

Fiches Techniques

Table des matières

Fiches Techniques	1
• Introduction	1
• Création d'une fiche technique à partir d'un article	2
• Création d'une fiche technique depuis l'outil de « création à partir d'articles ».....	2
• Création d'une fiche technique à partir de la fiche article	3
• Création rapide d'une fiche technique	4
• Création d'une fiche technique	5
• En-tête de la Fiche technique	6
• Détails de la Fiche technique	7
• Nutrition et allergènes	9
• Duplication d'une fiche technique.....	9
• Récupérer une fiche technique d'une base commune.....	9
• Chercher une fiche technique dans la liste.....	10
• Modification rapide de Fiches techniques.....	10

• Introduction

Une fiche technique, en restauration, est un document qui permet de

- Visualiser les denrées qui composent le plat à préparer,
- Connaître les phases de préparation,
- Connaître rapidement le prix du plat, le grammage de la portion et diverses autres informations telles que les valeurs nutritionnelles, les allergènes, ...

Dans votre application, vous pouvez créer deux types de fiches techniques :

- **Les fiches techniques** : qui sont les plats préparés pour être servis dans leur globalité
- **Les recettes de base** : Ces dernières sont des fiches qui peuvent être intégrées dans plusieurs fiches techniques.
Exemple : des sauces, des pâtes à tarte, ...



Si dans une fiche technique il est possible d'insérer des denrées et des recettes de bases, dans les fiches « recettes de base » seuls les articles pourront être insérés.

Différentes façons existent pour créer des fiches techniques.

- Création d'une fiche technique à partir d'un article
 - Création d'une fiche technique depuis l'outil de « création à partir d'articles »



Dans votre base de Fiches techniques, accessible dans FABRICATION/Fiches techniques, vous pouvez créer en masse des fiches techniques à partir d'articles. Pour ce faire, cliquez sur le bouton « Création à partir d'articles ».

Après sélection, cochez tous les articles à partir desquels vous souhaitez créer les fiches techniques correspondantes et cliquez sur « Générer les fiches techniques ».

Création de fiches techniques à partir d'articles

Zone de stockage: Tous | Marché: Tous | Afficher

Famille: Toutes | Lots: Tous

Sous-famille: Toutes | Fournisseur: ...

Désignation: YAOURT | Articles non utilisés depuis: []

Uniquement les articles à la pièce (non KG, non L)

Code	Désignation	Famille	US	Coche
834	FRUITS ET YAOURT ANDROS	PRODUITS LAITIERS	COU	<input type="checkbox"/>
853	YAOURT ACTIVIA	PRODUITS LAITIERS	PC	<input checked="" type="checkbox"/>
851	YAOURT AROMATISE	PRODUITS LAITIERS	PC	<input checked="" type="checkbox"/>
852	YAOURT AUX FRUITS	PRODUITS LAITIERS	PC	<input checked="" type="checkbox"/>
835	YAOURT BIO NATURE	PRODUITS LAITIERS	COU	<input type="checkbox"/>
996	YAOURT GRECQUES	PRODUITS LAITIERS	PC	<input checked="" type="checkbox"/>
849	YAOURT NATURE SANS SUCRE	PRODUITS LAITIERS	PC	<input checked="" type="checkbox"/>
850	YAOURT NATURE SUCRE	PRODUITS LAITIERS	PC	<input checked="" type="checkbox"/>
854	YAOURT VELOUTE FRUUX	PRODUITS LAITIERS	PC	<input checked="" type="checkbox"/>

Générer les fiches techniques

Après affichage, sur une fenêtre pop-up, du nombre de Fiches techniques créées avec les articles, vous accédez à une nouvelle fenêtre dans laquelle vous allez classer en masse et donner les premières caractéristiques de votre fiche technique.

Cochez les articles à paramétrer. Sélectionner le type (la composante) et cliquez sur « appliquer ». Sélectionnez ENSUITE la famille et la sous-famille et cliquez sur Appliquer pour que toutes les fiches initialement cochées soient classées.

Modification rapide

Coche

Type: Laitage [Appliquer]

Famille: PRODUITS LAITIERS

Sous-famille: PDTS LAITIERS >100MG CA ET <5G [Appliquer]

Vous pouvez ensuite activer ou non les caractéristiques « Local, Bio, végétarien et Fait maison » des fiches cochées. Le paramétrage des Fiches techniques est ainsi réalisé.

