières	Grimbergen ambrée 25c1	_Pas de Fiche Technique associée	3.20		
Bières	Grimbergen ambrée 50c1	_Pas de Fiche Technique associée	6.00		
Bières	Grimbergen blanche 1.5L	_Pas de Fiche Technique associée	13.00		
Bières	Grimbergen blanche 25c1	_Pas de Fiche Technique associée	3.20		
Bières	Grimbergen blanche 50c1	_Pas de Fiche Technique associée	6.00		
Bières	Grimbergen blonde 1.5L	_Pas de Fiche Technique associée	13.00		
Bières	Grimbergen blonde 25c1	_Pas de Fiche Technique associée	3.20		
Bières	Grimbergen blonde 50c1	_Pas de Fiche Technique associée	6.00		
Bières	Grimbergen brune 1.5L	_Pas de Fiche Technique associée	13.00		
Bières	Grimbergen brune 25c1	_Pas de Fiche Technique associée	3.20		
Bières	Grimbergen brune 50c1	_Pas de Fiche Technique associée	6.00		
Bières	Heineken 1.5L	_Pas de Fiche Technique associée	16.00		
Bières	Heineken 25c1	_Pas de Fiche Technique associée	3.50		
Bières	Heineken 50c1	_Pas de Fiche Technique associée	6.00		

2. Sélectionnez le produit

Vous avez la possibilité de faire des filtres par famille et/ou sous famille afin de faciliter la saisie des liens à faire entre produits de la carte et les fiches techniques.

La ligne doit devenir bleuté, et cliquez sur « **Lien FT** »



Sortie



Lien FT

Liens entre Produits des cartes et Fiches Techniques

Carte : ☑ : Carte

Famille : ☐ : Menu

Sous-Famille :

Sous-Famille	Nom Produit dans la carte	Fiche Technique associée	Px Vente	Coût	Marge
Bières	Affligen 1.5L	_Pas de Fiche Technique associée	16.00		
Bières	Affligen 25cl	_Pas de Fiche Technique associée	4.00		
Bières	Affligen 50cl	_Pas de Fiche Technique associée	7.00		
Bières	Btl - Corona	_Pas de Fiche Technique associée	5.50		
Bières	Btl - Desperados	_Pas de Fiche Technique associée	5.00		
Bières	Btl - Desperados Red	_Pas de Fiche Technique associée	6.00		
Bières	Btl - Hoegarden	_Pas de Fiche Technique associée	4.50		
Bières	Btl - Krick cerise	_Pas de Fiche Technique associée	6.00		
Bières	Grimbergen ambrée 1.5L	_Pas de Fiche Technique associée	13.00		
Bières	Grimbergen ambrée 25cl	_Pas de Fiche Technique associée	3.20		
Bières	Grimbergen ambrée 50cl	_Pas de Fiche Technique associée	6.00		
Bières	Grimbergen blanche 1.5L	_Pas de Fiche Technique associée	13.00		
Bières	Grimbergen blanche 25cl	_Pas de Fiche Technique associée	3.20		
Bières	Grimbergen blanche 50cl	_Pas de Fiche Technique associée	6.00		
Bières	Grimbergen blonde 1.5L	_Pas de Fiche Technique associée	13.00		
Bières	Grimbergen blonde 25cl	_Pas de Fiche Technique associée	3.20		
Bières	Grimbergen blonde 50cl	_Pas de Fiche Technique associée	6.00		
Bières	Grimbergen brune 1.5L	_Pas de Fiche Technique associée	13.00		
Bières	Grimbergen brune 25cl	_Pas de Fiche Technique associée	3.20		
Bières	Grimbergen brune 50cl	_Pas de Fiche Technique associée	6.00		
Bières	Heineken 1.5L	_Pas de Fiche Technique associée	16.00		
Bières	Heineken 25cl	_Pas de Fiche Technique associée	3.50		
Bières	Heineken 50cl	_Pas de Fiche Technique associée	6.00		

3. Vous arrivez sur cette page

✕

✓

Nom :

Affligen 1.5L

Fiche Technique associée :

_Pas de Fiche Technique associée ☑

Quantité :

