

Gestion des fiches produits.

Brossard _ 2001

Cette base de données stocke les informations concernant les produits fabriqués (ou l'ayant été) par la société.

Elle permet :

- ↳ d'éditer différents documents :
 - ISO comme les SPF, les SPP, la SPF 000 et la SPP 000.
 - non ISO comme les liste des ingrédients, le calcul de la valeur nutritionnelle, etc..
- ↳ d'effectuer des recherches rapides.

Ouverture des formulaires de saisies.

Accueil

LES TABLES SOURCES

- Les lignes
- Détail des nutriments
- Les vitamines et minéraux

Les ingrédients

Les matières premières

Les fournisseurs

SPF

Les composants

SPP

Les archives

VOIR

ARCHIVER

INGREDIENTS | MP et FOURNISSEURS | SPF | COMPOSANTS | SPP | LES TRIS | MAILING

Choisir le composant

Surprise au saumon

Détail de la composition (SPF)

Liste des ingrédients

Eclatée	Non éclatée
par semi ouvert	par semi ouvert
Simple	Simple
sous totaux rôle	sous totaux rôle

Valeur nutritionnelle

Détail des nutriments

Vitamines et minéraux

Liste des composants par ligne

Quitter

Edition des différents documents

Saisie des Matières Premières

I. Composition

Chaque matière est décomposée en ingrédients de base ce qui permet

- de calculer la liste des ingrédients de chaque produit fini
- de gérer les risques alimentaires (recherche d'un ingrédient, d'une origine..)

Exemple de la margarine :

Seuls les ingrédients pour lesquels le % déclaration n'est pas vide sont repris dans la liste des ingrédients

The screenshot shows the 'Saisie et modification des matières premières' window for 'Margarine feuilletage' (Code SAP: 100066). The 'Ingrédients de base' tab is active, displaying a table of ingredients with their categories, origins, and percentages.

Ingrédient	Catég.	Origine	Déclar.	Réel	Type	Rôle	Source	Info
margarine	Veg		100,00	0,00				
mono et diglycérides d'acides gras (E471)	Veg	palme	0,00	0,00	Addif	émulsifiant		
β-ta-carotène (E160a)	Veg		0,00	0,00	Addif	colorant		
citrates de sodium (E331)			0,00	0,00	Addif	acidifiant		
acide citrique (E330)			0,00	0,00	Addif	acidifiant		
graisse végétale	Veg	paliste		0,00				en l'état ou hydrogénée

Extr: 0,00%

Enr: 1 sur 10

Exemple de la base foisonnante :

Afin de gérer au mieux les risques alimentaires, la colonne "origine" est renseignée au maximum

The screenshot shows the 'Saisie et modification des matières premières' window for 'Base foisonnante' (Code SAP: 100370). The 'Ingrédients de base' tab is active, displaying a table of ingredients with their categories, origins, and percentages.

Ingrédient	Catég.	Origine	Déclar.	Réel	Type	Rôle	Source	Info
graisse végétale hydrogénée	Veg	palme + coprah	41,00	0,00			Fax + tel	
sucres	Veg	ND	38,00	0,00			Fax	
amidon modifié	Veg	pomme de terre	5,00	0,00	Addif	amidon modifié		
protéines de lait	Ani	lait bovin	5,00	0,00			% au tél.	
lait écrémé poudre	Ani	lait bovin	5,00	0,00			% au tél.	
lactosérum	Ani	lait bovin	5,00	0,00				

Extr: 98,50%

Enr: 1 sur 7

L'onglet suivant permet de limiter l'affichage de l'origine dans la liste des ingrédients.

The screenshot shows the 'Ingrédients de base' tab with the 'Afficher dans LI' column. A legend on the right explains the 'Affichage de l'origine dans LI' settings.

Ingrédient	Catég.	Origine	Afficher dans LI	% Déclar	Type
graisse végétale hydrogénée	Veg	palme + coprah	<input checked="" type="checkbox"/>	41,00	
sucres	Veg	ND	<input checked="" type="checkbox"/>	38,00	
amidon modifié	Veg	pomme de terre	<input checked="" type="checkbox"/>	5,00	Addif
protéines de lait	Ani	lait bovin	<input type="checkbox"/>	5,00	
lait écrémé poudre	Ani	lait bovin	<input type="checkbox"/>	5,00	
lactosérum	Ani	lait bovin	<input type="checkbox"/>	5,00	
arôme			<input type="checkbox"/>	1,00	

Enr: 1 sur 7

100,000%

INFORMATION :
Affichage des origines dans les listes d'ingrédients
Afficher dans LI
Cochée ==> Oui
Décochée ==> Non

II. Nutriments et valeur nutritionnelle

Composition en nutriments

Ingrédients base	Origines et LI	Valeur nutritionnelle	Vitamines et Minéraux	Fournisseurs	SPF où elle intervient																					
Protéines totales (%)		7.10																								
Glucides totaux (%)		51.40																								
Lipides totaux (%)		39.00																								
Fibres (%)		0.00																								
Kcal (calcul) :		585.00																								
Source : hypothèse																										
Valeur nutritionnelle (pour info)		585.00 Kcal 2445.00 KJ																								
Détail des éléments nutritifs																										
<table border="1"><thead><tr><th>Nutriment</th><th>%</th><th>Source</th></tr></thead><tbody><tr><td>Glucides simples</td><td>45.400</td><td></td></tr><tr><td>Glucides complexes</td><td>6.000</td><td></td></tr><tr><td>AG saturés</td><td>2.000</td><td></td></tr><tr><td>AG trans</td><td>8.500</td><td></td></tr><tr><td>AG monoinsaturés</td><td>12.000</td><td></td></tr><tr><td>*</td><td>0.000</td><td></td></tr></tbody></table>						Nutriment	%	Source	Glucides simples	45.400		Glucides complexes	6.000		AG saturés	2.000		AG trans	8.500		AG monoinsaturés	12.000		*	0.000	
Nutriment	%	Source																								
Glucides simples	45.400																									
Glucides complexes	6.000																									
AG saturés	2.000																									
AG trans	8.500																									
AG monoinsaturés	12.000																									
*	0.000																									
Enr : 1 sur 5																										

Composition en Vitamines et minéraux

Ingrédients base	Origines et LI	Valeur nutritionnelle	Vitamines et Minéraux	Fournisseurs	SPF où elle intervient																																								
Les vitamines et les minéraux																																													
<table border="1"><thead><tr><th>Nom</th><th>Type</th><th>Qt /100g</th><th>Source</th></tr></thead><tbody><tr><td>Ca</td><td>Minéraux</td><td>15.00 mg</td><td>Régal Calcium</td></tr><tr><td>Fe</td><td>Minéraux</td><td>0.20 mg</td><td>Régal Fer</td></tr><tr><td>K</td><td>Minéraux</td><td>13.00 mg</td><td>Régal Potassium</td></tr><tr><td>Mg</td><td>Minéraux</td><td>2.00 mg</td><td>Régal Magnésium</td></tr><tr><td>Na</td><td>Minéraux</td><td>12.00 mg</td><td>Régal Sodium</td></tr><tr><td>P</td><td>Minéraux</td><td>24.00 mg</td><td>Régal Phosphore</td></tr><tr><td>Vit D</td><td>Vitamines</td><td>1.30 µg</td><td>Régal Vitamine D</td></tr><tr><td>Vit E</td><td>Vitamines</td><td>2.00 mg</td><td>Régal Vitamine E</td></tr><tr><td>*</td><td></td><td>0.00</td><td></td></tr></tbody></table>						Nom	Type	Qt /100g	Source	Ca	Minéraux	15.00 mg	Régal Calcium	Fe	Minéraux	0.20 mg	Régal Fer	K	Minéraux	13.00 mg	Régal Potassium	Mg	Minéraux	2.00 mg	Régal Magnésium	Na	Minéraux	12.00 mg	Régal Sodium	P	Minéraux	24.00 mg	Régal Phosphore	Vit D	Vitamines	1.30 µg	Régal Vitamine D	Vit E	Vitamines	2.00 mg	Régal Vitamine E	*		0.00	
Nom	Type	Qt /100g	Source																																										
Ca	Minéraux	15.00 mg	Régal Calcium																																										
Fe	Minéraux	0.20 mg	Régal Fer																																										
K	Minéraux	13.00 mg	Régal Potassium																																										
Mg	Minéraux	2.00 mg	Régal Magnésium																																										
Na	Minéraux	12.00 mg	Régal Sodium																																										
P	Minéraux	24.00 mg	Régal Phosphore																																										
Vit D	Vitamines	1.30 µg	Régal Vitamine D																																										
Vit E	Vitamines	2.00 mg	Régal Vitamine E																																										
*		0.00																																											
Enr : 1 sur 8																																													

Saisie des SPF

Les SPF sont les recettes des semi ouvrés utilisés pour la préparation des différents composants.