ATTENTION : si vos articles ne sont pas complétés en unité de FT et en indication de vos grammages, allez vérifier les quantités renseignées dans les fiches techniques nouvellement créées.

- **Création d'une fiche technique à partir de la fiche article**

Il peut être utile, lorsque vous êtes sur une Fiche article, d'en profiter pour créer la Fiche technique de cet article afin de le mettre dans un menu.

Lorsque vous êtes dans une **FICHE ARTICLE**, renseignez dans un premier temps **l'unité de l'article quand il est dans une fiche technique et son poids unitaire**.

Unité de stockage*	PC	=	0.100	Pièce	Unité de référence
					<input type="radio"/> Solide (Kg)
Unité fiche technique	PC	=	0.100	Pièce	<input type="radio"/> Liquide (L)
					<input checked="" type="radio"/> Pièce (Pce)
Taux TVA*	5.5				
Poids*	1 PC =		0.100	Kg	

Ici, il est bien indiqué que les sorties de stocks se font à la pièce, que l'article est utilisé, dans une Fiche technique à la pièce (C'est un yaourt) et qu'une pièce fait 100g.

Pour l'article ci-après, les unités sont paramétrées différemment car la briquette de lait est sortie à la pièce mais est utilisée au litre. Son poids est d'un ½ litre.

Unité de stockage*	BR	=	0.500	Kg	Unité de référence
					<input checked="" type="radio"/> Solide (Kg)
Unité fiche technique	L	=	1.000	Kg	<input type="radio"/> Liquide (L)
					<input type="radio"/> Pièce (Pce)
Taux TVA*	5.5				
Poids*	1 BR =		0.500	Kg	

Une fois les unités renseignées, si elles viennent d'être modifiées n'oubliez pas d'enregistrer.

Vous pouvez ensuite créer une fiche technique à partir de votre fiche. Allez sur l'onglet Outils et

FICHE ARTICLE Fermer

1190	YAOURT FRAMBOISE BIO	En Stock		Prix moyen HT		Enregistrer					
Famille*	PRODUITS LAITIERS	Magasin*	BOF			Passer en favori					
-- Sous-famille*	YAOURT	Marché	HORS MARCHE								
Unité de stockage*	PC = 1.000 Pièce	Lot	PAS DE LOT			Crée le 26/08/2024					
Unité fiche technique	PC = 1.000 Pièce	Seuil minimum		Seuil maximum		Modifié le 26/08/2024					
Taux TVA*	5.5					Site propriétaire 1					
Poids*	1 PC = 0.100 Kg										
<input checked="" type="checkbox"/> Article actif		<input checked="" type="checkbox"/> Local		<input checked="" type="checkbox"/> Bio		Label par défaut ...	Origine par défaut ...				
Fournisseurs		Marchés		Commandes		Stock	Factures	Options	Fiches techniques	Nutrition & Allergènes	Outils & docs
Copier l'article		Créer une fiche technique									

cliquez sur le bouton « Créer une fiche technique ».

Dans la fenêtre qui s'ouvre, paramétrer le type de recette, la famille et sous famille de la FICHE TECHNIQUE et cochez le bouton de validation.



Création d'une fiche technique

Créer une fiche technique contenant cet article ?

Type de recette: Laitage

Famille: PRODUITS LAITIERS

Sous-famille: PDTS LAITIERS >100MG CA ET <5G

Afficher la fiche technique une fois créée

Votre nouvelle fiche technique sera ouverte, pour modification dans un nouvel onglet.

FICHE TECHNIQUE Fermer

1539 **YAOURT FRAMBOISE BIO** SESSION DE FORMATION 21 Enregistrer

Type de recette: Laitage Classe de recette: Fiche technique Recette établie pour: 100 Créée le: 26/08/2024 Dupliquer

Atelier: DECONDITIONNEMENT Coût total HT / TTC: / Modifiée le: Imprimer

Famille: PRODUITS LAITIERS Prix de revient: /

Sous-famille: PDTS LAITIERS >100MG CA ET <5G MG Grammage de la part: 100.000 grammes

Note générale: ☆☆☆☆☆ Grammage des ingrédients principaux: grammes

Fiche active Fiche "Local" Fiche "Bio" Fiche "Végétarien" Fiche "Fait maison"

