

MANUAL LISTA DE INGREDIENTES

DAR DE ALTA LA LISTA

INGRESAMOS A LA PANTALLA

ARTICULOS -> LISTA DE INGREDIENTES -> NUEVO



Nueva lista de ingredientes Cocina

Archivo

Producto LA MENOMA (Grande)

Ingrediente ACEITUNA NEGRA (Kilogramo)

Cantidad

 Guardar  Eliminar

Id	Descripción	Cantidad
----	-------------	----------

EN PRODUCTO SELECCIONAMOS EL PRODUCTO AL CUAL LE PERTENECERA LA LISTA DE INGREDIENTES, SELECCIONAMOS EL INGREDIENTE EN LA SEGUNDA LISTA Y EN CANTIDAD PONEMOS LA CANTIDAD REQUERIDA PARA LA FABRICACIÓN DEL PRODUCTO, DESPUES PRESIONAMOS EL BOTON GUARDAR.

PARA QUITAR ALGUN INGREDIENTE LO SELECCIONAMOS EN LA LISTA Y PRESIONAMOS EL BOTON ELIMINAR.

Nueva lista de ingredientes Cocina

Archivo


Producto


LA MENOMA (Grande)

Ingrediente

ACEITUNA NEGRA (Kilogramo)

Cantidad

 Guardar

 Eliminar

Id	Descripción	Cantidad
46	QUESO CREMA	0.30
60	ACEITUNA NEGRA	0.20
51	JAMON	0.15
50	PEPERONI	0.20

EN ESTE EJEMPLO PONEMOS QUE PARA PREPARAR UNA PIZZA MENONA GRANDE NECESITAMOS 300 GRAMOS DE QUESO CREMA, 200 GRAMOS DE ACEITUNA NEGRA, 150 GRAMOS DE JAMON Y 200 GRAMOS DE PEPERONI.

UNA VEZ AGREGADOS TODOS LOS INGREDIENTES PRESIONAMOS ARCHIVO -> GUARDAR O CTRL + G PARA GUARDAR LA LISTA.

MODIFICAR LA LISTA

INGRESAMOS A LA PANTALLA

ARTICULOS -> LISTA DE INGREDIENTES -> EXISTENTE

EN BUSCAR ESCRIBIMOS EL NOMBRE HASTA QUE EN PRODUCTO NOS APAREZCA EL PRODUCTO QUE QUEREMOS MODIFICAR.

- PARA AGREGAR UN ARTICULO LO BUSCAMOS EL PRODUCTO EN EL CAMPO INGREDIENTE, PONEMOS LA CANTIDAD NECESARIA, Y DAMOS CLIC EN EL BOTON GUARDAR.
- PARA QUITAR UN INGREDIENTE MODIFICAMOS LA CANTIDAD EN LA LISTA Y PONEMOS 0.

Listas de ingredientes Cocina


Archivo

Buscar

Producto

Ingrediente

Cantidad

 Guardar

	Codigo	Descripcion	Cantidad
▶	IG24	ACEITUNA NEGRA	0,2
	IG15	JAMON	0,15
	IG14	PEPERONI	0,2
	IG10	QUESO CREMA	0,3

UNA VEZ TERMINADOS LOS CAMBIOS PRESIONAMOS ARCHIVO -> GUARDAR O CTRL + G PARA GUARDAR LA LISTA.

RESULTADO

UNA VEZ QUE EL ARTICULO TENGA UNA LISTA DE INGREDIENTES, CADA VEZ QUE SE REALICE UNA VENTA DEL PRODUCTO, SE REALIZARA UNA SALIDA DE INVENTARIO DE LOS INGREDIENTES AUTOMATICAMENTE.

EN ESTE EJEMPLO REALIZAMOS LA VENTA DE 2 PIZZAS MENONAS GRANDES.

Nueva Venta

Archivo

Folio

V-5

Nombre

VENTA AL PUBLICO EN GENERAL

Artículo

Cantidad

Precio


Comentarios


Tipo de venta

Local

Mesa

Mesa 1

 Guardar

 Eliminar

Id	Artículo	Cantidad	Precio
6	LA MENOMA (Grande)	2.00	139.00

Subtotal

278.00

Iva

0.00

Total

278.00

PIZZA ARTESANAL

PARA VER LA SALIDA DE LOS INGREDIENTES NOS VAMOS A INVENTARIO -> MOVIMIENTOS DE INVENTARIO -> OTROS.

EN NUESTRO EJEMPLO PARA PODER REALIZAR UNA PIZA MENONA GRENDE NECESITABAMOS:

- 300 GRAMOS DE QUESO CREMA X 2 PIZZAS = 600 GRAMOS
- 200 GRAMOS DE ACEITUNA NEGRA X 2 PIZZAS = 400 GRAMOS
- 150 GRAMOS DE JAMON X 2 PIZZAS = 300 GRAMOS
- 200 GRAMOS DE PEPERONI X 2 PIZZAS = 400 GRAMOS

Movimientos de inventario

Salir

Desde 16/07/2020

Hasta 16/07/2020

Movimientos de Inventario

	Fecha	Codigo	Descripcion	Transaccion	Cantidad	UDM
▶	16/07/2020	IG10	QUESO CREMA	Consumo de Ingredientes	-0.6	Kilogramo
	16/07/2020	IG14	PEPERONI	Consumo de Ingredientes	-0.4	Kilogramo
	16/07/2020	IG15	JAMON	Consumo de Ingredientes	-0.3	Kilogramo
	16/07/2020	IG24	ACEITUNA NEGRA	Consumo de Ingredientes	-0.4	Kilogramo