I. Composition

Une SPF contient des matières premières(MP) mais aussi d'autres SPF

Exemple 1 :

Cette SPF peut être utilisée comme ingrédient dans d'autres SPF, elle ne peut contenir que des MP.

Saisie et modification des SPF

Code Ligne : 1 **Les SPF** **Ligne Pâte à chou** **Fermer**

Référence : 101.2 **Révision** : 0 **Date d'app** : 01/02/1996 **Nb pages** : 1
Titre : Formulation de la sauce
Produit : Surprise au saumon
Auteur : Moi

Intervient dans un autre SPF comme ingrédient : ☒
Libelle : **Coeff** :

Composition MP : **Intrinsèque de la SPF ingrédient** **Autre info** **Voir la composition MP + SPF**

MP	Poids	Perte	Poids2	Perte2	Observation	Regroupement
100025 Coule fraîche 23 %	26.000 23.85%	0.000	52.000 0.000			
100031 Pâte sucrée cong.	15.000 13.16%	0.000	30.000 0.000			
100041 Lait entier past.	34.000 29.82%	0.000	68.000 0.000		Incorporation Madère	
100071 Huile de soja	5.000 4.39%	0.000	10.000 0.000			
100154 Matière dénatrée	11.000 9.63%	0.000	22.000 0.000		Incorporation Madère	
100370 Base foisonnante	18.000 15.79%	0.000	36.000 0.000			
Total	114.000	0.000	218.000			

Ent : 1 sur 7
Netto cuisson : Kg 3.00 % 2.63%
Totaux produit fini : 111.000 212.000 218.000

Supprimer **Nouveau** **Précédent** **Suivant**

Ent : 2 sur 13

SPECIFICATION PRODUIT				N° Page		1/1	
TITRE : Formulation de la sauce				Référence		SPF	
PRODUIT : Surprise au saumon						101.2	
S'applique à : BROSSARD FRANCE - CASTELSARRASIN				Date d'application		01/02/96	
Auteur : Moi				N° Revision		0	
				Remplace		/	
Vérifié et approuvé par : _____				Date _____		Nom _____	
Directeur R&D : _____						Signature _____	
Raison(s) de la modification :							

Code SAP	Ingrédient	Poids 1 venue		Poids 2 venues		Observation
		en Kg	%	en Kg	%	
100025	Coule fraîche 23 %	26.000	23.85	52.000	23.85	
100031	Jaune sucré cong.	15.000	13.76	30.000	13.76	
100370	Base foisonnante	18.000	16.51	36.000	16.51	
	<u>Incorporation Madère</u>					
100041	Lait entier past.	34.000	31.19	68.000	31.19	
100154	Madère dénaturé	11.000	10.09	22.000	10.09	
	Total Incorporation Madère	45.000		90.000		
100071	Huile de soja	5.000	4.59	10.000	4.59	
Total		109.000	99.99%	218.000	99.99%	
perte cuisson		3.000	2.75%	6.000	2.75%	
Produit fini		106.000		212.000		

Exemple 2 :
SPF composée à la fois de MP et d'une autre SPF.

Référence 101.3 Titre Formulation de la garniture
 Intervient dans un autre SPF comme ingrédient ☐
 Total kg: 110.000 0.00 Libellé Coeff
 Tout Référence

Généralités Composition MP Composition SPF Autre info Voir la composition MP + SPF

MP	Poids	Perte	Poids2	Perte2	Observation
100309 Saumon rose cuisiné	15.000 13.64%	0.000	0.000	0.000	
100310 Saumon blanc cuisiné	15.000 13.64%	0.000	0.000	0.000	
*	0.000 0.00%	0.000	0.000	0.000	
30.000 - 0.000 = 30.000		0.000			

Enr : 1 sur 2

Généralités Composition MP Composition SPF Autre info Voir la composition MP + SPF

SPF	Poids	Perte	Poids2	Perte	Observation
101.2 Sauce	80.000 72.73%		0.000		
*	0.000 0.00%		0.000		
80.000		0.000			

Enr : 1 sur 1

SPECIFICATION PRODUIT		Nº Page	1/1
TITRE : Formulation de la garniture		Référence	SPF
PRODUIT : Surprise au saumon			101.3
S'applique à : BROSSARD FRANCE - CASTELSARRASIN		Date d'application	01/02/96
Auteur : Moi		Nº Révision	0
		Remplace	/
Vérifié et approuvé par :		Date	Nom
Directeur R&D :		Signature	
Raison(s) de la modification :			

Code SAP	Ingrédient	Poids		Observation
		en Kg	%	
	Sauce	80.000	72.73	SPF 101.2.
100309	Saumon rose cuisiné	15.000	13.64	
100310	Saumon blanc cuisiné	15.000	13.64	
Total		110.000	100.01%	

Saisie des Composants

C'est le détail de montage d'un produit.

I. Composition

Un composant utilise

- des SPF et/ou

Saisie et modification des composants

Code 5 Les Composants **Fermer**

Ref : 101 Nom Surprise au saumon

Poids standard cuit 115.000 115.00 Poids commercial 100.000

Commentaire

Voir les Composants saisis Info *

Composition SPF Composition Mp Regroupement des SO pour la liste des ingrédients Quantités dans les SPP

SPF	Ref	Nom	Nom Semi-ouvré	Poids cru Poids Tol.	Poids cuit Poids Tol.	% de perte
	101.3	Formulation de la garniture	Garniture saumon	30.00 +/- 5	30.00	0.00%
	101.1	Formulation de la pâte	Pâte	80.00 +/- 5	80.00	0.00%
*				0.00	0.00	0.00%

Enr : 1 sur 2

Supprimer Nouveau Précédent Suivant

Enr : 2 sur 4

- des Matières premières

Composition SPF Composition Mp Regroupement des SO pour la liste des ingrédients Quantités dans les SPP

Matière première	Code	Nom	Nom Semi-ouvré	Poids cru Poids Tol.	Poids cuit Poids Tol.	% de perte
	100334	Oseille	décor	3.00 +/- 1	3.00	0.00%
	100343	Basilic surgelé	décor	2.00 +/- 0.5	2.00	0.00%
*				0.00	0.00	0.00%

Enr : 1 sur 2

Composant : Surprise au saumon

Poids standard : 115.00 g
Poids commercial : 100.00 g

Nom	Cru	Tolér.	Cuit	Tolér.	Perte
Pâte (SPF 101.1)	80.00	+/- 5	80.00		0.00%
SPF 101.1					
Regroupement					
Em	50.000				
Farine T55	250.000	-----> 100003			
Oufs congelés 5kg	90.000	-----> 100030			
Amidon modifié Cofilo	10.000	-----> 100251			
Lait écrémé poudre	26.000	-----> 100034			
	416.000				
Garniture saumon (SPF 101.3)	30.00	+/- 5	30.00		0.00%
SPF 101.3					
Regroupement					
Sauce	80.000				
SPF 101.2					
Regroupement					
Couleur fraîche 23 %	26.000	-----> 100025	0.2453		
Jaune sucré cong.	15.000	-----> 100031	0.1415		
Base foisonnante	18.000	-----> 100370	0.1698		
Incorporation Matière					
Lait entier past.	34.000	-----> 100041	0.3208		
Matière dénatée	11.000	-----> 100154	0.1038		
	45.000				
Huile de soja	5.000	-----> 100071	0.0472		
	109.000				
perte cuisson	3.000				
Total produit fini	106.000				
Saumon rose cuitiné	15.000	-----> 100309			
Saumon blanc cuitiné	15.000	-----> 100310			
	110.000				
décor (100334)	3.00	+/- 1	3.00		0.00%
décor (100343)	2.00	+/- 0.5	2.00		0.00%
TOTAL	115.00		115.00		0.00%

