

Autoformation à ProcessPrice.

5 minutes pour comprendre

Je vous remercie d'avoir choisi ProcessPrice.

ProcessPrice calcul vos prix de revient et plus précisément vos coûts matières.

Les concepts de base.

ProcessPrice manipule plusieurs type de produits :

- Les produits achetés (les matières premières) s'appellent des PRODUITS
- Les produits fabriqués (les recettes ou composés) s'appellent des ARRANGEMENTS

A chaque fois que vous créez un PRODUIT ou un ARRANGEMENT, ProcessPrice vous demande de le classer dans une CATEGORIE.

Les CATEGORIES sont dans la partie gauche de l'écran. Il est possible d'en créer, d'en supprimer, de les renommer et de les déplacer.

Tout cela s'effectue en faisant un clic droit avec votre souris, vous verrez aussi que le clic droit vous permet d'autres opérations comme la création de produits ou d'arrangements.

Création d'un PRODUIT :

Cliquez le bouton Ajouter de la page principale

Choisissez PRODUIT comme type d'entité puis la catégorie dans laquelle vous désirez le classer.

La fenêtre de saisie du PRODUIT vous demande : le nom du PRODUIT, description ou provenance, quantité, unité, prix d'achat (ne tenez pas compte du statut de l'entité cela sera supprimé lors de la prochaine version)

Exemple 1 :

- Nom : Farine
- Provenance : Métro
- Quantité : 1
- Unité : Kilo

Exemple 1 :

- Nom : Beurre plaquette
- Provenance : Fromager du coin
- Quantité : 250
- Unité : grammes

Ces deux exemples vous montrent que l'on peut saisir les produits dans la quantité et l'unité que vous désirez. ProcessPrice se débrouille par la suite pour faire les conversions d'unité. Par exemple le beurre saisi en plaquette de 250 grammes pour (2,25 euros) pour être utilisé par kilo ensuite.

Ou un PRODUIT liquide saisi par exemple pour 5 décilitres pourra être utilisé au centilitre.

C'est souple et facile d'utilisation pour vous.

Je vous conseille à ce stade de saisir une dizaine de PRODUIT pour vous faire la main.

Création d'un arrangement

Le principe de création d'un ARRANGEMENT est similaire à la création d'un PRODUIT

Cliquez le bouton Ajouter de la page principale

Choisissez ARRANGEMENT comme type d'entité puis la catégorie dans laquelle vous désirez le classer.

La fenêtre de saisie de l'ARRANGEMENT vous demande : le nom du produit, description ou provenance, quantité, unité, prix d'achat (ne tenez pas compte du statut de l'entité cela sera supprimé lors de la prochaine version)

Les unités à choisir lors de la création d'un ARRANGEMENT sont celles que vous utiliserez plus tard. Exemple quand vous créez le pâton de pâte à pizza, vous le créez pour 1 unité (1 pâton) le grammage du pâton est indiqué dans le composant. De cette façon, si le grammage change, il suffira de le modifier dans le composants à 1 seul endroit.

Il n'est pas nécessaire de remplir le champs Total, c'est ProcessPrice qui calcul le prix de revient de cet ARRANGEMENT (ou recette)

Par défaut je vous conseille de toujours cocher la case « Utilisable comme composant dans un arrangement »

Dans la fiche arrangement, vous avez plusieurs onglets (certains apparaissent seulement quand vous avez saisis des composants)

Onglet description : permet de saisir une description de votre ARRANGEMENT (appelée aussi progression de recette)

Onglet calculs prix de revient : vous permet d'établir votre prix de vente et de calculer votre coefficient

Onglet Graphique : représente la valeur en % de chaque composant (très utile pour comprendre ce qui coûte cher dans une recette.

Onglet Composants : permet de saisir les différents composants de votre arrangement

Ajouter des COMPOSANTS :

Les composants sont les ingrédients de votre recette, un composant peut être soit un PRODUIT, soit un autre ARRANGEMENT.

Si vous désirez ajouter un composant PRODUIT qui n'existe pas encore vous pouvez le créer en cours de route sans ressortir de votre ARRANGEMENT.

Comment procéder ?

