

WEBGEREST - HOTELLERIE

Gestion de stock et des commandes professeurs

❖ Plusieurs identifiants de connexion :

- Un identifiant général pour celui qui gère les articles, le stock, les commandes ...
- Mais également : un identifiant pour le chef des travaux et un identifiant pour chaque professeur.



❖ Le professeur saisit ses besoins

Plats	Articles	Besoins atelier	Besoins jour	Besoins semaine	Cumuls / atelier			
Désignation	Plat	Qté	U	PU TTC	COEF	PUXCOE	TOTAL	Date Menu
ESCALOPE DE POULET GRILLÉE, BMH	Plat	8.000	Part	1.2900	1.00	1.42	11.3600	07/04/2015
ESCALOPE DE VOLAILLE A LA CRÈME	Plat	8.000	Part	1.8280	1.00	1.83	14.6400	07/04/2015
PURÉE PARMENTIER	Légume	8.000	Part	0.3888	1.00	0.39	3.1200	07/04/2015
JARDINIERE DE LEGUMES	Légume	8.000	Part	0.3500	1.00	0.35	2.8000	07/04/2015
TARTE BOURDALOUE OU PRESQUE (BS)	Dessert	8.000	Part	1.3863	1.00	1.39	11.1200	07/04/2015
TARTE ALSACIENNE	Dessert	8.000	Part	0.1660	1.00	0.17	1.3600	07/04/2015

- Saisie d'articles provisoires
- Création de fiches techniques
- Planification de ses menus/TP
- Commande de paniers d'articles
- Coût du panier/TP avant commande

Précédent

Planification du TP

DEFINITION DU TP

Date: 30/03/2015 de 10:00 à 12:00

Objet: Menu

Valeur TTC du panier: []

Budget limité à: []

Prestation: SECTION HOTELIERE

Service: DEJEUNER

Atelier: CUISINE 2

Professeur: PROFESSEUR

Classe: 2CPAC

Destination: PEDAGOGIE

Nb. repas: 10

Observations: []

✓

❖ Le chef des travaux valide les semaines

- Validation des articles provisoires
- Ouverture et fermeture du planning professeur
- Editions cumulées des besoins par professeur, atelier, famille ...

ETAT DES BESOINS

Période du 30/03/2015 au 05/04/2015

BOISSON

Code	Désignation de l'article	QTE	Unité	PU HT	%TVA	PU TTC	TOTAL TTC
356	VIN BLANC CUISINE	1.300	Bt	0.000	20.00	0.000	0.000
356	VIN BLANC CUISINE	0.700	Bt	0.000	20.00	0.000	0.000
3587	VIN BLANC CUISINE 11*	4.000	Bt	1.170	5.50	1.234	4.936
3587	VIN BLANC CUISINE 11*	0.600	Bt	1.170	5.50	1.234	0.740
3587	VIN BLANC CUISINE 11*	1.320	Bt	1.170	5.50	1.234	1.629
2570	VIN BLANC SEC	4.000	Bt	1.239	20.00	1.487	5.948
2571	VIN ROUGE CUISINE 11*	2.000	Bt	1.150	20.00	1.380	2.780

EPICERIE

Code	Désignation de l'article	QTE	Unité	PU HT	%TVA	PU TTC	TOTAL TTC
3078	AGAR AGAR (GELIFIANT)	12.000	Bo	2.750	5.50	2.901	34.812
64	AMANDES PONDRE	4.000	Kg	8.940	5.50	9.432	37.728
1679	AROME CAFE	2.000	Bt	11.425	5.50	12.053	24.106
1945	BATON BOULANGER 8CM	2.000	Bo	4.450	5.50	4.695	9.390



❖ Le personnel d'intendance gère les stocks

- Récupération des commandes cumulées par fournisseurs
- Edition des bons de commandes
- Réception des livraisons
- Saisie des sorties issues des plannings
- Suivi du stock et des inventaires

❖ Avantages de la version web :

- Connexion et mises à jour sans installation
- Accessible depuis tous les postes connectés
- Messagerie interne intégrée
- Mises à jour régulières et évolutions fréquentes
- Sauvegarde des données toutes les 24h
- Maintenance à distance facilitée