[Ingrédients](#) [Phases de fabrication](#) [Nutrition & Allergènes](#) [Options](#) [Conditionnement](#) [Photo & documents](#) [Planning](#) [Logs](#) [Avis](#)

Ajouter un produit Catalogue Modifier Supprimer Supprimer tout Voir l'article

Art/Rec	Site	Désignation article ou recette de base	Qté	UFT	PM	Soit	G. / P.	%	Poids / Volume Net	PU HT	UF	Total HT	TVA	Total TTC	Alloti	L.P.
Article	1	YAOURT FRAMBOISE BIO	100.000	PC	<input type="checkbox"/>	10.000	Perte		10.000 Kg	0.000		0.000	5.50	0.000	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Vous pouvez modifier le nom, sélectionner l'atelier de fabrication, modifier les articles, ...

Vérifiez bien que la quantité de l'article, pour 100 personnes (une fiche technique est établie, par défaut pour 100) est bonne.

N'oubliez pas d'enregistrer votre proposition de fiche si vous faites des modifications.

Fermer

CLG TEST 16 Enregistrer

Créée le: 26/01/2024 Dupliquer

Modifiée le: Imprimer

En cliquant sur la croix rouge pour fermer votre fiche technique, vous revenez dans l'onglet de votre fiche article.

Si vous souhaitez consulter la fiche technique que vous venez de créer, allez dans FABRICATION/FICHES TECHNIQUES. Vous accéderez à une page, qui vous donne la liste des fiches techniques, qu'elles soient Fiches techniques pures ou Recettes de base.

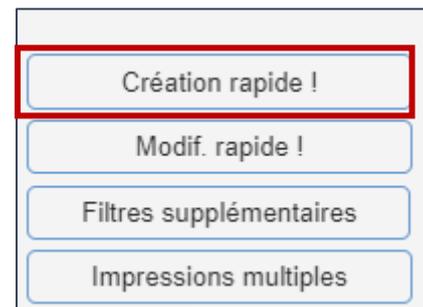
- Création rapide d'une fiche technique

Dans le manuel [Faire un menu dans Webgerest](#), vous avez vu comment créer le nom d'un plat directement lors de la création du menu. Cette fiche technique (nom du plat) est sans ingrédients, sans grammage ni prix de revient.

Par l'outil « Création rapide », vous pouvez créer rapidement des noms de plats ou des Fiches techniques comportant des denrées alimentaires.

Dans FABRICATION/FICHES TECHNIQUES, cliquez sur « Création rapide ».

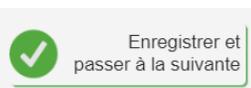
Choisissez dans un premier temps, la composante de votre fiche.



Renseignez ensuite Nom de la recette, ses famille et sous-famille et l'atelier de réalisation, ses caractéristiques (bio, locale, végétarien, faite maison) et cliquez sur « Suite ».

Si vous n'ajoutez pas d'ingrédients à votre fiche technique, vous pouvez indiquer les allergènes contenus

dans votre plat et cliquez sur



Si vous voulez ajouter des ingrédients, cliquez tout de suite, sur

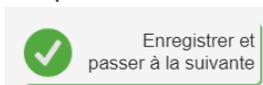


Dans la fenêtre ingrédients, cliquez sur **Ajouter un ingrédient**. Choisissez celui-ci, dans la fenêtre qui s'ouvre, en double-cliquant sur la ligne sélectionnée. Vous pouvez ajouter un ingrédient ou une recette de base.

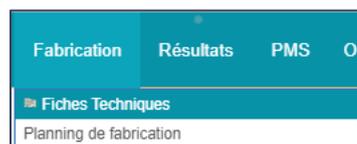


Renseignez la quantité et continuez d'ajouter des ingrédients ou

cliquez sur



● Création d'une fiche technique



Si vous souhaitez créer une nouvelle fiche technique, allez dans

FABRICATION/FICHES TECHNIQUES et cliquez sur le bouton



Vous allez dans un premier temps, renseigner l'entête de la fiche technique et enregistrer vos modifications avant de pouvoir accéder à l'intégralité de la fiche.