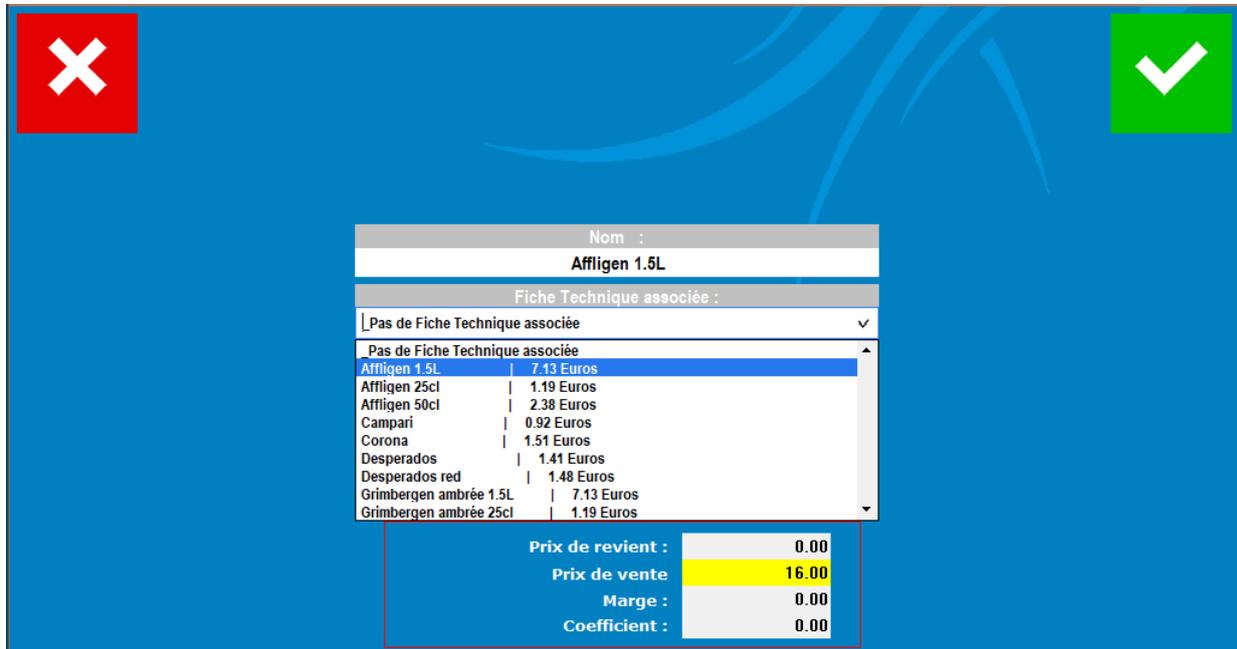
Unité :

Prix de revient :	0.00
Prix de vente	16.00
Marge :	0.00
Coefficient :	0.00

C'est ici que vous faites le lien entre le nom du produit dans la carte « Affligen 1.5L » et la fiche technique.

Pour cela :

- Vous cliquez sur « **Fiche Technique associée** »,
- Vous sélectionnez la fiche technique (la ligne doit devenir bleutée).



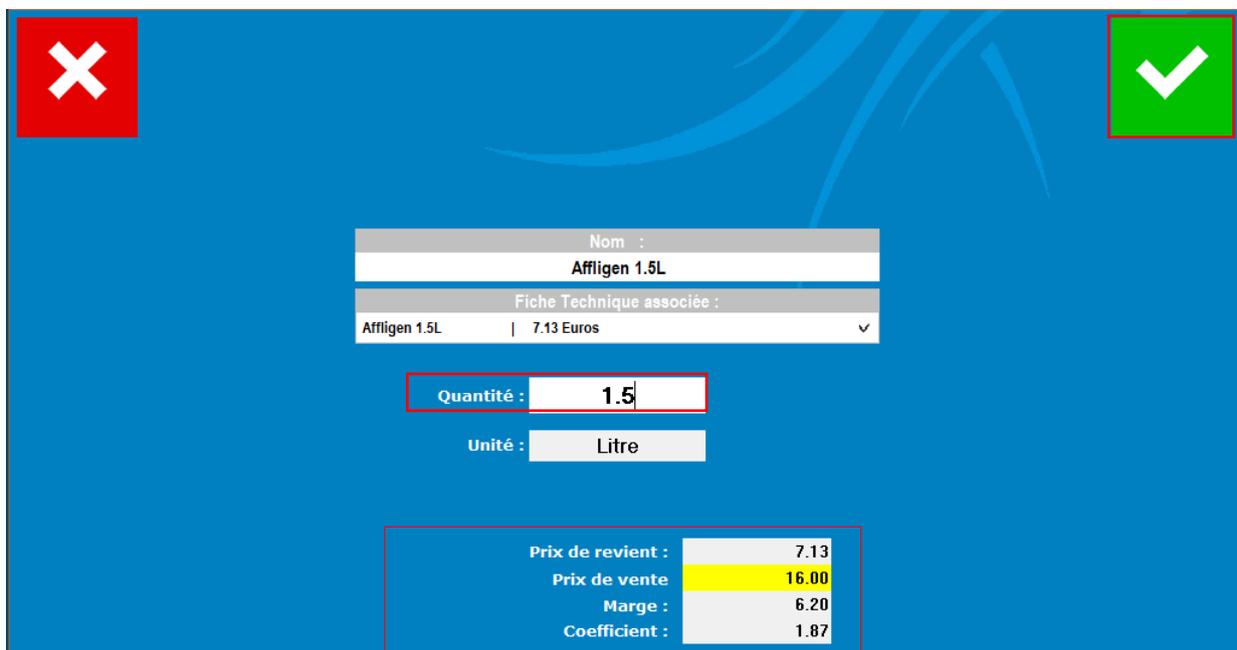
The screenshot shows a software interface with a blue background. In the top left corner, there is a red square with a white 'X' icon. In the top right corner, there is a green square with a white checkmark icon. The main content area contains a form with the following elements:

- A field labeled "Nom :" containing the text "Affligen 1.5L".
- A section titled "Fiche Technique associée :" with a dropdown menu currently showing "Pas de Fiche Technique associée".
- A list of products with their prices, where "Affligen 1.5L" is highlighted in blue. The list includes:

Affligen 1.5L	7.13 Euros
Affligen 25cl	1.19 Euros
Affligen 50cl	2.38 Euros
Campari	0.92 Euros
Corona	1.51 Euros
Desperados	1.41 Euros
Desperados red	1.48 Euros
Grimbergen ambrée 1.5L	7.13 Euros
Grimbergen ambrée 25cl	1.19 Euros
- A summary table at the bottom right:

Prix de revient :	0.00
Prix de vente :	16.00
Marge :	0.00
Coefficient :	0.00

Ensuite, il ne faut pas oublier de renseigner la quantité



The screenshot shows the same software interface as above, but with the following changes:

- The dropdown menu for "Fiche Technique associée" now shows "Affligen 1.5L | 7.13 Euros".
- A field labeled "Quantité :" contains the value "1.5".
- A field labeled "Unité :" contains the value "Litre".
- The summary table at the bottom right is updated:

Prix de revient :	7.13
Prix de vente :	16.00
Marge :	6.20
Coefficient :	1.87

Puis vous validez.

4. Vous faites la même manipulation pour tous les produits de la carte ayant une fiche technique associée.

Cost Control

Sortie

Lien FT

Liens entre Produits des cartes et Fiches Techniques

Carte : BAR

Famille : _Toutes

Sous-Famille : Bières

: Carte

: Menu

Sous-Famille	Nom Produit dans la carte	Fiche Technique associée	Px Vente	Coût	Marge
Bières	Affligen 1.5L	Affligen 1.5L	16.00	7.13	8.87
Bières	Affligen 25c1	Affligen 25c1	4.00	1.19	2.81
Bières	Affligen 50c1	Affligen 50c1	7.00	2.38	4.62
Bières	Btl - Corona	Corona	5.50	1.51	3.99
Bières	Btl - Desperados	Desperados	5.00	1.41	3.59
Bières	Btl - Desperados Red	Desperados red	6.00	1.48	4.52
Bières	Btl - Hoegarden	Hoegarden	4.50	1.49	3.01
Bières	Btl - Krick cerise	Krick cerise	6.00	1.49	4.51
Bières	Grimbergen ambrée 1.5L	Grimbergen ambrée 1.5L	13.00	7.13	5.87
Bières	Grimbergen ambrée 25c1	Grimbergen ambrée 25c1	3.20	1.19	2.01
Bières	Grimbergen ambrée 50c1	Grimbergen ambrée 50c1	6.00	2.38	3.62
Bières	Grimbergen blanche 1.5L	Grimbergen blanche 1.5L	13.00	7.13	5.87
Bières	Grimbergen blanche 25c1	Grimbergen blanche 25c1	3.20	1.19	2.01
Bières	Grimbergen blanche 50c1	Grimbergen blanche 50c1	6.00	2.38	3.62
Bières	Grimbergen blonde 1.5L	Grimbergen blonde 1.5L	13.00	7.13	5.87
Bières	Grimbergen blonde 25c1	Grimbergen blonde 25c1	3.20	1.19	2.01
Bières	Grimbergen blonde 50c1	Grimbergen blonde 50c1	6.00	2.38	3.62
Bières	Grimbergen brune 1.5L	Grimbergen brune 1.5L	13.00	7.13	5.87
Bières	Grimbergen brune 25c1	Grimbergen brune 25c1	3.20	1.19	2.01
Bières	Grimbergen brune 50c1	Grimbergen brune 50c1	6.00	2.38	3.62
Bières	Heineken 1.5L	Heineken 1.5L	16.00	7.13	8.87
Bières	Heineken 25c1	Heineken 25c1	3.50	1.19	2.31
Bières	Heineken 50c1	Heineken 50c1	6.00	2.38	3.62

Etape 6 : Effectuer une entrée en stock manuellement

Il est important de rentrer en stock les quantités d'emballages des ingrédients (par conditionnement de livraison par exemple).

1. Après avoir cliqué sur « Inventaire »

Vous arrivez sur cette page.

Sortie

Ingrédients : Tous
Catégorie : Toutes
Sous-catégorie : Toutes
Fournisseurs : Tous fournisseurs confondus
Affichage par : Conditionnement de livraisons

Modification

Export

Bouteille	de Campari	0.00	15.25	0.00
Bouteille	de Martini blanc	0.00	12.25	0.00
Bouteille	de Martini rouge	0.00	12.45	0.00
Bouteille	de Porto	0.00	7.95	0.00
Bouteille	de Ricard	0.00	15.42	0.00
Carton	de Corona	0.00	36.24	0.00
Carton	de Desperados	0.00	33.84	0.00
Carton	de Desperados red	0.00	35.52	0.00
Carton	de Hoegarden	0.00	35.76	0.00
Carton	de Krick cerise	0.00	35.76	0.00
Fut	de Affligen	0.00	95.12	0.00
Fut	de Grimbergen ambrée	0.00	95.12	0.00
Fut	de Grimbergen blanche	0.00	95.12	0.00
Fut	de Grimbergen blonde	0.00	95.12	0.00
Fut	de Grimbergen brune	0.00	95.12	0.00
Fut	de Heineken	0.00	95.12	0.00

Impression

Valeur du stock : 0.00

2. Vous mettez les quantités en stock

Pour cela, vous sélectionnez la ligne (elle doit devenir bleutée), puis vous cliquez sur modifier
C'est dans cette page que vous renseignez les quantités que vous avez en stock.
Puis vous validez.

