



Dernière mise à jour 2023-7-22 version v1.22143

Table des matières

22 juillet 2023 v1.22143 Commandes site web clients commerciaux vidéo	4
17 mai 2023 v1.22113 Visualisation du détail des pâtes, produits, ingrédients et la valeur de vente.	4
5 mai 2023 v1.22092 Ajout d'une barre de menu avec différents raccourcis	5
3 mai 2023 v1.22085 Possibilité de modifier le début de calendrier un lundi ou un dimanche. Tri « Mes recettes » ou recettes collègues »	5
25 avril 2023 v1.22078 Paramètre du transfert Web ou non des fichiers générés lors de commande dans le bouton « Coordonnées de ma boulangerie »	6
25 avril 2023 v1.22077 Ajout d'un champ identifiant pour le commerçant, permettant de l'identifier à 6 caractères dans l'état de sortie des résultats	7
19 avril 2023 v1.2206. Fonction de création automatique de liste de commande type Excel pour 1 semaine avec tri des produits par catégorie pour chaque client commercial. La liste peut être manipulée par la suite, mais sera détruite lors de la prochaine demande d'exportation	7
19 avril 2023 v1.2205. Extraction des produits par catégorie	8
16 avril 2023 v1.194. Génération d'un code à barre QR automatique par produit qui sera visible sur l'étiquette vidéo	8
13 avril 2023 v1.193. Exportation d'un fichier listeProduitPourClient.slk pour permettre au client commercial de faire sa commande de la semaine du lundi au dimanche	9
8 avril 2023 v1.192 Lors réception commande fournisseur, cliquez sur « Récent. commande fourn. » puis faire des modifications avant de cliquer sur le signe \$. Tout se mettra à jour	10
8 avril 2023 v1.191 Possibilité d'envoyer un document Excel personnalisé pour un client donné pour importation de sa commande de la semaine ex: client no 150 (listeProduitPourClient150.xls). Sinon le client reçoit un chiffrier générique:	

listeProduitPourClient.xls	11
7 avril 2023 v1.189 Ajout d'un envoi de confirmation de paiement lors du regroupement de factures payées dans le dossier client.	12
6 avril 2023 v1.189 Visuel pdf tous les ingrédients dans la recette avec ajout lors de la cédule de production	13
3 avril 2023 v1.188 Nouvelle façon de voir les listes avec possibilité de triage et déplacement des colonnes pour Fournisseurs et Clients	14
1 avril 2023 v1.187 Ajout d'un menu d'aide contextuel ou la touche F1.	15
Ce fichier se nomme boulangerie.htm Il sera à glisser au même endroit que boulangerie.DB lors de la mise-à-jour	15
1 avril 2023 v1.186 Énumération permettant d'utiliser les allergènes entrés auparavant	15
31 mars 2023 v1.185 Possibilité d'ajouter la description de l'ingrédient du fournisseur	16
31 mars 2023 v1.185 Ajout d'un rapport d'inventaire du jour dans le bouton de » Gestion des rapports »	16
30 mars 2023 v1.182 Ajout possibilité de créer des étiquettes pour les produits	16
23 mars 2023 v1.174 Possibilité de changer les liens des boutons de sites Web	18
22 mars 2023 v1.172 Ajout du nombre de bac ou plaque pour un produit donné.	18
22 mars 2023 v1.171 Fenêtre d'exportation et importation des données	19
20 mars 2023 v1.169 Ajout page "Rapports gestion »	19
18 mars 2023 v1.166 Impression de la liste des produits avec clients associés. Client_par_produit.pdf	20
15 mars 2023 v1.163 Impression de la liste des pains, quantité, poids de pâte pour une même pâte.	20
9 mars 2023 v1.152 Ajout des no de TPS, TVQ et du texte des informations bancaires.	21
8 mars 2023 v1.151 Ajout prénom, nom personne contact lorsque c'est une entreprise et le nom d'entreprise	22