II. Liste des ingrédients

En fonction des SPF, des matières premières et des quantités utilisées

↳ Calcul de la liste des ingrédients

Surprise au saumon						éditée le lundi 26 févr 2001	
Poids standard cuit : 115.00			Poids commercial: 100.00				
Liste des ingrédients et pourcentages							
----- Colonne à déclarer : % Produit fini après réhydratation -----							
Surprise au saumon	111.53		115.00				
Eau ajoutée	13.09	11.73 %	11.38 %	11.38 %	à déclarer (>= 5%)		
A déclarer	Mis en oeuvre		% Prod. fini				
	g	%	avant réhydrat.	après réhydrat.	Type	Rôle	
eau	9.62	8.62%	8.36%				
farine de blé	46.15	41.38%	40.13%	40.13%			
oeuf	22.66	20.32%	19.70%	19.70%			
lait entier	7.00	6.28%	6.09%	6.09%			
lait écrémé poudre	5.19	4.65%	4.51%	4.51%			
saumon	4.09	3.67%	3.56%	3.56%			
oseille	3.00	2.69%	2.61%	2.61%			
jaune d'oeuf	2.78	2.49%	2.42%	2.42%			
madère	2.26	2.03%	1.97%	1.97%			
Additif amidon modifié	2.11	1.89%	1.83%	1.83%			
amidon modifié	2.108	1.890 %	1.833 %		Additif	Amidon modifié	
maïs	f 923	f 724%	f 672%				
potimme de terre	p 165	p 166%	p 161%				
basilic	2.00	1.79%	1.74%	1.74%			
sucre	1.72	1.54%	1.49%	1.49%			
ND	f 717	f 539%	f 493%				
graisse végétale hydrogénée	1.52	1.36%	1.32%	1.32%			
palme + coprah	f 519	f 362%	f 321%				
huile végétale	1.03	0.92%	0.90%	0.90%			
soja	f 636	p 923%	p 895%				
lactosérum	0.19	0.17%	0.16%	0.16%			
protéines de lait	0.19	0.17%	0.16%	0.16%			
arôme	0.04	0.03%	0.03%	0.03%			
Total	111.53	100.00 %	96.98 %				
Non déclarés (carry over, auxiliaires technologiques)	Mis en oeuvre		% Prod. fini				
	g	%	avant réhydrat.	après réhydrat.	Type	Rôle	
sel	0.00	0.00%	0.00%	0.00%			
poisson	0.00	0.00%	0.00%	0.00%			
maltodextrine	0.00	0.00%	0.00%	0.00%			
blé	/						
potimme de terre	/						
épices et aromates	0.00	0.00%	0.00%	0.00%			
lactose	0.00	0.00%	0.00%	0.00%			
fumet de poisson	0.00	0.00%	0.00%	0.00%			
sucre	0.00	0.00%	0.00%	0.00%			
ND	/						
amidon	0.00	0.00%	0.00%	0.00%			
manioc	/						
potimme de terre	/						
amylase	0.00	0.00%	0.00%	0.00%			
arôme	0.00	0.00%	0.00%	0.00%			
oléorésine	0.00	0.00%	0.00%	0.00%			
Additif acidifiant	0.00	0.00%	0.00%	0.00%			
acide citrique (E330)	0.000	0.000 %	0.000 %		Additif	Acidifiant	
Total non déclarés	0.00	0.00 %	0.00 %				
Total général	111.53	100.00%	96.98%	100.00 %			

III. Aspect nutritionnel

En fonction des quantités de chaque MP dans le produit fini et des pourcentages saisis dans les MP.

↳ Calcul de la valeur nutritionnelle

Surprise au saumon											
Poids standard: 115.00 g						Poids commercial: 100.00 g					
Tableau récapitulatif											
Valeurs nutritionnelles pour 100 g				213.41 kcal				901.22 kJ			
		Protides		Glucides		Lipides		Fibres			
Quantité en g /100g de produit		9.33		33.60		4.63		0.01			
Détail des calculs											
décor											
Matière première	Mis en oeuvre	%	% par rap. std	Protides		Glucides		Lipides		Fibres	
	en g			% ds Mp	en g	% ds Mp	en g	% ds Mp	en g	% ds Mp	en g
Oseille (100334)	3.00	2.69%	2.61%	2.00%	0.06	2.40%	0.07	0.70%	0.02	-	0.00
Basilic surgelé (100343)	2.00	1.79%	1.74%	-	0.00	-	0.00	-	0.00	-	0.00
Totaux décor	5.00				0.06		0.07		0.02		0.00
Garniture saumon											
Matière première	Mis en oeuvre	%	% par rap. std	Protides		Glucides		Lipides		Fibres	
	en g			% ds Mp	en g	% ds Mp	en g	% ds Mp	en g	% ds Mp	en g
Saumon rose cuisiné (100309)	4.09	3.67%	3.56%	20.80%	0.85	-	0.00	10.70%	0.44	-	0.00
Saumon blanc cuisiné (100310)	4.09	3.67%	3.56%	-	0.00	-	0.00	-	0.00	-	0.00
Madère dénaturé (100154)	2.26	2.03%	1.97%	-	0.00	-	0.00	-	0.00	-	0.00
Lait entier past. (100041)	7.00	6.28%	6.09%	3.70%	0.22	4.60%	0.32	3.50%	0.24	-	0.00
Jaune sucré cong. (100031)	3.09	2.77%	2.68%	14.83%	0.46	10.00%	0.31	28.33%	0.88	-	0.00
Huile de soja (100071)	1.03	0.92%	0.90%	-	0.00	-	0.00	-	0.00	-	0.00
Couleur fraîche 23 % (100025)	5.35	4.80%	4.65%	12.50%	0.67	10.50%	0.56	0.30%	0.02	0.30%	0.02
Base foie omarie (100370)	3.70	3.32%	3.22%	7.10%	0.26	51.40%	1.90	39.00%	1.44	-	0.00
Totaux Garniture saumon	30.62				2.47		3.10		3.02		0.02
Pâte											
Matière première	Mis en oeuvre	%	% par rap. std	Protides		Glucides		Lipides		Fibres	
	en g			% ds Mp	en g	% ds Mp	en g	% ds Mp	en g	% ds Mp	en g
Eau	9.62	8.62%	8.36%	-	0.00	-	0.00	-	0.00	-	0.00
Oeufs congelés 5 kg (100030)	17.31	15.52%	15.03%	10.50%	1.82	-	0.00	9.50%	1.64	-	0.00
Lait écrémé poudre (100034)	5.00	4.48%	4.35%	33.50%	1.78	49.50%	2.48	0.80%	0.04	-	0.00
Farine T55 (100003)	46.15	41.38%	40.13%	10.00%	4.62	71.50%	33.00	1.30%	0.80	-	0.00
Amidon modifié Coflo (100251)	1.92	1.72%	1.67%	-	0.00	-	0.00	-	0.00	-	0.00
Totaux Pâte	80.00				8.21		35.48		2.28		0.00
Récapitulatif : Surprise au saumon				%Protides		%Glucides		%Lipides		%Fibres	
Mis en oeuvre	115.62 g	103.67%		10.73 g		38.64 g		5.32 g		0.02 g	
Standard	115.00 g		100.54%	9.33 g/100 g		33.60 g/100 g		4.63 g/100 g		0.01 g/100 g	