✕

Correction du stock

✓

Entrée stock niveau : Conditionnement de livraisons

Bouteille de Campari

Quantité :	Unité :	Prix d'achat pondéré :	
1	Bouteille	15.25	Euros

Votre quantité est non seulement rentrée en stock mais la valeur du stock se met automatiquement à jour.

Sortie

Ingrédients : Tous

Catégorie : _Toutes

Sous-catégorie : _Toutes

Fournisseurs : _Tous fournisseurs confondus

Affichage par : Conditionnement de livraisons

Modification

Export

Bouteille	de Campari				
Bouteille	de Campari	1.00	15.25	15.25	
Bouteille	de Martini blanc	0.00	12.25	0.00	
Bouteille	de Martini rouge	0.00	12.45	0.00	
Bouteille	de Porto	0.00	7.95	0.00	
Bouteille	de Ricard	0.00	15.42	0.00	
Carton	de Corona	0.00	36.24	0.00	
Carton	de Desperados	0.00	33.84	0.00	
Carton	de Desperados red	0.00	35.52	0.00	
Carton	de Hoegarden	0.00	35.76	0.00	
Carton	de Krick cerise	0.00	35.76	0.00	
Fut	de Affligen	0.00	95.12	0.00	
Fut	de Grimbergen ambrée	0.00	95.12	0.00	
Fut	de Grimbergen blanche	0.00	95.12	0.00	
Fut	de Grimbergen blonde	0.00	95.12	0.00	
Fut	de Grimbergen brune	0.00	95.12	0.00	
Fut	de Heineken	0.00	95.12	0.00	

Valeur du stock : 15.25

Impression

3. Vous faites la même chose pour tous les produits à rentrer en stock



Sortie

Ingrédients :

Catégorie :

Sous-catégorie :

Fournisseurs :

Affichage par :



Modification



Export

Bouteille	de Campari	1.00	15.25	15.25
Bouteille	de Martini blanc	1.00	12.25	12.25
Bouteille	de Martini rouge	1.00	12.45	12.45
Bouteille	de Porto	1.00	7.95	7.95
Bouteille	de Ricard	1.00	15.42	15.42
Carton	de Corona	2.00	36.24	72.48
Carton	de Desperados	2.00	33.84	67.68
Carton	de Desperados red	2.00	35.52	71.04
Carton	de Hoegarden	2.00	35.76	71.52
Carton	de Krick cerise	2.00	35.76	71.52
Fut	de Affligen	1.00	95.12	95.12
Fut	de Grimbergen ambrée	1.00	95.12	95.12
Fut	de Grimbergen blanche	1.00	95.12	95.12
Fut	de Grimbergen blonde	1.00	95.12	95.12
Fut	de Grimbergen brune	1.00	95.12	95.12
Fut	de Heineken	1.00	95.12	95.12

Valeur du stock : **988.28**



Impression

Vous avez un état de vos stocks : valeur en euros, le nombre de fiches techniques et ingrédients.


Sortie

 Fiches Techn.

 Ingrédients

 Liens Cartes

 Inventaire

 Entrée stock

 Commandes

 Fournisseurs

Gestion des Stocks avec Fiches Techniques

Catégorie :

Sous-catégorie :

Valeur du stock :

988.28 Euros

Nombre de Fiches Techniques ouvertes :

