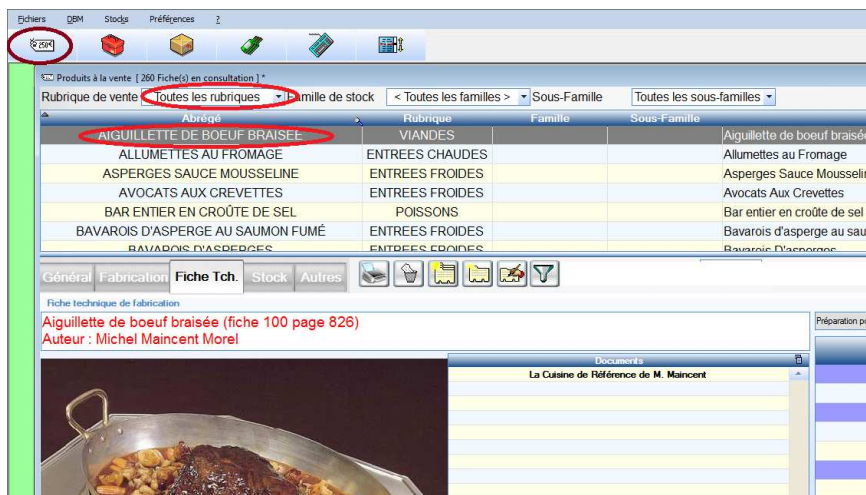
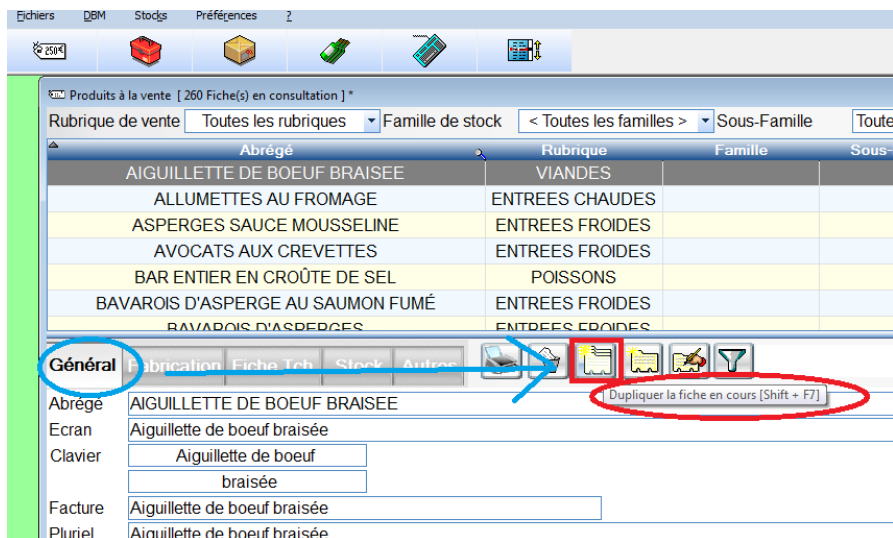


Comment dupliquer une fiche technique ? Logiciels Euresto et Eurhôtel

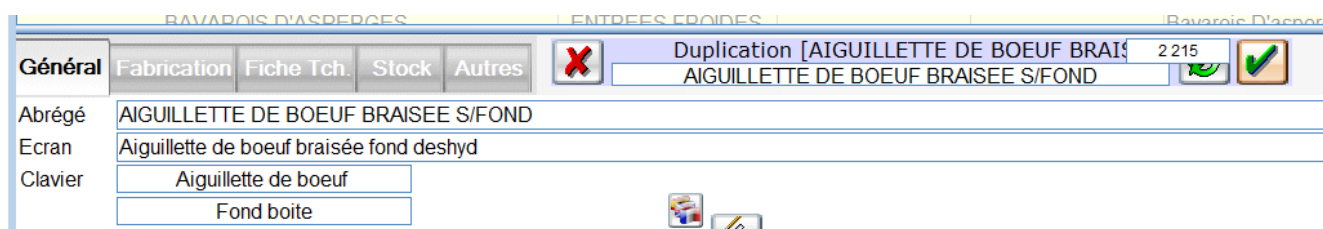
Lancez la partie gestion d'Euresto et accédez aux fiches des produits finis, produits à la vente et/ou recettes, fiches techniques ... (quel que soit le nom que vous lui donniez)