↳ Calcul des quantités de chaque nutriments

Vitamines et minéraux par Composant

Surprise au saumon

- Tableau récapitulatif

Poids mis en oeuvre (g): 111.53	Unité	Total	Apport pour 100g	Total	AJR 15%	30%
Calcium (Ca)	mg	19.52	17.51	800.000	120	240
Fer (Fe)	mg	0.71	0.64	0.000	-	-
Magnésium (Mg)	mg	10.35	9.28	0.000	-	-
Phosphore (P)	mg	75.92	68.07	0.000	-	-
Potassium (K)	mg	75.38	67.59	0.000	-	-
Sodium (Na)	mg	5.94	5.33	0.000	-	-
Total Minéraux : 0.19 g <= 187.83 mg 168.41 mg = 0.17 g						
Vitamine B12 (Vit B12)	µg	0.13	0.12	0.000	-	-
Vitamine B6 (Vit B6)	mg	0.10	0.09	0.000	-	-
Vitamine C (Vit C)	mg	0.14	0.13	0.000	-	-
Vitamine D (Vit D)	µg	0.13	0.11	0.000	-	-
Vitamine E (Vit E)	mg	0.24	0.21	0.000	-	-
Total Vitamines : 0.00 g <= 0.48 mg 0.66 mg = 0.00 g						

- Détail des calculs

Total Minéraux				187.83 mg	= 0.19 g
Nom	mg pour 100g de Mp	Matière première	Mis en oeuvre eng	Qt enmg	
Calcium (Ca)	119.00	Lait entier past. (100041)	7.00	8.33	
	16.00	Farine T55 (100003)	46.15	7.38	
	123.40	Jaune sucré cong. (100031)	3.09	3.81	
			Total Calcium :	19.52mg	
Nom	mg pour 100g de Mp	Matière première	Mis en oeuvre eng	Qt enmg	
Fer (Fe)	1.20	Farine T55 (100003)	46.15	0.55	
	5.00	Jaune sucré cong. (100031)	3.09	0.15	
	0.04	Lait entier past. (100041)	7.00	0.00	
			Total Fer :	0.71mg	
Nom	mg pour 100g de Mp	Matière première	Mis en oeuvre eng	Qt enmg	
Magnésium (Mg)	20.00	Farine T55 (100003)	46.15	9.23	
	10.00	Lait entier past. (100041)	7.00	0.70	
	13.70	Jaune sucré cong. (100031)	3.09	0.42	
			Total Magnésium :	10.35mg	
Nom	mg pour 100g de Mp	Matière première	Mis en oeuvre eng	Qt enmg	
Phosphore (P)	120.00	Farine T55 (100003)	46.15	55.38	
	470.20	Jaune sucré cong. (100031)	3.09	14.52	
	86.00	Lait entier past. (100041)	7.00	6.02	
			Total Phosphore :	75.92mg	
Nom	mg pour 100g de Mp	Matière première	Mis en oeuvre eng	Qt enmg	
Potassium (K)	135.00	Farine T55 (100003)	46.15	62.31	
	148.00	Lait entier past. (100041)	7.00	10.36	
	87.80	Jaune sucré cong. (100031)	3.09	2.71	
			Total Potassium :	75.38mg	
Nom	mg pour 100g de Mp	Matière première	Mis en oeuvre eng	Qt enmg	
Sodium (Na)	45.00	Lait entier past. (100041)	7.00	3.15	
	45.60	Jaune sucré cong. (100031)	3.09	1.41	
	3.00	Farine T55 (100003)	46.15	1.38	
			Total Sodium :	5.94mg	
Total Vitamines				0.48 mg	= 0.00 g
Nom	µg pour 100g de Mp	Matière première	Mis en oeuvre eng	Qt enµg	
Vitamine B12 (Vit B12)	4.23	Jaune sucré cong. (100031)	3.09	0.13	
	0.04	Lait entier past. (100041)	7.00	0.00	
				Total Vitamine B12 :	0.13µg
Nom	mg pour 100g de Mp	Matière première	Mis en oeuvre eng	Qt enmg	
Vitamine B6 (Vit B6)	0.20	Farine T55 (100003)	46.15	0.09	
	0.31	Jaune sucré cong. (100031)	3.09	0.01	
	0.03	Lait entier past. (100041)	7.00	0.00	
			Total Vitamine B6 :	0.1mg	
Nom	mg pour 100g de Mp	Matière première	Mis en oeuvre eng	Qt enmg	

Saisie des SPP

Correspond aux produits commercialisés.

I. Composition

Il peut y avoir 1 seul composant comme des assortiments de plusieurs composants.

Exemple d'un assortiment :

Saisie et modification des SPP

Ligne 1 Les SPP Ligne Pâte à chou Fermer

Référence 101.1 Produit Assortiment festif surprise

Voir les SPP saisies

Les recherches

Afficher tout sur la référence sur le produit

Généralités Les composants Autres info

Composant	*	Nb lots	Nb pièces /lot	+/-	Total pièces	Poids std cuit	Poids commercial	Observation
Surprise au saumon		3	6	0	18	2070.00	1800.00	
Quiche maison		2	5	0	10	1160.00	1050.00	
Pizza à risque		3	8	1	24	2232.00	2160.00	
*		1	0	0	0	0.00	0.00	

Enr : 1 sur 3

Supprimer Nouveau Précédent Suivant

Enr : 2 sur 2

SPECIFICATIONS PRODUITS		N° Page	1/1
TITRE	: Poids en gramme	Référence	SPP
PRODUIT	: Assortiment festif surprise		101.1
S'applique à : BROSSARD FRANCE - CASTELSARRASIN		Date d'application	01/05/96
Auteur	: Moi	N° Révision	1
		Remplace	V0 du 01/01/95
Vérifié et approuvé par	: Date	Nom	Signature
Directeur R&D	:		
Raison(s) de la modification :			
Modification des quantités de chaque composant.			
SEMI OUVRES	POIDS EN G		TOLERANCES
	CRU	CUIT	EN G
Pizza à risque 3 x 3			
Pâte	75.000	75.000	SPF 101.1
Sauce pizza	15.000	15.000	SPF 101.5
décor	3.000	3.000	(100052)
Totaux : Pizza à risque	93.00	93.00	Poids commercial : 90.00
Totaux du lot de 24	2232.00	2232.00	Poids commercial : 2160.00
Quiche maison 2 x 5			
Pâte	80.000	80.000	SPF 101.1
Garniture quiche	30.000	30.000	SPF 101.4
décor	3.000	3.000	(100221)
décor	3.000	3.000	(100312)
Totaux : Quiche maison	116.00	116.00	Poids commercial : 105.00
Totaux du lot de 10	1160.00	1160.00	Poids commercial : 1050.00
Surprise au saumon 3 x 6			
Pâte	80.000	80.000	+/- 5 SPF 101.1
Garniture saumon	30.000	30.000	+/- 5 SPF 101.3
décor	3.000	3.000	+/- 1 (100334)
décor	2.000	2.000	+/- 0.5 (100343)
Totaux : Surprise au saumon	115.00	115.00	Poids commercial : 100.00
Totaux du lot de 18	2070.00	2070.00	Poids commercial : 1800.00
Nombre de pièces : 52	5462.00	5462.00	5010.00
Nb de pièces : 52		Poids standard Cuit : 5462.00 g	
		Poids commercial : 5010.00 g	