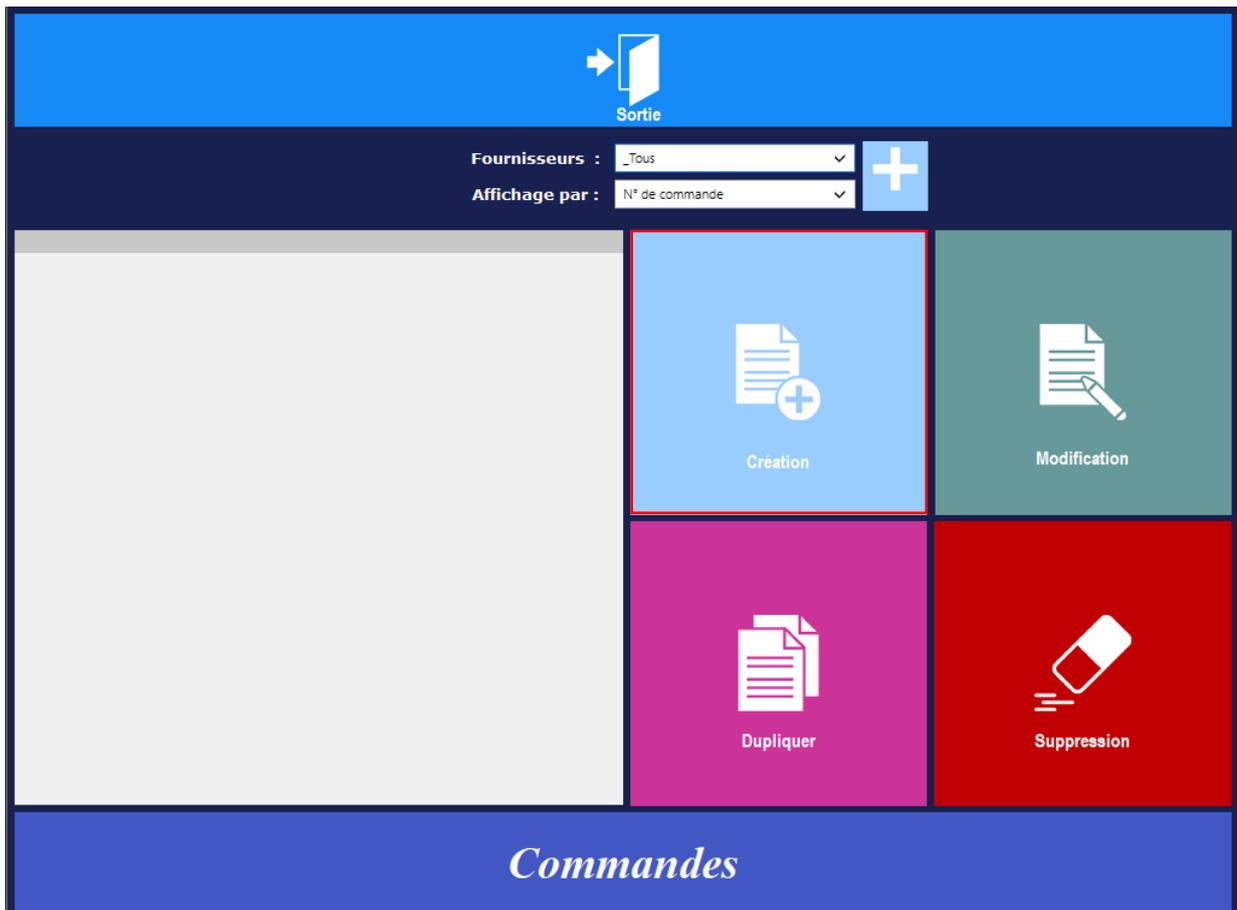
Nombre d'ingrédients gérés :

Etape 7 : Effectuer une entrée en stock via une commande

1. Faire une commande de produits

Vous avez la possibilité de rentrer en stock les quantités d'emballages des ingrédients en passant une commande.

1. Après avoir cliqué sur « **Commande** »
Vous arrivez sur cette page.



2. Pour passer une commande, vous cliquez sur « Création »

Vous arrivez sur la liste des commandes déjà effectuée. Pour saisir une nouvelle commande, vous cliquez sur « Ajout ».

Saisie Commande

Abandon

OK

Ajout

Modification

Suppression

Impression

N° de commande :
Fournisseur : Choisissez =====>
Date de commande : 11-01-2019
Date de livraison : 11-01-2019
Affichage par : Conditionnement de livraisons

3. Choisissez vos produits inclus dans la commande

Vous pouvez faire des filtres par :

- Nom de fournisseur,
- Catégorie,
- Sous-catégorie,
- Type d'affichage (conditionnement de livraison, ingrédients, emballage).

Vous sélectionnez le produit (la ligne doit devenir bleutée), puis vous cliquez sur « Sélection ».

Choix des ingrédients à commander

Sortie

Sélection

Fournisseur : Teos

Catégorie : Toutes

Sous-catégorie : Toutes

Affichage par : Conditionnement de livraisons

ou Code Barre :

Bouteille	de Campari
Bouteille	de Martini blanc
Bouteille	de Martini rouge
Bouteille	de Porto
Bouteille	de Ricard
Carton	de Corona
Carton	de Desperados
Carton	de Desperados red
Carton	de Hogarden
Carton	de Krisk cerise
Fut	de Affligen
Fut	de Grisenberg embéré
Fut	de Grisenberg blanche
Fut	de Grisenberg blonde
Fut	de Grisenberg brune

Choix des ingrédients à commander

Sortie

Sélection

Fournisseur : Teos

Catégorie : Toutes

Sous-catégorie : Toutes

Affichage par : Conditionnement de livraisons

ou Code Barre :

Bouteille	de Campari
Bouteille	de Martini blanc
Bouteille	de Martini rouge
Bouteille	de Porto
Bouteille	de Ricard
Carton	de Corona
Carton	de Desperados
Carton	de Desperados red
Carton	de Hogarden
Carton	de Krisk cerise
Fut	de Affligen
Fut	de Grisenberg embéré
Fut	de Grisenberg blanche
Fut	de Grisenberg blonde
Fut	de Grisenberg brune

4. La fiche du produit sélectionné s'ouvre



The screenshot shows a web form titled "Saisie du stock" (Stock Entry) with a blue header bar containing a red 'X' icon on the left and a green checkmark icon on the right. Below the header is a teal bar with a document icon. The main form area is dark blue and contains the following fields:

- "Entrée stock niveau" : Conditionnement de livraisons (dropdown menu)
- Location: Fut de Affligen
- Quantity: 0.0000 (highlighted with a red box)
- Unit: Fut
- Unit Price: 95.12 Euros
- Comments: Commentaires (text input field)

Remplissez les quantités commandées



This screenshot is identical to the one above, but the quantity field now contains the value "2.0000", which is also highlighted with a red box.

