



GestionRecettes

Valeur nutritive Nutrition Facts	
par 125 mL (87 g) / Per 125 mL (87 g)	
Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value
Calories / Calories 80	
Lipides / Fat 0.5 g	1 %
saturés / Saturated 0 g	0 %
+ trans / Trans 0 g	
Cholestérol / Cholesterol 0 mg	
Sodium / Sodium 0 mg	0 %
Glucides / Carbohydate 18 g	6 %
Fibres / Fibre 2 g	8 %
Sucres / Sugars 2 g	
Protéines / Protein 3 g	
Vitamine A / Vitamin A	2 %
Vitamine C / Vitamin C	10 %
Calcium / Calcium	0 %
Fer / Iron	2 %



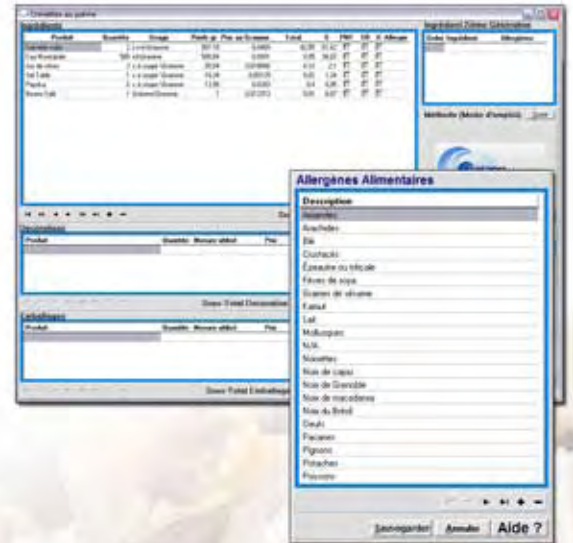
Logiciel de gestion des coûts et des valeurs nutritives

Contrôler le **coût** de vos **mets cuisinés** et calculer leurs **valeurs nutritives**, c'est possible grâce à GestionRecettes, un outil simple et efficace qui gère automatiquement vos données, vous procurant une évaluation exacte de vos activités culinaires au jour le jour.

Fonctionnalités

Gestion des matières premières (ingrédients)

- Création, modification et suppression de matières premières
- Impression de la liste des ingrédients
- Base de données de **valeurs nutritives** (FCEN)
- Facteurs de **conversion** spécifique à un ingrédient
- % de perte pour les parties non comestibles
- Remplacement de matières premières
- Fonctions de **recherche** et de **positionnement** du curseur
- Code d'**allergène** pour les matières premières
- Ingrédients de 2^{ème} génération (ingrédients composant un produit)
- **Importation** pour la mise à jour des prix par fichier CVS (Excel)
- **Importation** des matières premières par fichier CVS (Excel)



Gestion des recettes

- Création, modification et suppression d'une recette
- **Copie** de recettes
- Une recette peut devenir un ingrédient (**sous recette**)
- **Création illimité** de sous recettes et de niveau de sous recettes
- Calcul du **% de gain ou perte de poids** dû à la cuisson
- Affichage des **valeurs nutritives**
- **Impression** d'une recette ou d'une liste de recettes avec ou sans les coûts
- Calcul des décorations et de l'emballage
- **3 possibilités** pour calculer le prix de la recette
- Mise à jour automatique des recettes et des sous-recettes lors d'un changement de prix ou d'ingrédient
- Calcul automatique ou personnalisé des **frais généraux**
- Calcul automatique ou personnalisé de la **main d'œuvre**
- Liste des ingrédients avec les ingrédients de 2^{ème} génération (Par ordre de quantité)
- Liste des **allergènes** de 1^{re} et de 2^{ème} génération pour une recette
- Fonction de **standardisation des recettes** (augmenter le nombre de portions)



Gestion Recettes

Gestion des mesures et des conversions

Gestion des départements

Gestion des allergènes alimentaires

Gestion des produits en inventaire

- Historique par semaine
- Possibilité de cacher certains ingrédients de l'inventaire
- À chaque fois que vous inscrivez les quantités utilisés, le logiciel calcule les quantités restantes et les coûts

Gestion des menus

- Créez des menus complets avec vos recettes et vos ingrédients
- Obtenez le coût de revient, la marge de profit et le prix vendant des menus

Gestion de la production

- Historique de production par semaine
- Liste des quantités utilisées pour la semaine
- Outils de comparaison entre la production et l'inventaire



Pour plus d'information
www.gestion-cout-recette.ca
contactez nous au 514 813-5824

