

Comment créer mes fiches recettes ?



Accès : Dans « Mon espace » cliquer sur l'onglet « Mes fiches recettes ».

1) Si vous n'avez pas encore créé de fiches recettes

Cliquer sur le bouton « créer » en haut à droite de la page.

Le formulaire de saisie de la fiche recette apparait.

Compléter la fiche recette avec vos propres éléments.

Cliquer sur « Enregistrer ».

> Mon espace > **Mes fiches recettes**

Rechercher une fiche recette > recherche multi-critères

Partager	Source	Liste de mes fiches recettes	Supprimer
<input type="checkbox"/>		test 1 - Page 1 : Modifier les informations générales - Page 2 : Modifier les recettes génériques associées - Page 3 : Modifier les fiches techniques associées	<input type="checkbox"/>
◀ 1 ▶			
<input type="button" value="Supprimer"/>			

Mon espace

- Mes infos personnelles
- Changer de mot de passe
- Mes plans alimentaires
- Mes plans de menus
- Mes fiches recettes**
- Toutes les fiches recettes
- Mes favoris
- Mes fiches techniques
- Toutes les fiches techniques
- Mes établissements

Première page du formulaire

Cette première page permet de remplir toutes les informations générales concernant la recette.

- Le titre de la recette* + le nom pour l'impression*.
- Thème de la recette (festif, halloween, nouvel an chinois etc.), type de dressage, saison de la recette, mode de production, cible de consommateur...
- Nombre de parts, coût de la portion, informations nutritionnelles (protéines, lipides, glucides etc.), temps de préparation, temps de cuisson...
- Bon d'économat.
- Progression de la recette.



A noter : Vous avez la possibilité d'ajouter des visuels à votre recette. Pour cela il vous suffit d'inscrire le lien de l'image que vous souhaitez ajouter à la recette dans la case prévue à cet effet.



TRUCS et ASTUCES : Le « nom pour l'impression » vous permet de saisir un nom différent du titre de la recette. Cette option peut être utilisée pour vos menus à 4 composantes afin de remplacer les catégories « sans entrées » ou « sans produits laitiers » par un blanc ou par des étoiles. Vous pouvez aussi utiliser cette option pour inscrire des appellations spécifiques de votre établissement comme « plat du jour », « dessert du chef », ou bien pour créer un « libellé vide » et éviter la répétition au niveau des accompagnements des plat complets comme par exemple : « raviolis », « hachis Parmentier », « couscous »...etc.

- Une fois toutes les informations complétées, cliquer sur « Enregistrer ».



IMPORTANT : Les mentions signalées par le petit (*) doivent être obligatoirement complétées pour valider la création de votre fiche recette.

Deuxième page du formulaire

Associer aux recettes génériques Page 2/3

Titre de la recette : Recette 1

Recherche des recettes génériques

Rechercher par catégorie

- Plats Proticiques
- Plats Proticiques frits
- Plats Proticiques frits
- "Sans Plat Protidique"
- Accomp. de légumes cuits
- Accomp. de féculents
- Acc. légumes/féculents < 50%
- Acc. féculents/lég. cuits < 50%

- Flan / galette / gratin de légumes
- Mono-légumes cuits
- Mélanges classiques 100% légumes
- Poêlées 100% légumes
- Purées 100% légumes
- Gratins de légumes et pommes de terre
- Mélanges avec plus de 50% de légumes cuits
- Purée avec plus de 50% de légumes cuits

Go

Enregistrer

Cette deuxième page permet d'associer une recette générique à votre recette.

- Dans un premier temps, vous devez cocher une catégorie de plats à associer à votre recette. Cliquer sur « Go ».
- Dans un second temps apparait une sélection de recettes génériques associées à la catégorie de plats sélectionnée. Il ne vous reste plus qu'à cocher la case de la recette générique la plus proche de votre recette.
- Cliquer sur « Enregistrer ».



A noter : Cette étape est essentielle pour vous permettre de sélectionner et de placer la recette que vous avez créée dans vos menus

Troisième page du formulaire

Associer aux produits Page 3/3

Titre de la recette : test

Recherche des produits

Rechercher :

- B** Brocolis 1 kg
- B** Brocolis 2,5 kg
- B** Galettes brocolis carottes 2,5 kg
- B** Galettes Star choux-fleurs brocolis carottes 2,5 kg
- B** Gratin de brocolis et pommes de terre 2,5 kg
- B** Gratin de carottes brocolis et emmental
- B** Poêlée brocolis et champignons Minute 2,5 kg
- B** Purée de brocolis 2,5 kg
- B** Salade de brocolis au poulet
- B** Trio de légumes aux brocolis Minute 2,5 kg

Liste des fiches techniques a associer

<input checked="" type="checkbox"/>	B	Duo haricots verts - haricots beurre 5S
-------------------------------------	----------	---

Cette troisième page permet d'associer une ou plusieurs fiches techniques relatives aux produits qui composent votre recette.

