



GestionRecettes

Valeurs nutritives intégrées pour toute entreprise qui gère une cuisine

Valeur nutritive	
Nutrition Facts	
par 125 mL (87 g) / Per 125 mL (87 g)	
Teneur	% valeur quotidienne
Amount	% DV
Calories / Calories 80	
Lipides / Fat 0.5 g	
saturés / Saturated 0 g	
+ trans / Trans 0 g	
Cholestérol / Cholesterol 0 mg	
Sodium / Sodium 0 mg	
Glucides / Carbohydrate 18 g	
Fibres / Fibre 2 g	
Sucres / Sugars 2 g	
Protéines / Protein 3 g	
Vitamine A / Vitamin A	
Vitamine C / Vitamin C	
Calcium / Calcium	
Fer / Iron	



GestionRecettes est un logiciel de gestion de mets cuisinés qui vous permet de fixer le coût de revient des mets avec précision et permet le calcul des valeurs nutritives de vos recettes.

Simple à utiliser Gestion recettes comporte des fonctionnalités évoluées qui vous permettront de bien gérer votre entreprise. GestionRecettes est un outil efficace qui vous permettra d'avoir un contrôle précis des coûts de vos recettes et des ingrédients qui les composent.

Gestion recettes a été développé avec des gens de l'industrie et en collaboration avec une nutritionniste afin de répondre aux besoins de l'industrie alimentaire. Notre logiciel est en fonction depuis 2002.

Principales Fonctionnalités

Gestion des matières premières (ingrédients)

- Création, modifications et suppression de matières premières
- Impression de la liste des ingrédients
- Base de données de valeurs nutritives inclus (FCEN)
- Facteurs de conversion spécifiques à un ingrédient
- % de pertes pour les parties non comestibles
- Remplacement de matières premières
- Fonctions de recherche

Gestion des recettes

- Création, modifications et suppression d'une recette.
- Copie de recettes
- Une recette peut devenir un ingrédient (sous recette).
- Mise à jour automatique des recettes et des sous-recettes lors d'un changement de prix ainsi que lorsqu'un ingrédient remplace un autre ingrédient.
- Mise à jour automatique des recettes et sous-recettes
- Création illimité de sous recettes et de niveau de sous recettes.
- Calcul du % de gain ou pertes de poids dû à la cuisson
- Affichage des valeurs nutritives
- Impressions des valeurs nutritives, d'une recette ou d'une liste de recettes
- Calcul des décorations et de l'emballage
- 3 possibilités pour calculer le prix de la recette
- Calcul des frais généraux

Gestion des mesures et des conversions

Gestion des départements

Bottin des produits en inventaire





GestionRecettes

Calcul des Valeurs Nutritives

En plus de gérer les recettes, le logiciel GestionRecettes calcule maintenant les valeurs nutritives.

Clientèle visée:

Toute entreprise qui cherche une solution simple aux nouvelles exigences gouvernementales concernant l'étiquetage obligatoire des valeurs nutritives qui est entré en vigueur en décembre 2007.

Ce logiciel est facile d'utilisation et vous évite les coûteuses analyses de laboratoire.

Principales fonctionnalités:

Lors d'ajout, de modification ou de suppression d'ingrédient, la mise à jour des valeurs nutritives se fait automatiquement pour chaque recette.

Vous gérez d'un seul coup le coût de revient et les valeurs nutritives de chacune de vos recettes.

Impression de la liste des produits avec leurs valeurs nutritives.

Valeur nutritive Nutrition Facts	
par 125 mL (87 g) / Per 125 mL (87 g)	
Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value
Calories / Calories 80	
Lipides / Fat 0.5 g	1 %
saturés / Saturated 0 g	
+ trans / Trans 0 g	0 %
Cholestérol / Cholesterol 0 mg	
Sodium / Sodium 0 mg	0 %
Glucides / Carbohydrate 18 g	6 %
Fibres / Fibre 2 g	8 %
Sucres / Sugars 2 g	
Protéines / Protein 3 g	
Vitamine A / Vitamin A	2 %
Vitamine C / Vitamin C	10 %
Calcium / Calcium	0 %
Fer / Iron	2 %

**Pour plus d'information visitez notre site Internet
www.gestion-cout-recette.ca ou contactez nous au 514 813-5824**