Depuis l'onglet « général », choisir la fonction de duplication (qui permet en résumé de faire une copier-coller) (également accessible au clavier grâce à Shift+F7)



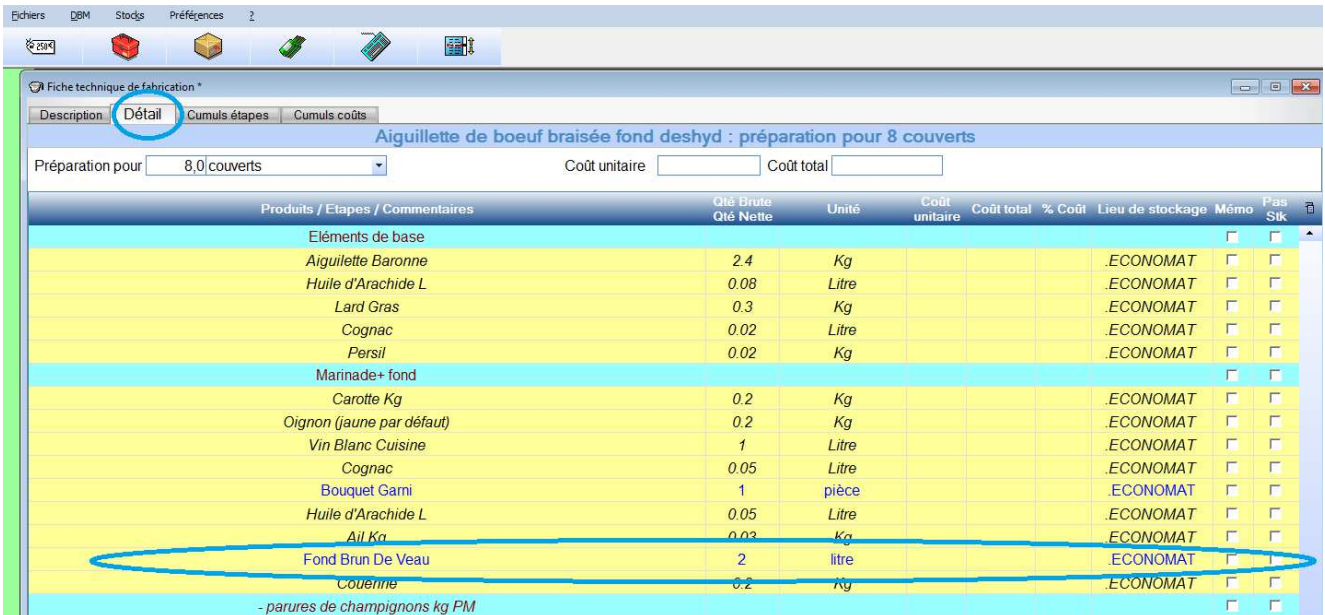
Il est impératif de changer le nom de la recette, apporter les précisions utiles que vous souhaiteriez



Sur le troisième onglet, modification de la fiche technique :

