

Application pour les cuisiniers

Elle permet composer une recette, de planifier les repas et d'établir la liste des courses des ingrédients.

Tout se passe sur le formulaire multipage qui s'ouvre par un clic droit (Ou double clic gauche sur demande) sur les onglets du fichier.

Unités | Rayons | **Ingrédients** | Recettes | Repas | Courses | Menus

AJOUTER UN INGREDIENT

Nom de l'ingrédient :

Ingrédient à choisir :

Unité associée :

Rayon :

VALIDER

Un double clic sur une ligne permet de supprimer l'ingrédient.

Ingrédient :	Unité :	Rayon :
ail	gousse(s)	condiments
avocat	unité(s)	légumes
bananes	unité(s)	fruits
beurre	Gramme(s)	pdts laibiers
boeuf	Gramme(s)	viande
bouillon de volaille	Litre(s)	divers
café	centilitre(s)	café
carottes	Gramme(s)	légumes
cèleri	Gramme(s)	légumes
chair de tomates	Gramme(s)	légumes
champignons	Gramme(s)	légumes
champignons	boite	conserves
chocolat	morceau(x)	chocolat
cboulette	botte	herbes
odre	centilitre(s)	spiritueux
confiture	Gramme(s)	confiture
cornichons au vinaigre	unité(s)	condiments

FERMER **MODIFIER** **LISTER :**

Unités | Rayons | **Ingrédients** | Recettes | Repas | Courses | Menus

CREER UNE UNITE :


Nom de l'unité :

VALIDER

Un double clic sur une ligne permet de supprimer l'unité.

Unité :

LISTER



boite 1/2
boite 1/4
boite 4/4
centilitre(s)
cube
cullère(s) à café
cullère(s) à soupe
feuille(s)
gousse(s)
goutte(s)
Gramme(s)
Kg(s)
Litre(s)
morceau(x)
pièce(s)
pincée(s)
pot de 100g
pot de 250g
pot de 500 g
tour(s) moulin
tranche(s)
tube
unité(s)
unité(s)
vinaigre

FERMER **MODIFIER**

Si on veut entrer une recette, on rentre les ingrédients, sans limite de nombre. Si les ingrédients ne sont pas présents dans la liste, il faut les rajouter par l'onglet ingrédient en saisissant l'unité (pièce, grammes...) et le rayon d'achat, lesquels peuvent être ajoutés ou supprimés dans les onglets 'unités' ou 'rayons'.

Unités | **Rayons** | Ingrédients | Recettes | Repas | Courses | Menus

CREER UN RAYON :


Nom du rayon : VALIDER

Un double clic sur une ligne permet de supprimer l'unité.

Rayon :

- boucherie
- boulangerie
- café
- charcuterie
- chocolat
- condiments
- confiture
- conserves
- crustacés**
- divers
- eau
- épicerie
- fromages
- fruits
- graines
- herbes
- huile
- jus
- légumes
- oeufs
- pâtes
- pdts laitiers
- poissonnerie
- saucis

LISTER



MODIFIER

FERMER

Dans l'onglet recettes, on peut ajouter ou supprimer un ingrédient pour le modifier.

Unités | Rayons | Ingrédients | **Recettes** | Repas | Courses | Menus

Nom de la recette :

N° Nombre de personnes Type de repas : Recette à choisir :

INGREDIENTS Calories


Nom de l'ingrédient : Qtité : Unité :

Ingrédients :

AJOUTER

Un double clic sur une ligne permet de la supprimer.

Qtité :	Unité :	Ingrédient :
1,5	Kg(s)	langue de boeuf
0,5	Litre(s)	bouillon de volaille
3	unité(s)	échalottes
20	centilitre(s)	vin blanc
30	Gramme(s)	beurre
3	unité(s)	cornichons au vinaigre
10	Gramme(s)	farine
5	Gramme(s)	moutarde
5	Gramme(s)	persil haché
1	pincée(s)	poivre
2	pincée(s)	sel



FERMER

VALIDER

SUPPRIMER

Chaque recette peut bénéficier de 2 photos au format jpeg, dans un dossier ou il faudra changer le chemin pour y accéder, et nommer les photos du n° et de la lettre A ou B.