- Pour cela, vous devez au préalable créer les fiches techniques des produits que vous souhaitez associer à votre recette cf. rubrique « Comment créer mes fiches techniques ? ».
- Ensuite, il vous suffit de saisir dans la case à côté de « Rechercher » une partie du nom de la fiche technique recherchée et de cliquer sur « Go ».
- Une liste des produits correspondants à votre recherche s'affiche. Il ne vous reste plus qu'à sélectionner celui qui vous intéresse en cochant la case située juste devant le nom du produit.
- Valider votre sélection en cliquant sur « Ajouter ».
- La liste des fiches techniques associées à votre fiche recette s'affiche. Cliquer sur « Enregistrer » pour valider tous les critères de votre fiche recette.



A noter : Vous pouvez associer à vos recettes autant de fiches techniques que vous le souhaitez en renouvelant les mêmes opérations détaillées ci-dessus.

2) Si vous avez enregistré un titre de fiche recette pendant le plan de menu



A noter : Lorsque vous avez complété votre plan de menus, vous avez ajouté des recettes à celles contenues dans votre catalogue de fiche recette. À présent, vous devez renseigner tout le formulaire concernant ces nouvelles recettes.

Pour obtenir la liste de toutes les recettes que vous avez créées « à la volée » lors de la rédaction d'un de vos plans de menus, vous pouvez procéder à une recherche multi-critères accessible depuis « Mon espace », puis cliquer sur l'onglet « Mes fiches recettes » cf. rubrique « Comment effectuer une recherche de fiches recettes ? ».

Sélectionner le titre de la recette que vous souhaitez compléter en cliquant sur la loupe à droite du nom de la recette.

La fiche recette apparait. Cliquer sur « Modifier » en haut à droite.

Une page similaire à celle de la création d'une nouvelle fiche recette apparait.

Compléter la fiche recette avec vos propres éléments.

Cliquer sur « Enregistrer ».

> Mon espace > Recherche des fiches recettes

Rechercher une fiche recette

Go > recherche multi-critères

Supprimer la liste

Mon espace

- Mes infos personnelles
- Changer de mot de passe
- Mes plans alimentaires
- Mes plans de menus
- Mes fiches recettes
- Toutes les fiches recettes
- Mes favoris
- Ma recherche**
- Mes fiches techniques
- Toutes les fiches techniques
- Mes établissements

Vous avez recherché : Personnelle

Source	Recherche des fiches recettes	Consulter
	Cordon bleu de dinde	
	Gratin de courgettes	
	Salade de fruits	
	Taboulé au raisin	
« 1 »		

3) Visualiser votre fiche recette

> Mon espace > Mes fiches recettes

Rechercher une fiche recette [Go](#) > recherche multi-critères [CRÉER](#)

Mon espace

- Mes infos personnelles
- Changer de mot de passe
- Mes plans alimentaires
- Mes plans de menus
- Mes fiches recettes**
- Toutes les fiches recettes
- Mes favoris
- Mes fiches techniques
- Toutes les fiches techniques
- Mes établissements

Partager	Source	Liste de mes fiches recettes	Supprimer
<input type="checkbox"/>		test 1 - Page 1 : Modifier les informations générales - Page 2 : Modifier les recettes génériques associées - Page 3 : Modifier les fiches techniques associées	<input type="checkbox"/>

< 1 >

[Supprimer](#)

Une fois votre fiche recette créée, vous pouvez visualiser le rendu de votre fiche recette en cliquant sur son nom écrit en rose.

Apparaît alors le visual de votre fiche recette.



A noter : Vous pouvez, à partir de ce visual, modifier les informations de votre fiche recette en cliquant sur « Modifier » en haut à droite du visual. Cliquer sur « Enregistrer » pour valider vos modifications.

> Mon espace > Mes fiches recettes > Consulter

Rechercher une fiche recette [Go](#) > recherche multi-critères

[IMPRIMER](#) [MODIFIER](#) [PARTAGER](#)

☆☆☆☆ Note personnelle ☆☆☆☆ Note de la communauté Marele

🏠 Nom : test 1
Catégorie :
Recette Générique :
Auteur :

Bon d'économat	
Progression	
Informations nutritionnelles	
Protéine :	g/100g
Lipides :	g/100g
Glucides :	g/100g
Calcium :	mg/100g
Calories :	kcal/100g
Informations diverses	
Mise en oeuvre :	Liaison chaude
Thème :	
Dressage :	Sur assiette
Saison :	Hiver
Nombre de parts :	
Cout de la portion :	
Cible consommateur :	Scolaire
Temps de préparation :	
Temps de cuisson :	

Fiches techniques rattachées

- test FicheTechn. MP
- test FicheTechn. MP

Dans la partie basse de votre fiche recette apparaissent toutes les fiches techniques des produits que vous avez rattachées à votre recette.

Ce symbole vous permet de détacher la fiche technique de la fiche recette.



Ce symbole vous permet de visualiser la fiche technique associée à la fiche recette.

Notes personnelles :