5. Le produit s'affiche, continuez l'ajout des produits pour compléter la commande. Puis validez.

✕
Saisie Commande
✓

Ajout

Modification

Suppression

Impression

N° de commande :

Fournisseur :

Date de commande :

Date de livraison :

Affichage par :

Fut	de Affligen	2.00	95.12	190.24
-----	-------------	------	-------	--------

✕
Saisie Commande
✓

Ajout

Modification

Suppression

Impression

N° de commande :

Fournisseur :

Date de commande :

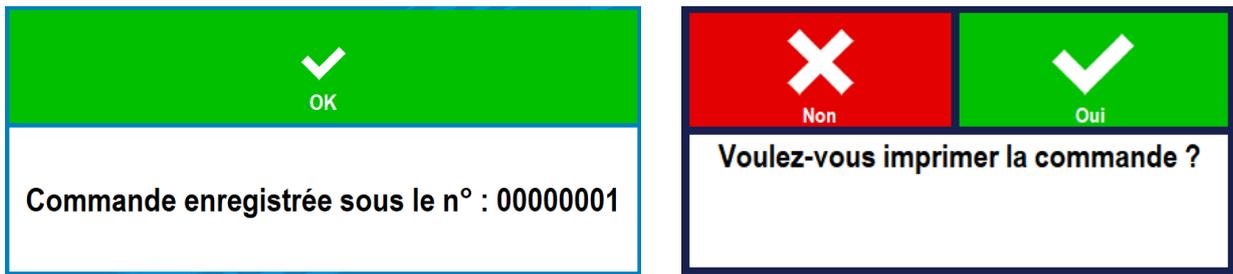
Date de livraison :

Affichage par :

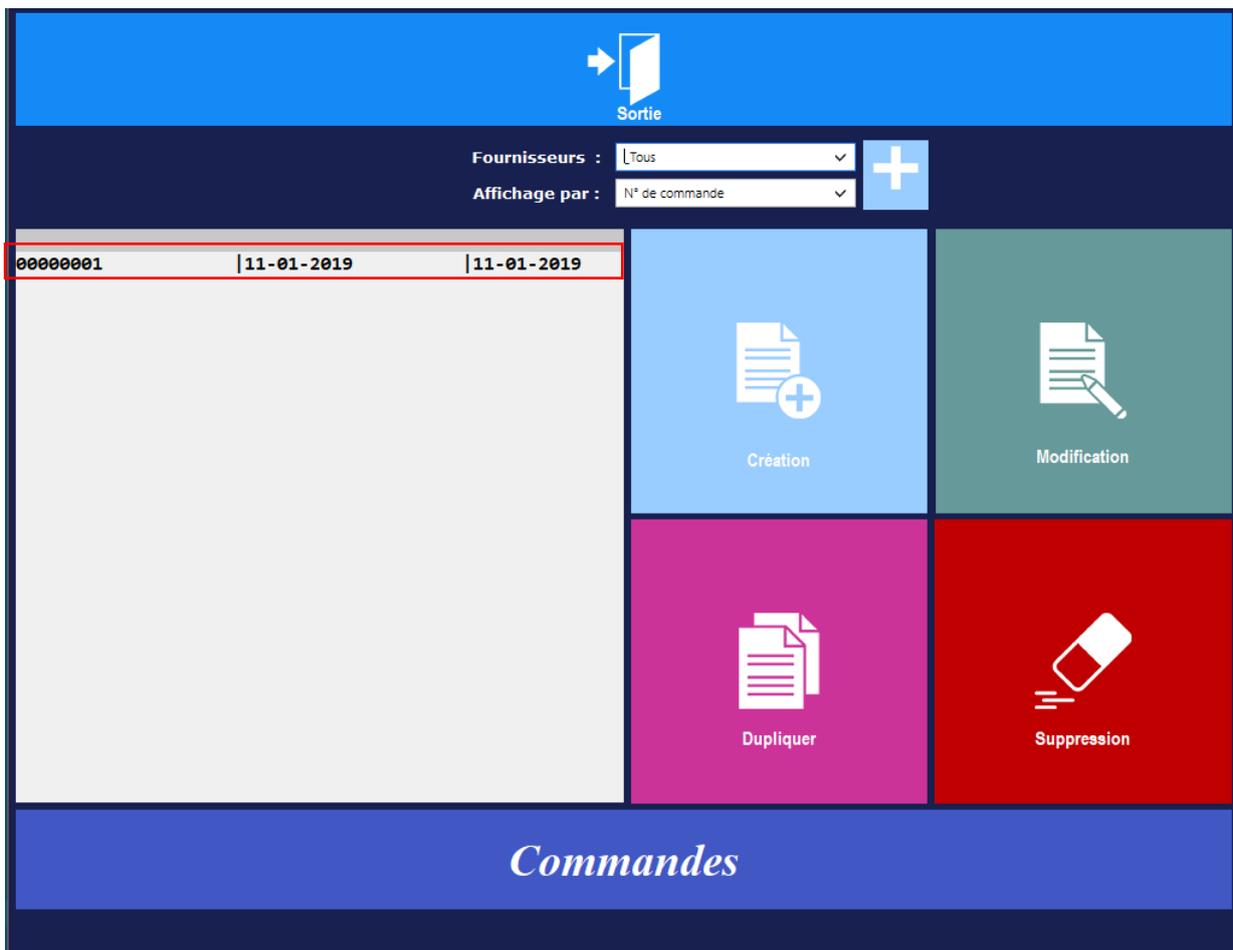
Fut	de Affligen	2.00	95.12	190.24
Fut	de Grimbergen ambrée	1.00	95.12	95.12
Fut	de Grimbergen blanche	1.00	95.12	95.12
Fut	de Grimbergen blonde	2.00	95.12	190.24
Fut	de Grimbergen brune	1.00	95.12	95.12
Fut	de Heineken	3.00	95.12	285.36