Unités | Rayons | Ingrédients | Recettes | **Repas** | Courses | Menus

Date : 15/06/2022 **Jour :** mercredi **Semaine :** 23

MIDI

Nbre de personnes : 15 **Entrée :** harengs pommes à l'huile **Plat :** omelette aux champignons **Dessert :** bananes flambées

MIDI

Nbre de personnes : 10 **Entrée :** céleri rémoulade **Plat :** langue de boeuf sauce piquante **Dessert :**

FERMER **VALIDER**

SUPPRESSION

Date : 15/06/2022 **Type de plat :** Entrée

Nom de la recette : céleri rémoulade **Nbre de personnes :**

FERMER **SUPPRIMER**

Dans l'onglet Repas, on planifie les recettes préparées pour les différents jours de la semaine. Un seul repas peut être saisi sur les 6, et une suppression est possible en indiquant la recette et la date, les autres données étant trouvées par la macro Excel.

Unités | Rayons | Ingrédients | Recettes | Repas | **Courses** | Menus

ACHAT INGREDIENT :

Date début : **Date fin :** **LISTE DES COURSES**

STOCKS A DEDUIRE

Ingrédient : oeufs **VALIDER**

Quantité : **Unité :** unité(s)

PRIX D'ACHAT

Ingrédient : tomate **Unité :**

Quantité : **Prix total :** **VALIDER**

SUPPRIMER UN INGREDIENT

Ingrédient : avocat **SUPPRIMER**

FERMER **COURSES DEFINITIVES**

Dans l'onglet Courses, il faut d'abord choisir une fourchette de dates pour remplir l'onglet Courses du classeur.

	1	Recettes	Ingrédients	Rayons	Quantités	Unité	Semaine	Date repas	Type plat	miid/soir	Nbre pers.	Inventaire	Qtité Acheter	Prix
	8		Total farine de maïs		120						12		120	1
	9	omelette sans oeufs	farine pois chiche	épicerie	300	Gramme(s)	23	16/06/2022	Plat	soir	12		300	
	10		Total farine pois chiche		300						12		300	
	11	omelette sans oeufs	fromage en dés	fromages	150	Gramme(s)	23	16/06/2022	Plat	soir	12		150	
	12		Total fromage en dés		150						12	50	100	
	13	pommes au four	pommes	fruits	6	pièce(s)	23	16/06/2022	Dessert	soir	6		6	
	14		Total pommes		6						6	4	2	2
	15	céleri rémoulade	céleri	légumes	3750	Gramme(s)	23	15/06/2022	Entrée	soir	15		3750	

Ensuite, toujours sur le même principe de choisir l'ingrédient qui s'affiche dans la liste à gauche pour l'intégrer directement dans la zone de l'ingrédient, on peut saisir :

- La quantité en stock à déduire de l'achat d'un ingrédient.
 - Le prix d'achat une fois les courses faites.
- Les ingrédients que l'on trouve superflu de remplir (eau, huile, sel...)

Le bouton 'Courses définitives' permet de garder un historique une fois toutes les données désirées enregistrées, en onglet 'Achats'

Unités | Rayons | Ingrédients | Recettes | Repas | Courses | **Menus**

MENUS SEMAINE

FERMER **Date début :** **CARTES MENUS**

Enfin un onglet Menus permet d'imprimer la carte des recettes préparées par type de repas pour informer les futurs invités sur une semaine, à partir d'un jour sélectionné.

Menus du mercredi 15 au mardi 21

mercredi

midi

oeufs mimosa
pates au beurre
dessert

soir

céleri rémoulade
plat
oeufs à la neige



jeudi

midi

salade d'avocat et crevettes
pates au beurre
oeufs à la neige

soir

salade de tomates
omelette sans oeufs
pommes au four