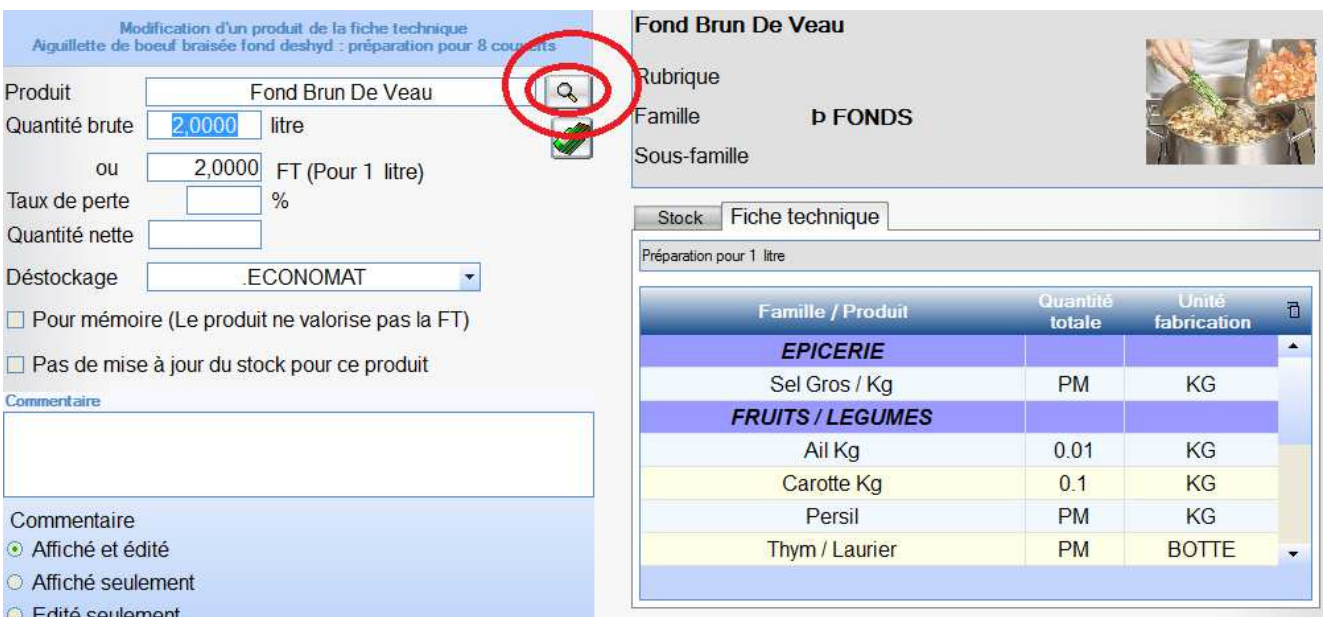


Accédez au détail de la fiche

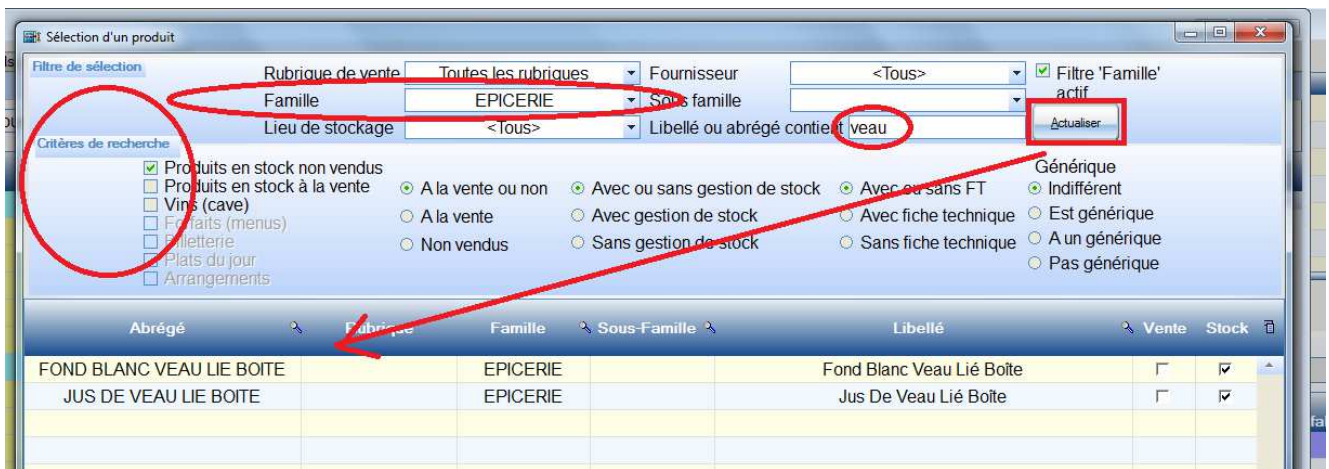


Ici je souhaite remplacer le fond brun de veau (recette de base comme l'indique la couleur bleue du texte et l'unité en litre), par un fond déshydraté