II. Liste des ingrédients

Assortiment festif surprise						
SPP 101.1	Poids standard : 5462.00		Poids commercial : 5010.00		Nb de pièces : 52.00	
Liste des ingrédients et pourcentages						
----- Colonne à déclarer : % Produit fini après réhydratation -----						
SPP 101.1	5405.12		5462.00			
Eau ajoutée	542.46	10.04%	9.93%	9.93%	à déclarer (>= 5%)	
A déclarer	Mis en oeuvre g	%	% Prod. fini avant réhydrat.	% Prod. fini après réhydrat.	Type	Rôle
eau	485.58	8.98%	8.89%			
farine de blé	2447.65	45.28%	44.81%	44.81%		
oeuf	1018.79	18.85%	18.65%	18.65%		
lait écrémé poudre	257.51	4.76%	4.71%	4.71%		
lait entier	189.30	3.50%	3.47%	3.47%		
concentré de tomate	182.34	3.37%	3.34%	3.34%		
emmental	111.47	2.06%	2.04%	2.04%		
amidon modifié	102.12	1.89%	1.87%	1.87%	Additif	Amidon modifié
maïs	97.15	1.79%	1.77%			
pomme de terre	5.00	0.09%	0.09%			
poitrine fumée	93.16	1.72%	1.71%	1.71%		
porc	93.16	1.72%	1.70%			
jaune d'oeuf	75.15	1.39%	1.38%	1.38%		
saumon	73.64	1.36%	1.35%	1.35%		
madère	61.25	1.13%	1.12%	1.12%		
oselle	54.00	1.00%	0.99%	0.99%		
margarine	46.75	0.86%	0.86%	0.86%		
sucré	46.43	0.86%	0.85%	0.85%		
ND	46.425	0.859%	0.859%			
graisse végétale hydrogénée	41.08	0.76%	0.75%	0.75%		
palme + coprah	41.08	0.76%	0.752%			
basilic	36.00	0.67%	0.66%	0.66%		
olive noire	30.00	0.56%	0.55%	0.55%		
huile végétale	27.85	0.52%	0.51%	0.51%		
soja	27.85	0.515%	0.515%			
sel	14.03	0.26%	0.26%	0.26%		
lactosérum	5.01	0.09%	0.09%	0.09%		
protéines de lait	5.01	0.09%	0.09%	0.09%		
arôme	1.00	0.02%	0.02%	0.02%		
mono et diglycérides d'acides gras (E471)	0.00	0.00%	0.00%	0.00%	Additif	Émulsifiant
palme	/					
Total	5405.12	100.00%	98.96%	100.00%		
Non déclarés (carry over, auxiliaires technologiques)	Mis en oeuvre g	%	% Prod. fini avant réhydrat.	% Prod. fini après réhydrat.	Type	Rôle
amidon	0.00	0.00%	0.00%	0.00%		
pomme de terre	/					
manioc	/					
amylase	0.00	0.00%	0.00%	0.00%		
arôme	0.00	0.00%	0.00%	0.00%		
eau	0.00	0.00%	0.00%	-		
épices et aromates	0.00	0.00%	0.00%	0.00%		
fumet de poisson	0.00	0.00%	0.00%	0.00%		
gluconate de fer	0.00	0.00%	0.00%	0.00%		
graisse végétale	0.00	0.00%	0.00%	0.00%		
palme + colza	/					
lactose	0.00	0.00%	0.00%	0.00%		
maltoextrine	0.00	0.00%	0.00%	0.00%		
pomme de terre	/					
blé	/					
oléorésine	0.00	0.00%	0.00%	0.00%		
poisson	0.00	0.00%	0.00%	0.00%		
sel	0.00	0.00%	0.00%	0.00%		
sucré	0.00	0.00%	0.00%	0.00%		
ND	/					
acide citrique (E330)	0.00	0.00%	0.00%	0.00%	Additif	Acidifiant
acide lactique (E270)	0.00	0.00%	0.00%	0.00%	Additif	Acidifiant
ascorbate de sodium (E301)	0.00	0.00%	0.00%	0.00%	Additif	Anti oxygène
bêta-carotène (E160a)	0.00	0.00%	0.00%	0.00%	Additif	Colorant
nitrate de potassium (E252)	0.00	0.00%	0.00%	0.00%	Additif	Conservateur
nitrite de sodium (E250)	0.00	0.00%	0.00%	0.00%	Additif	Conservateur
Total non déclarés	0.00	0.00%	0.00%	0.00%		
Total général	5405.12	100.00%	98.96%	100.00%		

éditée le

lundi 26 févr 2001

Page 1 sur 1

éditée le lundi 26 févr 2001

Page 1 sur 1

III. Aspect nutritionnel

↳ Calcul de la valeur nutritionnelle

SPP 101.1

Assortiment festif surprise

Nb de pièces : 52

Poids standard Cru: 0.00 g

Poids commercial: 5010.00 g

Composant(s)	Mis oeuvre	Poids (en g) Standard	Commercial
3 x 6 Surprise au saumon	111.53	115.00	100.00
2 x 5 Quiche maison	116.56	116.00	105.00
3 x 8 Pizza à risque	93.00	93.00	90.00

Tableau récapitulatif

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

234.38 kcal

989.14 kJ

	Protides	Glucides	Lipides	Fibres
Quantité en g /100g de produit	9.88	36.13	5.59	0.01

Détail des calculs

Matière première	Mis en oeuvre		% par rap. std	Protides		Glucides		Lipides		Fibres	
	en g	%		% ds Mp	en g	% ds Mp	en g	% ds Mp	en g	% ds Mp	
Farine T55 (100003)	2447.65	45.28%	44.81%	10.00%	244.77	71.30%	1750.07	1.30%	31.82	-	0.00
Oeufs congelés 5 kg (100030)	874.04	16.17%	16.00%	10.30%	91.77	-	0.00	9.30%	83.03	-	0.00
Eau	485.58	8.98%	8.89%	-	0.00	-	0.00	-	0.00	-	0.00
Lait écrémé poudre (100034)	252.50	4.67%	4.62%	33.30%	89.64	49.30%	124.99	0.80%	2.02	-	0.00
Lait entier past. (100041)	189.30	3.50%	3.47%	1.20%	6.06	4.60%	8.71	1.30%	6.63	-	0.00
Concentré de tomates (100217)	182.34	3.37%	3.34%	1.80%	3.28	6.70%	12.22	4.70%	7.66	-	0.00
Couleur fraîche 23 % (100025)	144.75	2.68%	2.65%	12.30%	18.09	10.30%	15.20	0.30%	0.43	0.30%	0.43
Emmental râpé (100052)	111.47	2.06%	2.04%	29.40%	32.77	-	0.00	28.80%	32.10	-	0.00
Base foisonnante (100370)	100.20	1.85%	1.83%	7.10%	7.11	31.40%	51.50	39.00%	39.08	-	0.00
Amidon modifié Colflo (100251)	97.12	1.80%	1.78%	-	0.00	-	0.00	-	0.00	-	0.00
Lardons fumés (100319)	93.16	1.72%	1.71%	16.00%	14.91	0.30%	0.47	26.30%	24.69	-	0.00
Jaune sucré cong. (100031)	83.50	1.54%	1.53%	14.83%	12.40	10.00%	8.35	28.33%	23.67	-	0.00
Saumon rose cuisiné (100309)	73.64	1.36%	1.35%	20.80%	15.32	-	0.00	10.70%	7.88	-	0.00
Saumon blanc cuisiné (100310)	73.64	1.36%	1.35%	-	0.00	-	0.00	-	0.00	-	0.00
Madère déshaté (100154)	61.25	1.13%	1.12%	-	0.00	-	0.00	-	0.00	-	0.00
Oseille (100334)	54.00	1.00%	0.99%	2.00%	1.08	2.40%	1.30	0.70%	0.38	-	0.00
Margarine végétale tartelette (100069)	46.75	0.86%	0.86%	0.10%	0.05	0.40%	0.19	82.30%	38.57	-	0.00
Basilic surgelé (100343)	36.00	0.67%	0.66%	-	0.00	-	0.00	-	0.00	-	0.00
Olives noires (100221)	30.00	0.56%	0.55%	8.00%	2.40	2.00%	0.60	23.00%	7.50	-	0.00
Huile de soja (100071)	27.85	0.52%	0.51%	-	0.00	-	0.00	-	0.00	-	0.00
Sel (100211)	14.03	0.26%	0.26%	-	0.00	-	0.00	-	0.00	-	0.00
Mis en oeuvre	5478.76 g	101.36%			539.65 g		1973.58 g		305.46 g		0.43 g
Standard	5462.00 g		100.31%		9.88 g/100g		36.13 g/100g		5.59 g/100g		0.01 g/100g

les Recherches

Cette option a été créée pour retrouver très rapidement toutes les matières et tous les composants répondant à un ou plusieurs critères de tri.

