

**Comment valider en quelques secondes un inventaire –partiel ou total-
lorsque le stock est nul ? (Logiciels Euresto et Eurhôtel)**

Une astuce bien pratique dans le cas suivant :

Vous avez fait un inventaire (voir fiche relative à cela)

Vous avez des familles de produits dont vous n’avez pas fait l’inventaire, car vous n’avez plus aucun produit en stock dans ces familles. Donc, au niveau du programme Euresto, pour ces familles, vous souhaitez remettre tout le stock à 0.

Il convient tout d’abord de comprendre qu’Euresto permet de faire des inventaires partiels : vous décidez de faire l’inventaire d’une partie seulement de votre stock ce mois-ci, et grâce à la souplesse du logiciel, nul besoin de saisir le stock des autres produits !

Vous faites l’inventaire des Bordeaux blancs par exemple, nul besoin de saisir le stock de tous les autres vins.

Il peut arriver, par exemple avant une fermeture annuelle, que certains produits doivent être remis à 0, car vous n’avez plus de stock.

En raison de la possibilité de gérer des inventaires partiels, revers de la médaille, si je n’ai plus de stock de certains produits, il faut que je l’indique à Euresto... il ne peut pas le deviner, car pour lui, si je ne saisis pas l’inventaire d’un produit, c’est que je ne l’ai pas fait (et donc le stock théorique reste, sans remise à 0)

Voici comment procéder :

Choisissez le type de produits concernés (ingrédients non vendus ou Cave en général)



Produits	Familles / Sous Familles	Sélection
Bordeaux Ch Barail Blanc	CAVE / VINS RESTAURANT	<input type="checkbox"/>
Canneberge Ou Cranberries Surg	FRUITS / LEGUMES / F & l surgelés	<input type="checkbox"/>
Cheveau en 1/2 uniquement Mars/Avril (CHEVREAU EN 1/2 (PRODUIT SAISON))	VIANDES / Agneau frais	<input type="checkbox"/>
crumble individuel surgelé fruits rges (CRUMBLE INDIVIDUEL SURG FRUITS RGES)	Boulangerie et Pâtisserie / Boulange surg	<input type="checkbox"/>
Cuissot De Biche surgelé	VIANDES / Viandes surgelées	<input type="checkbox"/>
Epis de Mais Mini 4/4 (ÉPIS DE MAIS MINI BOITE)	EPICERIE	<input type="checkbox"/>
fruit de la passion	FRUITS / LEGUMES / F & leg frais	<input type="checkbox"/>
Maonnais Piece	BOF / FROMAGES	<input type="checkbox"/>
Noix de jambon fumé sans os	VIANDES - CHARCUTERIES / Charcuterie	<input type="checkbox"/>
petites navettes à garnir (NAVETTE A GARNIR EN SALÉ)	Boulangerie et Pâtisserie / Boulange frais	<input type="checkbox"/>
Poire Au Kg (0.15kg La Pièce) (POIRE AU KG (0.15KG LA PIÈCE))	FRUITS / LEGUMES / F & leg frais	<input type="checkbox"/>
Sud Ouest Jurançon Moelleux (SUD OUEST JURANÇON MOELLEUX)	CAVE / VINS RESTAURANT	<input type="checkbox"/>
Sud Ouest Montbazillac Liqueureux (SUD OUEST MONTEBAZILLAC LIQUEUREUX)	CAVE / VINS RESTAURANT	<input type="checkbox"/>

Sélectionnez ensuite la ou les familles et sous-famille de produits à remettre à 0 en stock car le stock est nul (Ici les BOF, Viandes, Charcuteries et Volailles ont un stock réel de 0)



Générez la liste, et surtout le fichier d'inventaire, comme pour un inventaire classique (vérifiez la date l' heure de l'inventaire)

Il ne vous restera plus alors qu'à valider l'inventaire, sans aucune autre saisie, puisque si vous ne saisissez pas de quantité pour les ingrédients concernés, par défaut Euresto considère donc logiquement que le stock est nul.

En quelques secondes, tout un pan de votre inventaire est validé, à 0

Bon travail avec Euresto !