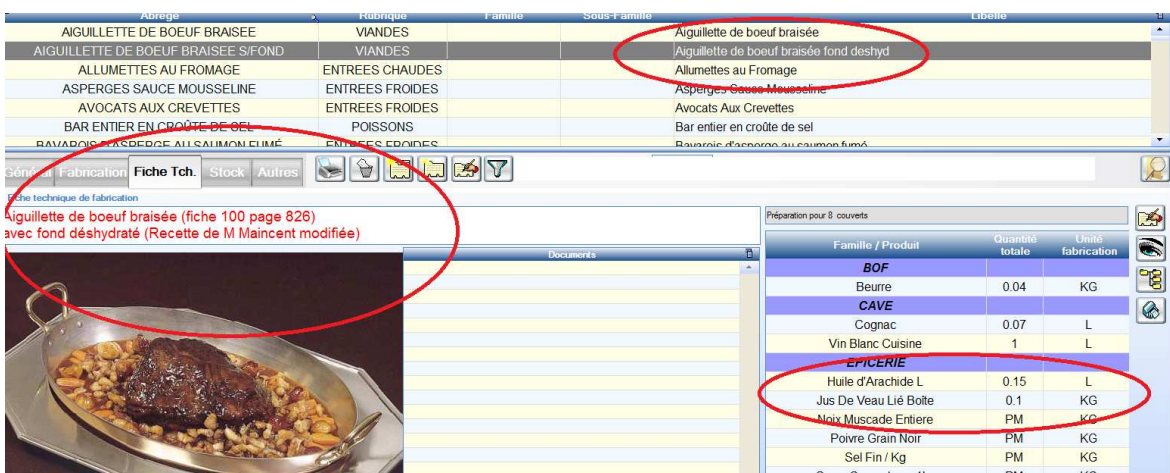
Double clic de la souris sur la ligne Fond Brun de Veau, ce qui ouvre l'écran ci-dessous cliquez ensuite sur la loupe pour faire une recherche « à la loupe » dans le fichier



Sélectionnez les critères de recherche : ici je cherche un produit en stock non vendu, dans la famille épicerie, et ne sachant pas s'il est à « fond de veau déshydraté », « jus de veau... » ou autre, je vais rechercher sur le mot « veau », dont je suis sur



Je choisis l'ingrédient désiré,
Je le mets à la place de l'ancien (qui dans cet exemple était une recette de base)
Et surtout je dois penser à valider



Fiche technique de fabrication

Description Détail Cumuls étapes Cumuls coûts

Aiguillette de bœuf braisée fond deshyd : préparation pour 8 couverts

Famille / Produit	Quantité totale	Unité fabrication	Total PMP	Eléments de base	Marinade+ fond	Bouquet Garni	Garniture bourgeoise	Assaisonnement
BOF			0,000 €					
Beurre	0.04	KG					0.04	
CAVE			0,000 €					
Cognac	0.07	L		0.02	0.05			
Vin Blanc Cuisine	1	L			1			
EPICERIE			0,000 €					
Huile d'Arachide L	0.15	L		0.08		0.05	0.02	
Jus De Veau Lié Boite	0.1	KG				0.1		
Noix Muscade Entiere	PM	KG						PM
Poivre Grain Noir	PM	KG						PM
Sel Fin / Kg	PM	KG						PM
Sucre Semoule en 1kg	PM	KG						PM
FRUITS / LEGUMES			0,000 €					
Ail Kg	0.03	KG				0.03		
Carotte Kg	1	KG			0.2		0.8	
Oignon (jaune par défaut)	0.45	KG			0.2		0.25	
Persil	0.02	KG		0.02				PM
Thym / Laurier	PM	BOTTE						PM
MATERIEL			0,000 €					
Rouleau Ficelle	PM	PIECE						PM