Il est possible de faire autant de tri qu'on le désire et de combiner plusieurs critères.

Formulaire des composants

Les Composants

Code 5

Réf : 101 Nom : Surprise au saumon

Formulaire des ingrédients

LES INGREDIENTS

Code 48

Voir les Ingrédients saisis

Ingrédient : mono et diglycérides d'acides gras

Symbole : E471

Tri sur plusieurs critères

Composant : Surprise au saumon

Matière première :

Ingrédient (Nom) :

(Symbole) :

Catégorie :

Origine : *palme*

Compteur Critères : 3

1- Origine comme *blé*

2- Ingrédient comme maltodextrine ET Origine comme pomme de terre

3- Composant = Surprise au saumon ET Origine comme *palme* //

Trier

30 enregistrements

Formulaire des matières premières

Les matières premières

Code 38

Code SAP : 100370 Libellé SAP : Base foisonnante

Formulaire des matières premières

	Ingrédient	Nom	Catég.	Origine	Décl.
<input checked="" type="checkbox"/>	graisse végétale	hydrogénée	Veg	palme + coprah	41.0
<input checked="" type="checkbox"/>	sucre		Veg	ND	38.0
<input checked="" type="checkbox"/>	amidon modifié		Veg	pomme de terre	5.0

Le résultat est éditable.

Liste par Composant

Cratère(s) de m : 1- Origine comme "blé" *

2- Ingrédient comme maltodextrine ET Origine comme pomme de terre

Composant = Sur prise au saumon ET Origine comme "blé" *

1- Matière(s) non utilisée(s)

Serv Ouvre	SPF prime	SPF ing	Manière	Ingrédient	%MP	Catégorie	Origine	%SPL	%réel
/	/	/	100017 - Sirop de glucose / fructose 42%	sirop de glucose et fructose	0.00	Veg	blé		
			100023 - Nécobitol	sorbitol (E420)	0.00	Veg	maïs + blé		
			100188 - Arôme vanille Mane	glucose	0.00	Veg	blé		
			100194 - Arôme pizza	dextrose	89.00	Veg	blé		
			100210 - Colorant caramel	caramel ammoniacal (E150c)	0.00	Veg	blé		
			100227 - Jus de veau lié	farine de blé	0.00	Veg	blé		
			100240 - Chapelure	farine de blé	0.00	Veg	blé		
			100241 - Mix génère	arandon	0.00	Veg	blé		
				dextrose	0.00	Veg	blé		
				farine de blé	0.00	Veg	blé		
				sorbitol (E420)	0.00	Veg	maïs + blé + divers céréales		
			100246 - Sucre reus chise	arandon	0.00	Veg	blé		
				dextrose	0.00	Veg	blé + pomme de terre		
			100249 - Arandon de froment	arandon	0.00	Veg	blé		
			100289 - Poudre levante B	arandon	24.70	Veg	blé		
			100375 - Fumet de poisson	maltodextrine	0.00	Veg	pomme de terre		
			100490 - Mix cake salé	arandon	0.00	Veg	blé		
				farine de blé	0.00	Veg	blé		
			100522 - Arôme saumon fumé XL 502.17 K	maltodextrine	0.00	Veg	pomme de terre		
			100800 - Dextrose	dextrose	0.00	Veg	blé		
			100901 - Sirop de glucose	sirop de glucose	0.00	Veg	blé		

2- Sucré salé

Serv Ouvre	SPF prime	SPF ing	Manière	Ingrédient	%MP	Catégorie	Origine	%SPL	%réel
Géniose milieu	SPF301.4	/	100003 - Farine TS5	farine de blé	0.00	Veg	blé	7.98%	0
Pâte	SPF301.1	/	100003 - Farine TS5	farine de blé	0.00	Veg	blé	18.36%	0

3- Surprise au saumon

Serv Ouvre	SPF prime	SPF ing	Manière	Ingrédient	%MP	Catégorie	Origine	%SPL	%réel
Garniture saumon	SPF101.3	SPF101.2	100370 - Base fusionante	graisse végétale hydrogénée	0.00	Veg	palme + coprah	1.32%	0
	SPF101.3	/	100309 - Saumon rose cuisiné	maltodextrine	0.00	Veg	pomme de terre	0.00%	0
					0.00	Veg	blé	0.00%	0
Pâte	SPF101.1	/	100003 - Farine TS5	farine de blé	0.00	Veg	blé	40.13%	0

4- Quiche maison

Serv Ouvre	SPF prime	SPF ing	Manière	Ingrédient	%MP	Catégorie	Origine	%SPL	%réel
Pâte	SPF101.1	/	100003 - Farine TS5	farine de blé	0.00	Veg	blé	99.79%	0

5- Pizza à risque

Serv Ouvre	SPF prime	SPF ing	Manière	Ingrédient	%MP	Catégorie	Origine	%SPL	%réel
Pâte	SPF101.1	/	100003 - Farine TS5	farine de blé	0.00	Veg	blé	46.53%	0
Sauce pizza	SPF101.5	/	100003 - Farine TS5	farine de blé	0.00	Veg	blé	5.24%	0

Archives et Archivage.

L'archivage ne concerne que

- les SPF,
- les Composants et
- les SPP

Archivage - Formulaire

SPP

Archiver la SPP N° :

Référence : 101.1 Version : 1

Produit : Assortiment festif surprise

Archiver SPP

Composants

Archiver :

Composant	Poids attel./Poids commercial
Surprise au saumon	115.00 100.00
Quiche maison	116.00 105.00
Pizza à la viande	93.00 90.00

Archiver Composant

SPF

Archiver la SPF N° :

Archiver les SPF N° :

Archiver SPF

Des listes déroulantes proposent les enregistrements en cours qui peuvent être archivés.

Contraintes d'archivage :

Toutes les SPP en cours enregistrées dans la base de données sont archivables.

Seuls les composants en cours et n'intervenant pas dans des SPP en cours peuvent être archivés.

Seules les SPF en cours et n'intervenant pas dans des composants en cours peuvent être archivées.

De plus une SPF ingrédient ne pourra être archivée que si toutes les SPF où elle est utilisée le sont déjà.

Ces contraintes sont intégralement gérées par le programme.

Les archives sont réunies dans un seul formulaire ouvert par le bouton

Les archives

VOIR

ARCHIVER

Archiver - Formulaire

LES SPF | LES COMPOSANTS | LES SPP

SPP archivées

Référence : 101.1 Produit : Assortiment festif surprise

Généralités | Composition | Autre refs

Composant	Nb lots	Nb pièces	Nb	Total pièces	Poids	Remarque
Surprise au saumon	3	6	0	18	2070.00	1
Quiche maison	2	3	0	08	1160.00	1
Pizza à la viande	3	6	1	24	2232.00	2

Enc : 14 sur 3

Supprimer | Désarchiver | **ARCHIVER** | Précédent | Suivant

Les données archivées ne sont que consultables.

Les modifications sont impossibles, toutefois une procédure de suppression est prévue afin pouvoir épurier le fichier.

Gestion des formations.

Laiterie Saint Père _ 1999

Ce programme permet

- de répertorier toutes les formations prévues et réalisées.
- de saisir le nom de tous les stagiaires pour chaque formation

Il a pour but de faciliter la gestion des formations grâce à l'édition

- ↳ des différents plannings de formations (par service, par formateur...)
- ↳ le récapitulatif des formations suivies par chaque salarié.
- ↳ tous les documents de synthèse concernant les formations etc..