6. Validez la commande

Après avoir validé la commande, le logiciel vous propose de l'imprimer.



La commande créée s'affiche dans la liste



Pour passer les prochaines commandes de produits, vous pourrez :

- Créer une nouvelle en cliquant sur « Création »,
- Refaire une commande présente dans la liste en cliquant sur « Dupliquer »,
- Supprimer une commande présente dans la liste en cliquant sur « Suppression »,
- Modifier une commande présente dans la liste en cliquant sur « Modification » (si un produit n'a pas été livré par exemple).

2. Entrer les produits de la commande en stock

Après avoir passé votre commande de produit, vous devez rentrer les produits réceptionnés en stock.

1. Après voir cliquez sur l'icône « **Entrée Stock** ».
Vous arrivez sur cette page.

Abandon

OK

Commande : _Aucune

Affichage par : Conditionnement de livraisons

Ajout

Perte

Modification

Suppression

Entrée en stock

2. Sélectionnez votre commande en la sélectionnant dans « **Commande** »
 L'ensemble des produits commandés apparaissent.
 Si vous n'avez pas de modification à effectuer, il vous suffit de cliquer sur ok.

Fut	de Affligen		2.00		95.12		190.24
Fut	de Grimbergen ambrée		1.00		95.12		95.12
Fut	de Grimbergen blanche		1.00		95.12		95.12
Fut	de Grimbergen blonde		2.00		95.12		190.24
Fut	de Grimbergen brune		1.00		95.12		95.12
Fut	de Heineken		3.00		95.12		285.36

Mais vous avez également la possibilité de faire :

1. Des **entrées en stock** en cliquant sur « Ajout »,
2. Des **sorties du stock** en cliquant sur « Perte »,
3. Des **modifications** (exemple : des produits ont été livrés partiellement),
4. Des **suppressions** (exemple : des produits n'ont pas été livrés).

3. le logiciel vous propose de mettre à jour vos stocks et d'effacer la commande

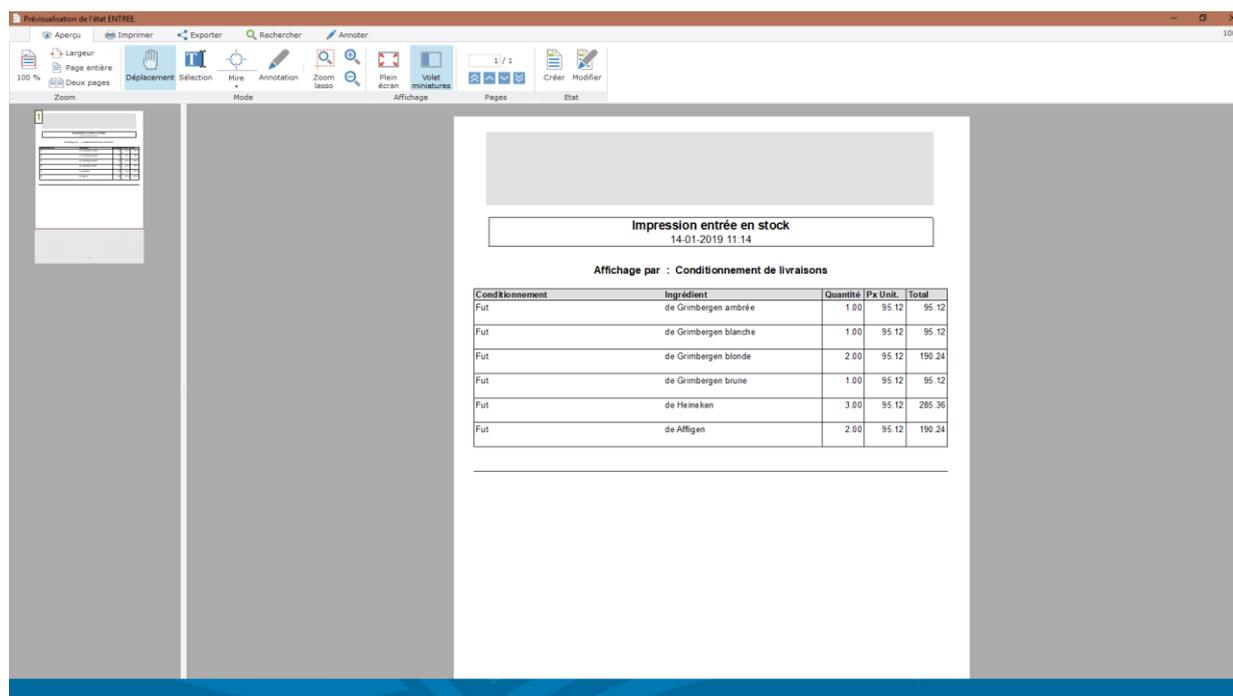
Le fait que ne pas effacer la commande permet de la conserver dans l'optique d'une commande récurrente ou d'avoir un historique des commandes passées.