- En-tête de la Fiche technique

The screenshot shows the 'FICHE TECHNIQUE' form with the following elements and callouts:

- 1**: Title field (Nom de la fiche technique...)
- 2**: Recipe type dropdown (Entrée)
- 3**: Recipe class dropdown (Fiche technique)
- 4**: Family (A CLASSER) and Sub-family (A CLASSER) dropdowns
- 5**: Tabs at the bottom: Fiche active, Fiche "Local", Fiche "Bio", Fiche "Végétarien", Fiche "Fait maison"
- 6**: 'Enregistrer' button

1- Renseignez la **désignation** de votre Fiche technique : Donnez un nom qui puisse, si nécessaire, vous informer de la durée de la fabrication afin de vous aider à créer un menu qui tienne compte des temps de fabrication.

Exemple : Si vous souhaitez fabriquer un menu contenant des choux à la crème, il sera plus facile de savoir quels autres plats pourront être mis dans votre menu, si vous savez que vos choux à la crème sont semi-élaborés, faits maison ou surgelés.

2- Indiquez le « type de recette » en sélectionnant parmi la liste déroulante la bonne composante.

NOTA : si votre fiche technique est une RECETTE DE BASE, sélectionner « autre ».



3- **Classe de recette :** Si votre Fiche est une RECETTE DE BASE, sélectionnez « RECETTE DE BASE ». **Si votre recette de base n'est pas indiquée comme telle, vous ne pourrez pas l'insérer dans une fiche technique de plat.**

Par défaut, la classe de recette est « Fiche technique ».

4- Renseignez votre **atelier de production**, la **famille et sous-famille** de cette fiche technique. Le classement de votre fiche dans une famille et une sous-famille est ce qui permet que votre plat soit proposé lors de la saisie assistée des menus¹.

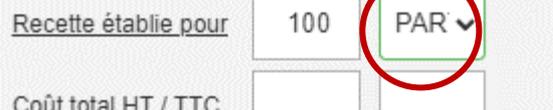
5- Caractérissez votre FICHE TECHNIQUE. Si celle-ci n'est pas caractérisée, vous pourrez toujours caractériser votre plat préparé avant l'impression du menu.

6- Enregistrez votre entête pour que les onglets du bas de la fiche soient accessibles.

¹ La saisie assistée des menus est ce qui vous permet de créer un menu à partir d'un plan alimentaire. Pour plus d'information, consulter le manuel « Faire un menu dans Webgerest » en cliquant [ici](#).

Par défaut, la fiche technique est établie pour 100 personnes.

L'unité dans une recette de base est à paramétrer :



Recette établie pour 100 PAR

Par défaut, l'unité sera la première de votre liste d'unités.



PROPRIETAIRE

Recette établie pour 100

Coût total HT / TTC

Prix de revient

Grammage de la part

Créée le

Modifiée le

Enregistrer

Dupliquer

Imprimer

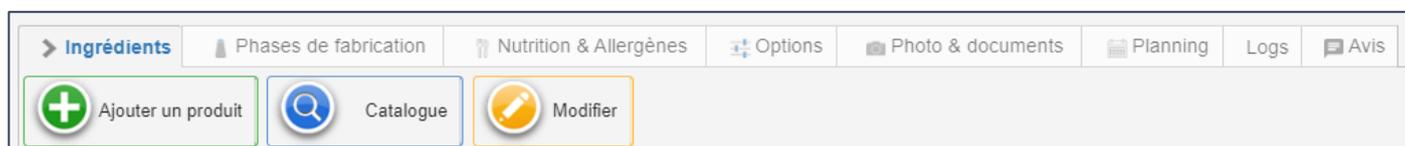
Le grammage de la portion se calcule en fonction des quantités de vos denrées

Les coûts et prix de revient se calculent sur la base des P.U. des derniers achats de vos denrées

Se renseignent automatiquement

Avant d'imprimer, cliquez sur la roue crantée pour définir les options d'impression

• Détails de la Fiche technique



> Ingrédients Phases de fabrication Nutrition & Allergènes Options Photo & documents Planning Logs Avis

Ajouter un produit Catalogue Modifier

➤ Ingrédients

> Ingrédients

Dans cet onglet, vous allez pouvoir rajouter des articles ou des recettes de base.

Exemple : pour une salade verte vinaigrette, vous allez ajouter un **article** salade et une **recette de base** de vinaigrette.