7 mars 2023 v1.149	Commande d'ingrédient au fournisseur	22
5 mars 2023 v1.145	Entrée nouvel ingrédient et son fournisseur sur la même page.	22
2 mars 2023 v1.144	Importation commande fichier Excel pour la semaine du lundi au dimanche	23
28 février 2023 v1.140	Correction visualiser produits fournisseur	25
23 février 2023 v1.139	Impression photo du produit	25
23 février 2023 v1.139	Ajout pourcentage de perte	25
15 février 2023 v1.137	Saisie étiquette produit	26
14 février 2023	Ajout d'un sac de conservation à un produit	26
11 février 2023	Sélectionner votre fichier de données	27
11 février 2023 13h00 v1.1334	Prix spéciaux pour 1 fournisseur par produit	27
8 février 2023 22h30 v1.1333	Ajout d'un lieu de cueillette	28
8 février 2023 10h40 v1.1331	Ajout d'un raccourci Modifier	28
8 février 2023 10h13 v1.1331	Ajout de bouton de recherche	28
7 février 2023 18h12 v1.133	Ajustement commande dupliquée	29
6 février 2023 23h26 v1.131	Commande duplication corrigée	29
5 février 2023 14h33 v1.129	Commande client 1 semaine	29
4 février 2023 17h15 v1.128	Duplication d'une commande	29
3 février 2023 8h57 v1.127	Commande répétitive	30
1 février 2023 16h31 v1.126	Correction d'un bug de remise à 0 du total au début de la commande pour 1 semaine.	30
1 février 2023	Comment faire une mise à jour du logiciel?	30
1 février 2023 14h11 v1.125	Modification chemin dépôt de documentsweb32	
31 janvier 2023 12h13 v1.023	Envoi commande ingrédients	33

22 juillet 2023 v1.22143 Commandes site web clients commerciaux [vidéo](#)

17 mai 2023 v1.22113 Visualisation du détail des pâtes, produits, ingrédients et la valeur de vente.

Production_du_jour ID : 2956

Date début production 2023-05-31 au Date fin production 2023-05-31

Pâte et poids: [Search] Produits : [Search] Ingrédients [Search]

Voir recettes de la production Voir produits de la production Voir ingrédients de la production

Produit	Quantité	Ingrédient	Qté (Kg ou unité)
---------	----------	------------	-------------------

Production_du_jour ID : 2956

Date début production 2023-05-31 au

Pâte et poids: [Search] Produits :

Warning icon

- Pain aux noix : 1,111 Kg | 14,9 \$
-
- Pain aux raisins : 1,01 Kg | 11,8 \$
-
- Pain blanc : 10,1 Kg | 88,9 \$
-
- Pain framboises et chocolat : 1,01 Kg | 12,9 \$
-
- Pain oignon : 0,808 Kg | 13,9 \$
-
- Pain olive tomate seche : 0,303 Kg | 2,46 \$
-
- Pate A Chou : 0,4424 Kg | 22,72 \$
-
- Pate a croissant : 1,2094 Kg | 40,14 \$
-
- Petit ble : 2,727 Kg | 35,4 \$
-
- Raisins et noix : 1,01 Kg | 13,9 \$
-
- Suisse Au Chocolat : 0,2 Kg | 8,96 \$
-

====
450,7 \$

OK

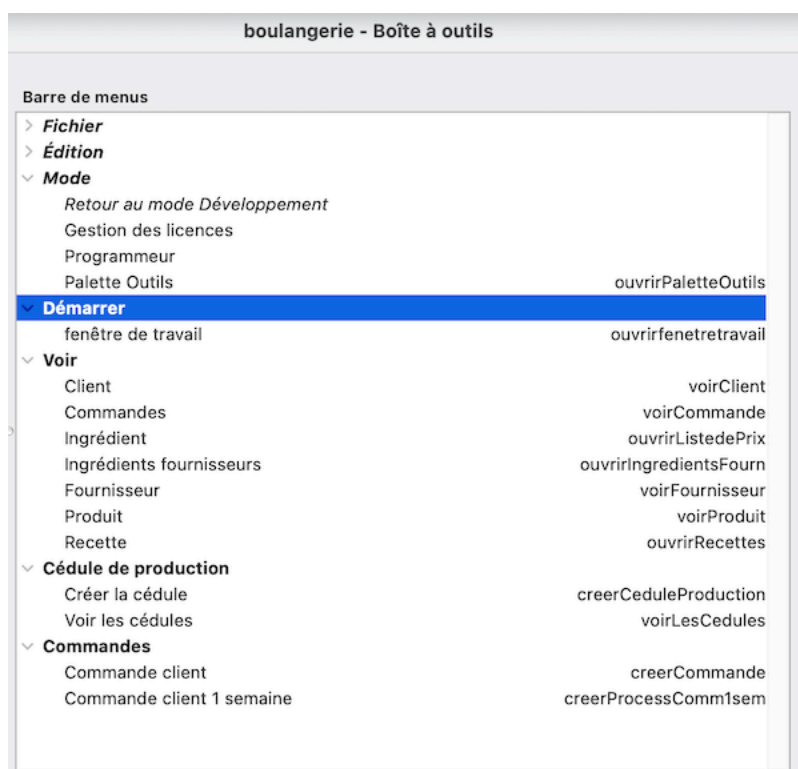
Ingrédients [Search]