4. Vous avez la possibilité d'imprimer votre entrée en stock.

Préalablement vous pouvez paramétrer une « En tête » puis vous choisissez l'imprimante



En faisant « Visualisation », vous pouvez imprimer sur une imprimante A4 ou exporter le document en le sauvegardant en format .doc, .xlsx ou .pdf



Etape 8 : Exemple

1. Vous faites vos ventes (exemple)

Zatyou		700.90				
BAR : Comptoir Héloïse		Tarif NORMAL				
Table n° :		Btl - Desperados	Btl - Desperados Red	Btl - Krick cerise	Btl - Hoegarden	Btl - Corona
Nb Couverts :		5.00	6.00	6.00	4.50	5.50
Campari	4 20.00					
Ricard	9 36.00					
Martini blanc	4 20.00	Grimbergen blonde 25cl		Grimbergen blonde 50cl		Grimbergen blonde 1.5L
Martini rouge	7 35.00	3.20		6.00		3.00
Btl - Desperados	3 15.00	Grimbergen ambrée 25cl		Grimbergen ambrée 50cl		Grimbergen ambrée 1.5L
Btl - Desperados Red	5 30.00	3.20		6.00		3.00
Btl - Krick cerise	4 24.00	Grimbergen blanche 25cl		Grimbergen blanche 50cl		Grimbergen blanche 1.5L
Btl - Hoegarden	17 76.50	3.20		6.00		6.00
Btl - Corona	21 115.50	Grimbergen brune 25cl		Grimbergen brune 50cl		Grimbergen brune 1.5L
Grimbergen blonde 25cl	9 28.80	3.20		6.00		4.00
Grimbergen ambrée 25cl	5 16.00	Affligen 25cl		Affligen 50cl		Affligen 1.5L
Grimbergen brune 25cl	3 9.60	4.00		7.00		16.00
Grimbergen blanche 50cl	3 18.00	Heineken 25cl		Heineken 50cl		Heineken 1.5L
Heineken 25cl	11 28.50	3.50		6.00		16.00
PC A PAYER : 700.90						

2. Exemple de la quantité des produits en stock avant et après la vente.

Bouteille	de Campari	1.00	15.25	15.25
Bouteille	de Martini blanc	1.00	12.25	12.25
Bouteille	de Martini rouge	1.00	12.45	12.45
Bouteille	de Porto	1.00	7.95	7.95
Bouteille	de Ricard	1.00	15.42	15.42
Carton	de Corona	2.00	36.24	72.48
Carton	de Desperados	2.00	33.84	67.68
Carton	de Desperados red	2.00	35.52	71.04
Carton	de Hoegarden	2.00	35.76	71.52
Carton	de Krick cerise	2.00	35.76	71.52
Fut	de Affligen	1.00	95.12	95.12
Fut	de Grimbergen ambrée	1.00	95.12	95.12
Fut	de Grimbergen blanche	1.00	95.12	95.12
Fut	de Grimbergen blonde	1.00	95.12	95.12
Fut	de Grimbergen brune	1.00	95.12	95.12
Fut	de Heineken	1.00	95.12	95.12

Valeur du stock : **988.28**

Bouteille	de Campari	0.76	15.25	11.59
Bouteille	de Martini blanc	0.76	12.25	9.31
Bouteille	de Martini rouge	0.58	12.45	7.22
Bouteille	de Porto	1.00	7.95	7.95
Bouteille	de Ricard	0.82	15.42	12.64
Carton	de Corona	1.13	36.24	40.77
Carton	de Desperados	1.88	33.84	63.45
Carton	de Desperados red	1.79	35.52	63.64
Carton	de Hoegarden	1.29	35.76	46.19
Carton	de Krick cerise	1.83	35.76	65.56
Fut	de Affligen	0.80	95.12	76.10
Fut	de Grimbergen ambrée	1.00	95.12	95.12
Fut	de Grimbergen blanche	0.93	95.12	87.99
Fut	de Grimbergen blonde	0.89	95.12	84.42
Fut	de Grimbergen brune	0.96	95.12	91.55
Fut	de Heineken	0.11	95.12	10.70

Valeur du stock : **774.20**