Cliquez sur le bouton Ajouter un composant

Dans la fenêtre choix d'un composant choisir dans la liste ou saisir le nom du composant recherché si il n'existe pas vous pouvez le créer (uniquement des produits).

Ensuite la fenêtre « détail de ... » vous permet de saisir la quantité que vous désirez mettre dans votre ARRANGEMENT (EX : 1 kg de farine)

La SECTION est optionnelle et est expliquée au paragraphe suivant.

Vous pouvez aussi mettre un commentaire exemple : « Tamiser la farine finement »

Regardez bien ces exemples, vous constaterez que les arrangements sont formés par des

COMPOSANTS qui peuvent être soit des PRODUITS, soit d'autres ARRANGEMENTS.
Ce qui signifie que les recettes peuvent s'emboîter comme des poupées russes (comme dans la réalité d'ailleurs où une recette est souvent composée d'autres recettes)

ARRANGEMENT Exemple 1 :

- Nom : **Pâte à pizza**
- Provenance : Fabrication maison
- Quantité : 1,7
- Unité : Kilo

COMPOSANTS :

- 1 Kilo de farine (produit)
- 50 centilitres d'eau (produit)
- 20 grammes de sel (produit)
- 40 grammes de levure (produit)
- 10 cl d'huile d'olive (produit)

ARRANGEMENT Exemple 2 :

- Nom : **Pâton de pâte à pizza**
- Provenance : Fabrication maison
- Quantité : 1
- Unité : Unité (signifie 1 pâton)

COMPOSANTS :

- 200 grammes de **Pâte à pizza** (arrangement)

ARRANGEMENT Exemple 3 :

- Nom : **Pizza de base** (seulement le pâton, la tomate et la mozzarella)
- Provenance : Fabrication maison
- Quantité : 1
- Unité : Unité (signifie 1 pizza de base)

COMPOSANTS :

- 1 **Pâton de pâte à pizza** (arrangement)
- 7 cl de Tomate à pizza (produit)
- 100 grammes de mozzarella (produit)

ARRANGEMENT Exemple 4 :

- Nom : **Pizza Marguerite**
- Provenance : Fabrication maison
- Quantité : 1
- Unité : Unité (signifie 1 pizza marguerite)

COMPOSANTS :

- 1 **Pizza de base** (arrangement)
- 50 grammes d'olives (produit)

Les sections :

Dans un ARRANGEMENT vous pouvez créer plusieurs SECTIONS (par exemple pour un

bourguignon les SECTIONS suivantes : Viande, garniture aromatique, légumes)
Le prix de revient de chaque section est affiché lors de l'impression des fiches techniques.

Quand vous ajoutez un composant, vous pouvez l'affecter à une SECTION.
Par défaut ProcessPrice créé une section « Général ».

Retour à la page principale

A gauche de l'écran, vous avez les catégories, à côté de cette onglet, vous un autre onglet qui indique par exemple « farine est dans ... »

En cliquant sur cet onglet vous visualisez dans quoi est utilisé la farine.

Dans l'exemple ci dessus vous verrez que la farine est utilisé :

---> dans la pâte à pizza

-----> dans le pâtons de pâte à pizza

-----> dans la pizza de base

-----> dans la pizza marguerite

Cela permet de vous y retrouver facilement et de savoir dans quels ARRANGEMENTS sont utilisés vos PRODUITS ET VOS ARRANGEMENTS.

C'est utile quand vous avez une sauce à base d'huile d'arachide de savoir dans quelle salade vous la servez pour conseiller un client allergique aux arachides.

Imprimer vos PRODUITS et vos ARRANGEMENTS

Vous pouvez imprimer des fiches techniques de tous vos arrangements pour les utiliser dans votre labo ou votre cuisine.

Vous pouvez aussi imprimer la liste des produits.

En conclusion

ProcessPrice va vous rendre de grands services et vous donnera (vous serez agréablement surpris) un autre regard sur votre entreprise.

N'hésitez pas à informer votre comptable de votre démarche vers une marge maîtrisée : il adorera.

Voilà on a fait le tour en quelques minutes, si vous avez besoin d'autres conseils contactez moi sur processprice@sunnymedia.com