Si vous n'avez qu'un **seul** article à ajouter cliquez sur



Pour ajouter **plusieurs articles** ou ingrédients, cliquez sur



. Par ce bouton vous allez pouvoir rajouter une liste d'articles et **ENSUITE** confirmer l'insertion de ceux-ci.

Dans la fenêtre qui s'ouvre, cherchez votre premier article en tapant une partie de son nom dans la

désignation et cliquez sur la touche ENTREE de votre clavier.

Une fois l'article trouvé et sélectionné, indiquez la quantité dans la colonne verte « Quantité ». (Double-cliquez dans la cellule pour qu'elle soit active).

Recommencez cette procédure jusqu'à avoir inséré tous les produits. Et cliquez sur « CONFIRMER ».

Nota : pour des produits comme le sel, le poivre, ... vous pouvez ne pas mettre de quantité mais juste cocher la cas PM (Pour Mémoire).

7531	- PORC POITRINE DEMI SEL -		KG	8.500	KG	CHAMBRE FROIDE VIAI	05 CHARCUTERIE	<input type="checkbox"/>
2237	- SEL FIN -		KG	0.560	KG	EPICERIE	02 EPICERIE	<input checked="" type="checkbox"/>
642	BEURRE DEMI-SEL PLAQUETTE 250GR (FRAIS)		KG	0.000	KG	CHAMBRE FROIDE BOF	01 BOF	<input type="checkbox"/>

Si vous souhaitez intégrer une recette de base, vous ne pourrez trouver celle-ci dans Catalogue ou Ajouter un produit que si vous avez coché la case « recette ».

➤ Phases de fabrication

Phases de fabrication

Dans cet onglet, il est possible d'indiquer les différentes phases opératoires de préparation et de conservation du plat.

Pour créer une nouvelle phase, cliquez sur



Renseignez le nom de cette phase et dans l'espace qui jouxte, ce qu'il y a à réaliser.

Vous pouvez aussi spécifier les ingrédients en cliquant sur . Sélectionnez les ingrédients qui correspondent à la phase.

Procédez ainsi, pour les différentes phases que vous souhaitez ajouter.

- **Nutrition et allergènes**

 Nutrition & Allergènes

Pour consulter le bilan nutritionnel et les allergènes de la Fiche technique, il faut cliquer sur l'onglet nutrition et allergènes.

Nota : la nutrition et les allergènes proviennent des articles. Si ces derniers ne sont pas renseignés, cet onglet ne comportera aucune donnée.

A chaque modification d'une fiche technique, il est indispensable d'enregistrer les modifications.

- **Duplication d'une fiche technique**

Dupliquer une fiche technique est nécessaire pour réaliser une variante d'une fiche technique et n'avoir juste qu'un ou deux ingrédients (ou recettes de bases) à changer.

Pour dupliquer une fiche technique, il est nécessaire qu'elle soit ouverte. Cliquez sur le bouton



Copie

Fiche actuelle: COLOMBO VEGETAL

Nouvelle fiche: **COLOMBO VEGETAL (COPIE)**

Atelier de fabrication:

Classe	Désignation	Qté	UFT	Qté	Gain/Perte	%	Qté PF
Article	AIL BLANC	3.500	KG	3.500	Gain	0.00	3.500
Article	BOUILLON LEGUMES (EQUIVALENT MAGGI)	3.500	BOITE	3.500	Gain	0.00	3.500
Article	GINGEMBRE FRAIS	7.000	KG	7.000	Gain	0.00	7.000

Confirmer

Dans la fenêtre qui s'ouvre, vous pouvez modifier le nom de votre nouvelle Fiche technique dans l'espace en vert. Cliquez sur « CONFIRMER » une fois le nom modifié.

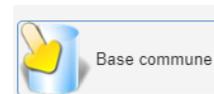
NOTA : la fiche technique qui reste à l'écran une fois la fiche technique dupliquée n'est pas la nouvelle fiche technique.

Il faut fermer celle dans laquelle vous vous trouvez, aller chercher dans votre liste de fiche technique votre nouvelle fiche technique pour la modifier.

- **Récupérer une fiche technique d'une base commune**

Si vous souhaitez récupérer une fiche technique existante, lorsque vous êtes dans

FABRICATION/FICHES TECHNIQUES, cliquez sur le bouton



Vous accédez à une fenêtre dans laquelle vous allez pouvoir choisir la fiche technique à récupérer et associer les articles de votre base à ceux du site qui a créé la Fiche.

