

Guide d'Utilisation : Fiches Techniques & Plats/Recettes

Application **GEST FOODS** — Distingo Ingrédients Bruts vs Préparations Maison & Calculs Dynamiques

Module : Fiches Techniques / Plats/Recettes
Concept : Recette/Plat, Sub-composants, Prix dynamique

Version : 2.0
Application : GEST FOODS

1. Concept Fondamental : Distingo Ingrédients Bruts vs Plats/Recettes Maison

Pour assurer un calcul rigoureux de vos coûts de revient et marges, l'application distingue clairement 2 catégories de composants :

Catégorie	Origine & Fournisseur	Exemples & Rôle
1. Ingrédient Brut	Acheté auprès d'un Fournisseur Externe (ex: Metro, Boucherie). Prix d'achat direct au kilo, litre ou unité.	Farine, Huile d'olive, Steaks hachés bruts, Lait, Sucre, Sacs à emporter.
2. Plat / Recette Maison (Sous-préparation)	Fabriqué en cuisine. Fournisseur rattaché : "MOI-MÊME" (ou "Cuisine"). Son coût dépend de sa propre recette.	Sauce Bolognese maison, Pâte à pizza, Jus de veau, Mayonnaise maison, Garniture Quiche.

Astuce Métier : Création du Fournisseur "MOI-MÊME"

Dans le module **Fournisseurs**, créez une fiche nommée **"MOI-MÊME"** (ou *"Production Maison"*). Tout composant ou sous-recette préparé sur place (ex: Sauce Tomate maison) sera rattaché à ce fournisseur. Cela identifie immédiatement les fabrications internes et verrouille leur coût de revient basé sur leur fiche technique propre !

2. Expérience Professionnelle : Mises à jour Automatiques des Prix

L'un des plus grands atouts de **GEST FOODS** est la répercussion dynamique des variations de prix à travers toute la chaîne de production :

⚙️ Effet Domino Automatique des Prix de Revient

- **Changement de prix fournisseur :** Si le prix du beurre augmente chez votre fournisseur de 8€ à 10€/kg, vous le modifiez dans la fiche Ingrédient.
- **Mise à jour des Sous-Recettes :** Le coût de votre *Pâte Feuilletée maison* se recalcule **automatiquement** en temps réel.
- **Mise à jour des Plats/Recettes finaux :** Le coût de revient de votre *Mille-Feuille* ou *Tarte Tatin* est instantanément réévalué.
- **Alerte Marge :** Si le coût de revient augmente, votre taux de marge baisse visuellement, vous avertissant qu'il faut réajuster le prix de vente de la carte !

3. Guide des Boutons & Navigation du Module

Bouton / Action	Emplacement	Fonction exacte
+ Créer Plat/Recette	Formulaire Principal	Initialise la fiche globale du Plat/Recette (Nom, Catégorie, Prix de vente TTC, Taux TVA).

Bouton / Action	Emplacement	Fonction exacte
 + Ajouter un Ingrédient	Section Composition Fiche	Incorpore un élément (Brut ou Recette maison) et sa quantité (ex: 0.150 kg) dans la fiche technique.
 Modifier Fiche	Tableau des Plats/Recettes	Ouvre la fiche technique complète pour ajuster les dosages ou remplacer un ingrédient.
 Recalculer les Coûts	Entête Fiche Technique	Force la mise à jour immédiate de tous les coûts de revient et marges nettes du Plat/Recette.
 Supprimer Ligne / Plat	Ligne d'ingrédient ou Tableau	Retire un composant de la recette ou supprime définitivement la fiche du Plat/Recette.

4. Procédure Pas à Pas : Créer une Fiche Technique "Plat/Recette"

1. Création de l'Entête du Plat/Recette :

- Saisissez le nom complet : ex *Laser / Burger Maison / Sauce Hollandaise*.
- Définissez s'il s'agit d'un **Plat Final (Menu)** ou d'une **Sous-Recette (Fournisseur : MOI-MÊME)**.
- Indiquez le **Prix de vente TTC** prévu et la **TVA** applicables.

2. Composition de la Fiche Technique :

- Sélectionnez les **Ingrédients Bruts** (ex: Steak, Pain, Salade).
- Sélectionnez les **Sous-Recettes Maison** (ex: Sauce Sauce Burger préparée au préalable).
- Saisissez le ****dosage exact par portion**** (ex: 0.050 kg de sauce, 1 unit de pain).

3. Analyse de la Marge & Validation :

- Consultez en direct le **Coût de Revient Total HT** calculé par le système.
- Vérifiez le **Coût Matière (%)** et le **Coefficient Multiplicateur**.
- Validez avec le bouton green  .