

Mieux comprendre le tableau Unités & Stockage

Dans la gestion des Produits en stock



Pour chaque produit, l'option **Gestion stock** ① est cochée vous accédez au paramétrage des Unités par l'onglet **Stock** ②, sous-onglet **Unités & Stockage** ③.

Produits en stock non vendus [333 Fiche(s) en consultation] *
Famille de stock Epicerie Sous-Famille Toutes les sous-familles Libellé

Type d'unité	Unité	Valeur	Arrondi	Stocké	Lieu de stockage	Quantité Mini	Principal
Préparation	KG		0,000	<input checked="" type="checkbox"/>	.ECONOMAT	0,000	<input checked="" type="checkbox"/>
Stockage	POT-KG	= 0.042 KG	1,000	<input type="checkbox"/>	REST 2 - BRA	0,000	<input type="checkbox"/>
Transformation (FT)	KG	= 1 KG	0,000	<input type="checkbox"/>	REST 3 - INIT1	0,000	<input type="checkbox"/>
Transfert interne	POT-KG	= 0.042 KG	1,000	<input type="checkbox"/>	REST 4 - INIT2	0,000	<input type="checkbox"/>
Production / Vente	KG	= 1 KG	0,000	<input type="checkbox"/>	REST1 - APP	0,000	<input type="checkbox"/>
Référence à la vente	KG	= 1 KG	0,000	<input type="checkbox"/>	VAE	0,000	<input type="checkbox"/>

Stocké *
 .ECONOMAT 0,000
 REST 2 - BRA 0,000
 REST 3 - INIT1 0,000
 REST 4 - INIT2 0,000
 REST1 - APP 0,000
 VAE 0,000

Produit générique associé < Aucun >
Le produit est un générique Voir les produits dépendants ou associés

Pour utiliser l'icône modification des unités du produit, vous ne devez pas être en mode **Modification** de la fiche Produit.

La 1^{ère} ligne intitulée **Préparation** (ou **Unité référence**) définit l'unité qui permet de faire le lien entre toutes les autres unités. Si le produit est :

- un ingrédient solide vous choisirez dans la catégorie d'unité **MASSE** le Kilogramme (**KG**)
- un ingrédient liquide, vous utiliserez dans la catégorie d'unité **VOLUME** le Litre (**L**)

Dans certains cas il n'est pas nécessaire d'avoir de relation, ni avec un poids, ni avec un volume.

Pour gérer vos bouteilles de « Coca 25 cl » du bar, vous n'avez besoin de suivre que la quantité de bouteilles. Le nombre de bouteilles entrées en stock, le nombre de bouteilles pour réapprovisionner le bar du jour, le nombre de bouteilles vendues. Pour ces cas, vous trouverez dans la catégorie d'unité **MASSE**, une unité nommée **PIECE**. (Si vous êtes un puriste, vous trouverez aussi dans la catégorie d'unité **VOLUME**, la **BOUTEILLE**).

La 2^{ème} ligne intitulée **Stockage** définit l'unité que vous allez utiliser pour valoriser votre stock.

Si le produit est facturé au KG vous choisirez KG comme unité de stockage. Si vous n'achetez par exemple le Curry qu'en pot de 42 grammes, et que votre facture fournisseur mentionne le prix unitaire du pot, vous choisirez l'unité POT-KG. (Si votre fournisseur à plusieurs références de pots qui ne contiennent pas toutes le même poids de Curry, il vaudra mieux utiliser l'unité KG (ou gramme) pour le stockage, et dans ce cas vous serez obligé de calculer le prix du Curry au KG (ou gramme) à chaque livraison.

Quand les unités sont ainsi rédigées: BOITE-KG, POT-KG, le premier mot indique la forme du contenant et le second précise qu'il y a un rattachement à une unité. Lorsque vous choisissez ce type d'unité, le logiciel vous demande de saisir la quantité présente dans la BOITE, le POT, etc.

Dans notre exemple le POT de Curry, contient 42 grammes, soit 0,042 KG. A chaque livraison de POT de Curry, l'économiste saisira le nombre et le prix du Pot de Curry.