Filtrez par type, famille, sous-famille, bio ou végétarien pour trouver la fiche que vous souhaiteriez récupérer.

Vous pouvez aussi taper un nom dans la zone de recherche ou trier la colonne « déposée par ».

Une fois la fiche sélectionnée, il va falloir relier les articles de la base du site qui a partagé la fiche, avec ceux de votre propre base article.

Récupérer une fiche technique

Type: Tous

Famille: Toutes Bio Végétarien

Sous-famille: Toutes

Fiche technique	Déposée par
ABONDANCE	COLLEGE JACQUES PRÉVERT
ABRICOT FRAIS	SESSION DE FORMATION
ABRICOT PATISSIER	SESSION DE FORMATION
ACCRAS DE MORUE 17G	SESSION DE FORMATION
ACHARD DE LEGUMES	WebGerest
AGNEAU GIGOT	SESSION DE FORMATION
AILE DE RAIE AU GINGEMBRE	SESSION DE FORMATION 59
AILE DE RAIE AUX CAPRES	SESSION DE FORMATION
AILE DE RAIE AUX CAPRES	WebGerest
AILERONS DE POULET TEX MEX	WebGerest
ALIGOT	WebGerest
ALIGOT	SESSION DE FORMATION
ALIGOT 15062022	SESSION DE FORMATION
ALLOUETTE DE VEAU	WebGerest

QUICHE BUTTERNUTT AU FROMAGE

Pour 160 Cliquez sur les croix pour remplacer les lignes par vos articles puis validez !

Article	Qté	Unité	Clic
CREME FRAICHE LIQUIDE	3.000	L	
EMMENTAL RAPE	1.000	KG	
JAUNE D'OEUF PASTEURISE 1L	1.000	L	
LAIT DEMI-ECREME UHT - 1 LITRE BIO	1.000	L	
BIO BUTTERNUTT CUBES	4.800	KG	
OEUF ENTIER LIQUIDE PASTEURISE 1L	2.000	KG	
SURG FOND DE TARTE SALE 25CM MIN	2.000	C	

Confirmer

JAUNE D'OEUF PASTEURISE 1L

Double-cliquez sur l'article qu'il vous faut !

Code	Article	U
9543	JAUNE D'OEUF	U
9743	JAUNE D'OEUF LIQUIDE BIO	KG
111	OEUF ENTIER LIQUIDE PASTEURISE L	L
9712	BLANC D'OEUF LIQUIDE BIO	KG
9643	OEUF BIO	U
9714	OEUF BIO LIQUIDE BIDON DE 2 KG	KG
9854	OEUF COQUE	U

Cet article n'existe pas encore.
Je veux le créer !
(Un nouvel article sera créé)

Cliquez sur la croix rouge. Une fenêtre s'ouvre dans laquelle vous allez pouvoir choisir l'article qui correspond à celui de la fiche d'origine. Double-cliquez sur l'article qui convient et fermez la fenêtre.

Si l'article n'existe pas, vous pourrez cliquer sur le nom de l'article du site d'origine sera créé dans une nouvelle fiche article (Attention : il faudra bien aller compléter cette fiche dans votre base article).

NOTA : Attention aux unités. Dans l'exemple ci-avant, l'unité du jaune d'œuf est le litre. Dans votre propre base, c'est le kg. Il est parfois nécessaire d'ajuster les quantités quand les unités ne sont pas les mêmes.

Associez tous vos produits, cliquez sur confirmez et fermer la fenêtre de récupération.

Vous aurez une nouvelle fiche technique. Attention à bien vérifier si les familles et sous familles sont correctes.

- Chercher une fiche technique dans la liste

Pour ouvrir une fiche technique afin de la consulter ou la dupliquer, il est nécessaire de la trouver parmi la liste des fiches techniques.

Dans FABRICATION/FICHES TECHNIQUES, on peut chercher une fiche en la filtrant, comme par exemple, en ne faisant apparaître que les plats protidiques de son propre établissement.