Cette option récupère les données extraites du logiciel de paie (Winix) et met automatiquement à jour la base salarié du programme

L'intégralité des saisies se font dans 3 formulaires

- Saisie des salariés : une fiche signalétique par salarié.
- Saisie des formations avec le nom des stagiaires.

Mise à jour du fichier salariés

LES SAISIES

- Saisie des salariés
- Saisie des formations
- Saisie du projet de plan de formation et du plan définitif

LES EDITIONS

- Demande d'action de formation
- Récap des formations suivies par salarié
- Détail frais par formation
- Planning des formations par service
- Pré Projet
- Feuille d'émargement (4 colonnes)
- Détail frais par année
- Projet PF
- Sans code
- Feuille d'émargement (9 colonnes)
- Plan de formation (Bilan)
- Sans code
- Planning des formations par formateur

LES CONSTANTES

- Base horaire moyenne: 80,00 F
- Devise: F

ARCHIVAGE

- Voir les archives
- Modification manuelle des totaux par formation

Edition des différents documents.

Saisie des Salariés

Fiche signalétique par salarié.

The screenshot displays the 'LES SALARIES' application window. At the top, the title 'LES SALARIES' is centered in large green letters. A 'Fermer' button is in the top right corner. The main area contains several input fields for employee information: 'Numéro' (019125), 'N° séc. sociale' (2 45 78 15 463 214 . 55), 'Titre' (Mme), 'Nom' (NORMA), 'Prénom' (Tiphany), 'Adresse' (Place de l'étoile), 'CP ville' (44 000 NANTES), and 'Né(e) le' (24/07/1945 à NANTES). A status indicator shows '2 Formations suivies'. Below this, a central panel for 'Formation' includes 'Entré(e) le' (01/02/1991), 'Sorti(e) le', 'Poste' (Responsable Assurance Qualité), 'Service' (06), 'Catégorie prof.' (02), 'Equipe' (2600), a checked 'Formateur interne' box, and a text area describing the training: 'Formation d'auditeurs, Utilisation du système documentaire.' At the bottom of this panel, 'Base horaire' is 79,59 and 'Charges patronales' is 56,24%. On the left, a 'Les éditions' sidebar offers 'Liste alphabétique', 'Liste par service', and 'Liste "partis"'. On the right, a 'Les recherches' sidebar lists search criteria like 'Sur le numéro', 'Sur le nom', etc., and includes a 'FORMATEURS' section with 'Oui' and 'Non' buttons. At the bottom, navigation buttons include 'Supprimer', 'Supprimer si date départ antérieure à', 'Nouveau', 'Précédent', and 'Suivant'. A status bar at the very bottom shows '14' and 'sur 7'.

Bases de calcul du coût salarial de chaque formation

Saisie des Formations

Les formations sont répertoriées par service.

LES FORMATIONS

Devise : F Fermer

Saisie le : 27/02/2001 Code : 1998-005 N° d'ordre du plan réalisé :
 Demandée le : 15/08/1997 par : Norma T Service : SAQ
 Intitulé : Formation Excel et Word
 Type de formation : Externe Organisme formateur : LogiProg
 Organisme de financement : AGEFAFORIA

Recherche Formation
 Recherche Année
 Recherche Intitulé
 Recherche Service

Généralités Liste des stagiaires

Plan de formation : 1998

3 Stagiaires prévus
 Prév. frais ann.: 2 500
 Durée : 150 h 00 min
 Inscrits : 3 Présents : 3
 Cadres : 2 O/E : 1
 AM : 0 Autres : 0
 TOTAL : 82 680,30

Coût pédagogique : 35 000,00
 Rémunération : 47 680,30
 Frais de déplacement : 0,00
 Logement : 0,00
 Repas : 0,00
 Divers : 0,00

Intégrée au projet de plan ☒
 Intégrée au plan définitif ☒
 Commentaire formation :
 Prév. le : 26/05/1998
 Réalisée le : 26/05/1998
 Annulée ☐
 Anticipation ou report de frais ☐

Formateurs :

Supprimer Nouveau Précédent Suivant

nr: 5 sur 6

On enregistre les données les coûts de la formation.

Lors de la saisie des stagiaires le coût salarial se calcule en fonction des bases enregistrées au niveau des salariés (elles sont modifiables manuellement).

Généralités Liste des stagiaires

Salarié:	F/S	Absent	Frais de			Salaire		Charges Patronales	
			Déplacement	Logement	Repas	Base	Valeur	Base	Valeur
NORMA Tiphane (9125)	S	<input type="checkbox"/>	0,00	0,00	0,00	79,59	11 938,50	56,24%	6 714,21
LEON Léo (8525)	S	<input type="checkbox"/>	0,00	0,00	0,00	70,76	10 614,00	50,61%	5 371,75
PARENT Gérard (8912)	S	<input type="checkbox"/>	0,00	0,00	0,00	59,45	8 917,50	46,25%	4 124,34
*	S	<input type="checkbox"/>							
47 680,30			0,00	0,00	0,00		31 470,00		16 210,30

Enr: 1 sur 3

- Statut - S pour les stagiaires titulaires.
 - I pour les stagiaires intérimaires.
 - F pour les formateurs.

Demande d'action de formation par service ==>> permet l'établissement du projet de plan de formation.

Service du Personnel		DEMANDE D'ACTION DE FORMATION Sur le Plan Formation Professionnelle										Année : 1998	
Service : SAQ :													
Responsable du Service :													
	Dénomination	Type	Formateur	Date prévue	Durée	Participants		Cadres réservés au Service du Personnel			Total en F	Accompagné	
						Nombre	Statut	Pédagog.	Dépenses	Salaires			Annexes
1998-001	Formation d'auditeurs	Interne	LSP (NORMA)	15/09/1998	8 h 00	3	O/E	0	2 268	0	2 268	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Formation d'auditeurs	Interne	LSP (NORMA)	15/09/1998	8 h 00	1	AM	0	730	0	730	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Formation d'auditeurs	Interne	LSP (NORMA)	15/09/1998	8 h 00	2	Cadre	0	1 541	0	1 541	<input checked="" type="checkbox"/>	
1998-005	Formation Excel et Word	Externe	LogiProg	26/05/1998	150 h 00	1	O/E	11 667	13 042	833	25 542	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Formation Excel et Word	Externe	LogiProg	26/05/1998	150 h 00	2	Cadre	23 333	34 638	1 667	59 638	<input checked="" type="checkbox"/>	
1998-006	Formation management	Externe	E.S.M.	15/02/1998	1250 h 00	1	Cadre	60 000	133 215	0	193 215	<input checked="" type="checkbox"/>	
						10		95 000	185 434	2 500	282 934		

Planning des formations par service - Plan de formation 1998							
Service : SAQ							
Intitulé	Organisme	Formateur	Date		Nbre stagiaires		Liste des stagiaires
			Prévue	Réalisée	Prévus	Inscrits	
Formation management	E.S.M.		15/02/1998	15/02/1998	1	1	LEON Léo
	Externe		Durée : 1250 h 00				
Formation Excel et Word	Logipro		26/05/1998	26/05/1998	3	3	NORMA Tiphaine LEON Léo PARENT Gérard
	Externe		Durée : 150 h 00				
Formation outils bureaus	LSP	NORMA Tiphaine	15/09/1998	15/09/1998	5	6	LEON Léo DUPONT Antoine DORIN Jean PARENT Gérard DUMONT Odile JUSTE Jurin
	Interne		Durée : 8 h 00				