L'**Arrondi** sur l'unité **Stockage**, est à la valeur 1. Dans le cas du Pot de Curry, n'entrent et ne sortent que des Pots entiers. L'inventaire ne comptabilisera qu'un nombre entier de pot(s).

Nous avons vu plus haut que nous ne faisons entrer et sortir que des pots entiers.
 Quel est l'intérêt de faire une relation entre contenant et poids ?
 Lorsque l'auteur d'une fiche technique (FT) rédige sa recette, il indique le poids de Curry nécessaire.
 Peu importe pour lui quel est le conditionnement et la façon dont on va lui fournir le Curry.

Ces deux paramètres se fixent sur la 3^{ème} et 4^{ème} ligne du tableau Unités & Stockage.

La 3^{ème} ligne intitulée **Transformation (FT)** définit l'unité utilisée dans les Fiches Techniques ou l'unité dans laquelle l'utilisateur doit exprimer son besoin à la création de la DBM.
 Dans notre exemple du Curry, c'est le poids de Curry exprimé en KG qui a été retenu.
 L'**Arrondi** sur l'unité **Transformation (FT)** est toujours à 0 (zéro) ; il faut garder en mémoire la valeur qui a exactement été saisie lors de la création de la DBM de la FT.

La 4^{ème} ligne intitulée **Transfert interne** indique la façon dont le produit va être déplacé du lieu de stockage principal vers les ateliers.
 Dans notre exemple du Curry, ce sont les Pots de Curry qui vont être transférés (POT-KG).
 L'**Arrondi** sur l'unité **Transfert interne** est à 1. Ce sont des pots entiers qui sont déplacés.
 Si le besoin exprimé est de 0,020 KG, c'est un POT de 0,042 KG qui sera remis. Si le besoin est de 0,060 KG ce sont 2 POTS de 0,042 KG qui seront distribués.
 Imaginons que pour les boîtes de Fonds lyophilisés, vous distribuez exactement le poids commandé sur la DBM, vous devrez dans ce cas laisser l'arrondi à 0 (zéro) sur la ligne Transfert interne.


Les 5^{ème} et 6^{ème} lignes du tableau Unités & Stockage définissent les informations liées à la vente.

La 5^{ème} ligne intitulée **Production / Vente** définit la façon dont le produit est déstocké chaque fois qu'il est vendu. Il faut pour cela que le produit soit directement lié à un clavier de facturation.

L'exemple ci-dessous est celui du RICARD en bouteille de 1 litre, sur la ligne Production / Vente, c'est l'unité DOSE-4CL qui a été paramétrée. Ainsi chaque fois qu'un Ricard est vendu, ce sont 0,04 L qui sont déduits du stock.

RICARD 1L			
Général Fabrication Stock Autres			
<input checked="" type="checkbox"/> Gestion stock Libellé Ricard 1l			
Unités & Stockage			
Type d'unité	Unité	Valeur	Arrondi
Préparation	L		0,000
Stockage	BTE-1L	= 1 L	0,000
Transformation (FT)	L	= 1 L	0,000
Transfert interne	BTE-1L	= 1 L	1,000
Production / Vente	DOSE-4CL	= 0.04 L	0,010
Référence à la vente	L	= 1 L	0,000

La 6^{ème} ligne intitulée Référence à la vente ne sert qu'à l'étiquetage dans les magasins de vente. Ce paramètre permet de calculer le prix du produit dans l'unité de Référence pour la vente. Ex : Prix/Litre

Pour modifier les unités dans le tableau, il faut se placer sur le produit puis cliquer sur l'icône modification  des unités du produit en bas à droite du tableau. (Se référer ensuite à la fiche d'aide Comment changer l'unité de référence d'un produit).

Attention les changements d'unité, sur des produits existants sont à faire avec précaution. Pensez qu'un ingrédient peut être utilisé dans plusieurs Fiches Techniques. Pour savoir dans quelles fiches techniques il est utilisé allez sur l'onglet Autres et sous-onglet Utilisation.

CURRY PONDRE					
Général Fiche Tch. Stock Autres					
Facturation - DLC Son - Photos - Documents Réserveation Utilisation Divers Allergènes					
Utilisation dans les fiches techniques					
Agneau (côte double d') au curry					
Agneau (filet) en croute d'epices					