	Champ de recherche !	Type	Tous	Atelier	Tous	État	<input checked="" type="radio"/> Actif	
<input checked="" type="checkbox"/>	Afficher seulement mes recettes	Classe	Fiches techniques	Famille	PLATS PROTIDIQUES	<input type="radio"/> Inactif	Actualiser	
				Sous-famille	Toutes			
				Propriétaire	Tous			

La recherche peut aussi s'effectuer en tapant quelques lettres contenues dans la désignation de la Fiche

dans la zone « champ de recherche ».

Une fois la fiche technique sélectionnée, vous cliquez sur « Modifier la fiche technique » pour pouvoir la consulter (et/ou la modifier).

- Modification rapide de Fiches techniques

Lorsque vous êtes dans FABRICATION/FICHES TECHNIQUES, vous pouvez faire des modifications sur un ensemble de fiches techniques. Cliquez sur le bouton « Modif. Rapide ! ».

Création rapide !
Modif. rapide !
Filtres supplémentaires
Impressions multiples

Dans la page qui s'ouvre, faites un tri des fiches techniques à modifier et cliquez sur « Afficher ».

Général		Statut / Type / Atelier / Parts...	Conditionnement	Production	267 fiche(s) trouvée(s).		
Code	Désignation	Libellé pour menu (à l'édition)	Locale	Bio	Végétarien	Faite maison	
5001	ACCRA DE MORUE		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2377	ASPERGES VINAIGRETTE		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5400	ASSIETTE COMPOSÉE		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
5350	ASSIETTE MELI-MELO DE RADIS		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
5407	ASSORTIMENT DE TOMATES BIO FRANCE		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
5163	AVOCAT		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Dans l'onglet « Général », vous allez pouvoir cocher ou décocher les caractéristiques des Fiches filtrées. Vous pourrez aussi renseigner dans la colonne « Libellé pour menu (à l'édition) », le nom qui s'affichera lors de l'impression des menus.

Général		Statut / Type / Atelier / Parts...		Conditionnement	Production	264 fiche(s) trouvée(s).	
Affectation Familles & Sous-Familles			Affectation Types		Affectation Ateliers		
Coche	Code	Désignation	Statut	Type	Famille - Sous-famille	Atelier	Nombre de parts.
<input type="checkbox"/>	5001	ACCRA DE MORUE	<input checked="" type="checkbox"/>	Entrée	ENTREES - ENTREES CONTENANT P.....		100
<input type="checkbox"/>	2377	ASPERGES VINAIGRETTE	<input checked="" type="checkbox"/>	Entrée	ENTREES - ENTREES CONTENANT P.....	PREPARATION FROIDE	100
<input type="checkbox"/>	5400	ASSIETTE COMPOSÉE	<input checked="" type="checkbox"/>	Entrée	ENTREES - HO VEG HORS CRUDITES.....		100
<input type="checkbox"/>	5350	ASSIETTE MELI-MELO DE RADIS	<input checked="" type="checkbox"/>	Entrée	ENTREES - CRUDITES DE FRUITS OL.....		100
<input type="checkbox"/>	5407	ASSORTIMENT DE TOMATES BIO FRANCE	<input checked="" type="checkbox"/>	Entrée	ENTREES - CRUDITES DE FRUITS OL.....		100
<input type="checkbox"/>	5163	AVOCAT	<input checked="" type="checkbox"/>	Entrée	ENTREES - CRUDITES DE FRUITS OL.....		100
<input type="checkbox"/>	5220	AVOCAT ET TOMATE	<input checked="" type="checkbox"/>	Entrée	ENTREES - CRUDITES DE FRUITS OL.....		100
<input type="checkbox"/>	5297	AVOCAT/COEUR DE PALMIER/ASPERGES	<input checked="" type="checkbox"/>	Entrée	ENTREES - CRUDITES DE FRUITS OL.....		100
<input type="checkbox"/>	5258	AVOCAT/COEUR DE PALMIER/MAÏS	<input checked="" type="checkbox"/>	Entrée	ENTREES - CRUDITES DE FRUITS OL.....		100
<input type="checkbox"/>	5227	AVOCAT/MAÏS/ASPERGES	<input checked="" type="checkbox"/>	Entrée	ENTREES - CRUDITES DE FRUITS OL.....		100

Dans l'onglet « statut/type/ateliers/ parts », vous allez pouvoir affecter toutes les fiches cochées pour les affecter en masse en type, famille et sous famille ou ateliers de fabrication.