édité le mardi 27 févr 2001

Gestion des formations

page 1 sur 3

Numéro 01 8701	DORIN Jean Adresse : Rue de la radio libre 44250 Saint Brévin Entré(e) le: 05 févr 1987 Sorti(e) le: Poste : Responsable Travaux neufs Service : 05 Equipe : 2500 Catégorie : 02				
Plan de formation: 1997					
Code	Intitulé	Type	Date	Durée	Commentaire
1997-001	Langage de programmation	Externe	06/09/1997 <small>6, 7, 8 septembre</small>	24 h 00	
Plan de formation: 1998					
Code	Intitulé	Type	Date	Durée	Commentaire
1998-003	Formation paramétrage de l'automate SIEMENS	Externe	15/02/1998 <small>du 15 au 18 février</small>	32 h 00	
1998-004	Formation aux normes d'hygiène	Interne	25/08/1998	50 h 00	
1998-001	Formation d'auditeurs	Interne	15/09/1998	8 h 00	
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> édité le mardi 27 févr 2001 Gestion des formations </div>					

Plan de formation de 1998

Les valeurs sont données en F

Code	Intitulé	Durée du stage	Nb de stag.	financement	Type	Date	Nb total heures	Pédagogique	Salaires + Cp	Déplacement	Logement	Repas	Divers	Total
1998-004	Formation aux normes d'hygiène	50 h 00	6 2 C 1 AM 3 O/E	LSP	Interne	25/08/1998	300 h 00		34 587,68					34 587,68
1998-005	Formation Excel et Word	150 h 00	3 2 C 1 O/E	AGE FAFORIA	Externe	26/05/1998	460 h 00	35 000,00	47 680,30					82 680,30
1998-006	Formation management	1250 h 00	1 1 C	AGE FAFORIA	Externe	15/02/1998 2 février à décembre 1998	1250 h 00	60 000,00	133 214,54					193 214,54
1998-003 1	Formation paramétrage de l'automate SIEMENS	32 h 00	1 1 C	AGE FAFORIA	Externe	15/02/1998 du 15 au 18 février	32 h 00	30 000,00	2 753,13	1 200,00	560,00	450,00		34 963,13
1998-002 2	Formation aux techniques latérales et Utilisation des MO du poste	16 h 00	3 3 O/E	LSP	Interne	09/07/1998 9 et 10 juillet	48 h 00		8 231,27					8 231,27
1998-001 3	Formation d'auditeurs	8 h 00	6 2 C 1 AM 3 O/E	LSP	Interne	15/09/1998	48 h 00		5 534,02					5 534,02
Total général en F pour 1998							2128 h 00	125 000,00	232 000,94	1 200,00	560,00	450,00	0,00	359 210,94

8 C - 2 AM - 10 O/E

édité le mar 27 février 2001

Gestion des formations

Totaux de la page 1 sur 1

2128 h 00

125 000,00

232 000,94

1 200,00

560,00

450,00

0,00

359 210,94

Détail du calcul des coût salariaux par formation et par année.

Calcul des coûts de salaires pour le plan 1998

Code 1998-001	Formation d'auditeurs		Durée: 8 h 00		Interne		Annulée: <input type="checkbox"/>		Report de coûts: <input type="checkbox"/>	
Date:		15/09/1998								
3	Nom	Salaire	+ Ch. patronales	=	Total	Déplacement	Hotel	Restaurant	Absents	
1 - 15/08/42	DORIN Jean	464,24	224,04		688,28				<input type="checkbox"/>	58,03 - 48,28%
2 - 25/12/63	DUMONT Odile	482,72	247,39		730,11				<input type="checkbox"/>	60,04 - 51,23%
3 - 06/05/66	DUPONT Antoine	476,32	253,64		729,96				<input type="checkbox"/>	59,54 - 50,23%
4 - 31/01/66	JUSTE Justin	564,64	278,09		842,73				<input type="checkbox"/>	70,58 - 49,23%
5 - 03/08/64	LEON Léo	566,08	286,49		852,57				<input type="checkbox"/>	70,76 - 50,61%
6 - 25/04/64	PARENT Gérard	475,60	219,96		695,56				<input type="checkbox"/>	59,45 - 46,23%
<i>Total Stagiaires</i>		3 029,60	1 509,61		4 539,21	0,00	0,00	0,00		
1 - 24/07/45	NORMA Tiphanie	636,72	358,09		994,81				<input type="checkbox"/>	79,59 - 56,24%
<i>Total Formateur</i>		636,72	358,09		994,81	0,00	0,00	0,00		
Total pour la formation		3 666,32	1 867,70		5 534,02	0,00	0,00	0,00		
						5534,02 F				

Code 1998-002	Formation aux techniques laitières et Utilisation des MO du poste							
	Durée: 16 h 00	Interne		Annulée: <input type="checkbox"/>			Report de coûts: <input type="checkbox"/>	
	Date: 09/07/1998	9 et 10 juillet						
2	<u>Nom</u>	<u>Salaire</u>	<u>+ Ch. patronales</u>	<u>= Total</u>	<u>Déplacement</u>	<u>Hotel</u>	<u>Restaurant</u>	<u>Absents</u>
1 - 06/05/66	DUP ONT Antoine	952,64	507,28	1 459,92				<input type="checkbox"/> 59,54 - 53,23%
2 - 31/01/66	JUSTE Justin	1 129,28	556,17	1 685,45				<input type="checkbox"/> 70,58 - 49,23%
3 - 25/04/64	PARENT Gérard	951,20	439,93	1 391,13				<input type="checkbox"/> 59,45 - 46,23%
	<i>Total Stagiaires</i>	3 033,12	1 503,38	4 536,50	0,00	0,00	0,00	
1 - 03/08/64	LEON Léo	1 132,16	572,99	1 705,15				<input type="checkbox"/> 70,76 - 50,61%
2 - 24/07/45	NORMA Tiphonie	1 273,44	716,18	1 989,62				<input type="checkbox"/> 79,59 - 56,24%
	<i>Total Formateur</i>	2 405,60	1 289,17	3 694,77	0,00	0,00	0,00	
Total pour la formation		5 438,72	2 792,55	8 231,27	0,00	0,00	0,00	
					8231,27 F			

Code 1998-003	Formation paramétrage de l'automate SIEMENS								
	Durée: 32 h 00		Externe						
	Date:	15/02/1998	du 15 au 18 février		Annulée: <input type="checkbox"/>		Report de coûts: <input type="checkbox"/>		
1	<u>Nom</u>	<u>Salaire</u>	<u>+ Ch. patronales</u>	<u>=</u>	<u>Total</u>	<u>Déplacement</u>	<u>Hotel</u>	<u>Restaurant</u>	Absents
1 - 15/08/42	DORIN Jean	1 856,96	896,17		2 753,13	1 200,00	560,00	450,00	<input type="checkbox"/> 58,03 - 48,28%
	<i>Total Stagiaires</i>	1 856,96	896,17		2 753,13	1 200,00	560,00	450,00	
Total pour la formation		1 856,96	896,17		2 753,13	1 200,00	560,00	450,00	
					4963,13 F				

Code 1998-005	Formation Excel et Word									
	Durée: 150 h00		Externe		Annulée: <input type="checkbox"/>		Report de coûts: <input type="checkbox"/>			
	Date: 26/05/1998									
	<u>Nom</u>	<u>Salaire</u>	<u>+ Ch. patronales</u>	<u>= Total</u>	<u>Déplacement</u>	<u>Hotel</u>	<u>Restaurant</u>	<u>Absents</u>		
1 - 03/08/64	LEON Léo	10 614,00	5 371,75	15 985,75				<input type="checkbox"/>	70,76 - 50,61%	
2 - 24/07/45	NORMA Tiphanie	11 938,50	6 714,21	18 652,71				<input type="checkbox"/>	79,59 - 56,24%	
3 - 25/04/64	PARENT Gérard	8 917,50	4 124,34	13 041,84				<input type="checkbox"/>	59,45 - 46,23%	
	<i>Total Stagiaires</i>	<u>31 470,00</u>	<u>16 210,30</u>	<u>47 680,30</u>	<u>0,00</u>	<u>0,00</u>	<u>0,00</u>			
Total pour la formation		31 470,00	16 210,30	47 680,30	0,00	0,00	0,00			
				47680,3 F						