Warning icon

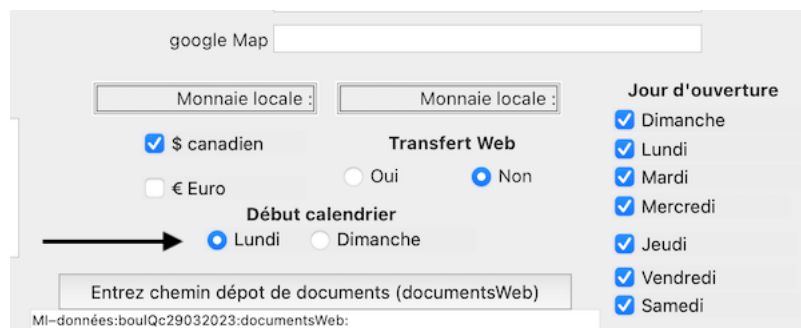
- Framboises congelees 0,101Kg
- Graine chia 0,022Kg
- Gros sel 0,025Kg
- Lait 0,036Kg
- Levain 0,496Kg
- Levure fraiche 0,214Kg
- Melange a 9 grains 0,31Kg
- Miel 0,022Kg
- Noix de grenoble morceaux 0,268Kg
- Oeuf entier liquide 0,03Kg
- Olive noir kalamata 0,03Kg
- Pate fermente 1,896Kg
- Pepite chocolat blanc 0,067Kg
- Pepite chocolat lait 0,082Kg
- Pepite chocolat noir 0,168Kg
- Poudre de lait 0,032Kg
- Pub mix rape 0,202
- Raisins 0,319Kg
- S500plus 0,263Kg
- Sel 0,289Kg
- Sucre 0,182kg
- Tomate sechee 0,03kg
- Vanille 0Kg
- == ==
- Total ingrédients: 56,89 \$

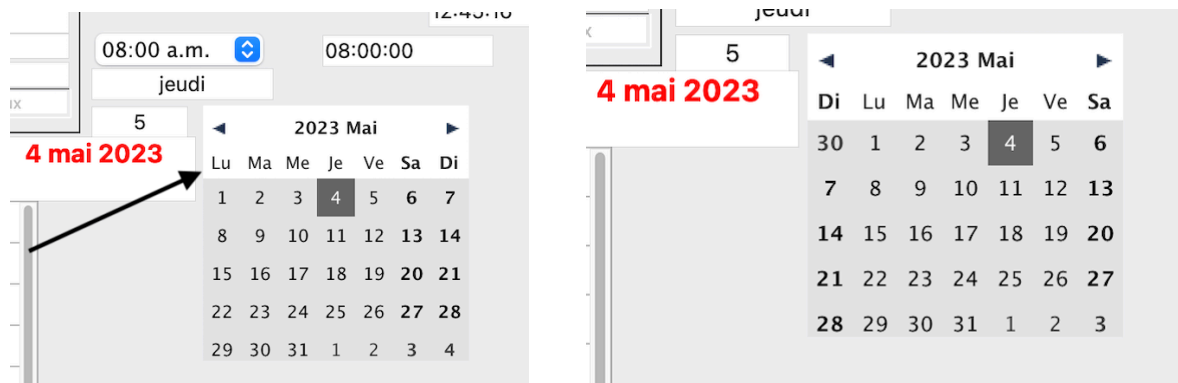
OK

5 mai 2023 v1.22092 Ajout d'une barre de menu avec différents raccourcis



3 mai 2023 v1.22085 Possibilité de modifier le début de calendrier un lundi ou un dimanche. Tri « Mes recettes » ou recettes collègues »





nom_recette : **Baguette tradition**

baguettes

ingrédients → ☒ mes recettes ☐ recettes collègues

* Est la pâte principale

Liste des recettes

Poids pâte	\$/Kg	Catégorie
1,958 Kg	,89 \$	baguettes

25 avril 2023 v1.22078 Paramètre du transfert Web ou non des fichiers générés lors de commande dans le bouton « Coordonnées de ma boulangerie »

google Map

Monnaie locale : Monnaie locale :

☒ \$ canadien ☐ € Euro

Transfert Web ☒ Oui ☐ Non

Entrez chemin dépôt de documents (documentsWeb)

l-données:boulQc29032023:documentsWeb:

Jour d'ouverture

- ☒ Dimanche
- ☒ Lundi
- ☒ Mardi
- ☒ Mercredi
- ☒ Jeudi
- ☒ Vendredi
- ☒ Samedi

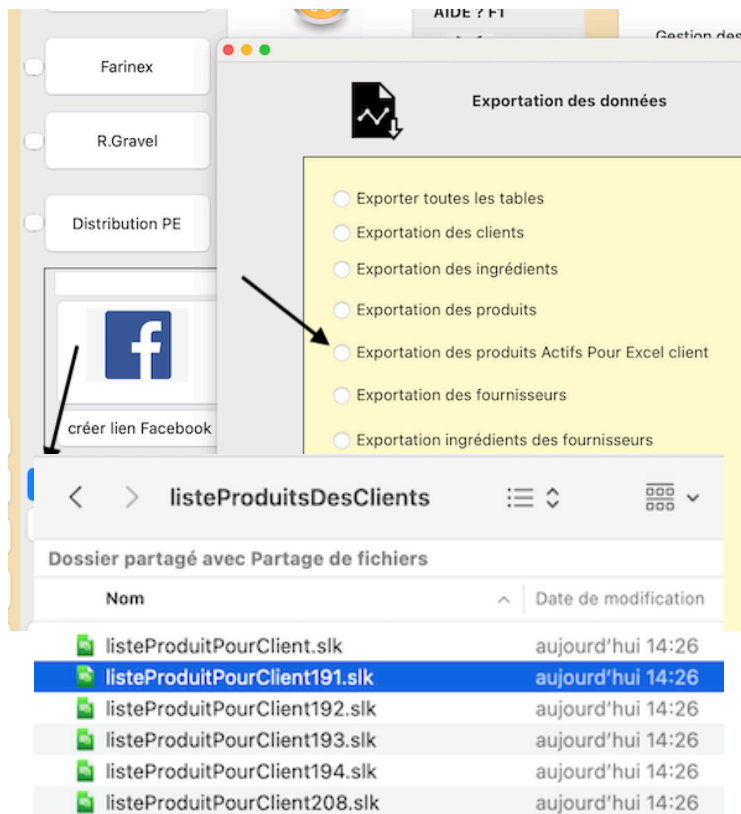
25 avril 2023 v1.22077 Ajout d'un champ identifiant pour le commerçant, permettant de l'identifier à 6 caractères dans l'état de sortie des résultats

Identifiant 6 caractères	Bou225
Prénom Contact	Production

Production du jour

	Ant193	Caf192	Fer223	JJJ190	Pal224	Lef191	Totaux
→ Bicolore Framboise 100 gr	1	1	1	1	1		5
Bicolore Nutella 100 gr	1	1	1	1	1	1	6
Brioche Au Raisins 100 gr	1	1	1	1	1	1	6
Brownie 165 gr				1	1	1	3
Carré Aux Dattes 125 gr				1	1		2
Total	3	3	3	5	5	3	22

19 avril 2023 v1.2206. Fonction de création automatique de liste de commande type Excel pour 1 semaine avec tri des produits par catégorie pour chaque client commercial. La liste peut être manipulée par la suite, mais sera détruite lors de la prochaine demande d'exportation



19 avril 2023 v1.2205. Extraction des produits par catégorie

Voir catégorie: pains blancs		Liste des produits	
ID	Nom	Prix vente	Recette
317	Carré Blanc 650 gr	5,90 \$	Pain blanc
385	Carré Blanc Tranché 650 gr	5,90 \$	Pain blanc
340	Flûte 550 gr	5,50 \$	Pain blanc
312	Gros Bâtard 800 gr	7,45 \$	Pain blanc
315	Grosse Miche 1300 gr	8,90 \$	Pain blanc
314	Miche 650 gr	5,90 \$	Pain blanc
316	Miche Sésame 650 gr	5,90 \$	Pain blanc

16 avril 2023 v1.194. Génération d'un code à barre QR automatique par produit qui sera visible sur l'étiquette [vidéo](#)

Carré Blanc Tranché

Produit le: 2023-04-19



249-CAR-385

Eau, Farine blé blanc tradition, Levure fraîche, Pate fermentée, S500plus, Sel

Allergènes: gluten

Meilleur avant le: 2023-04-21

0,650 Kg

13 avril 2023 v1.193. Exportation d'un fichier listeProduitPourClient.slk pour permettre au client commercial de faire sa commande de la semaine du lundi au dimanche

- ☐ Exportation des produits
- ☐ Exportation des produits Actifs Pour Excel client



Le fichier listeProduitPourClient.slk est disponible dans votre dossier programme listeProduitsDesClients/listeProduitPourClient.slk

OK

listeProduitsDesClients				
Dossier partagé avec Partage de fichiers				
Nom	Date de modification	Taille	Type	
listeProduitPourClient.slk	aujourd'hui 16:34	3 ko	3rd par..	
listeProduitPourClient.xls	8 avr. 2023 11:49	12 ko	3rd par..	
listeProduitPourClient190.slk	aujourd'hui 16:16	3 ko	3rd par..	
listeProduitPourClientTEST.slk	10 avr. 2023 12:02	7 ko	3rd par..	
listeProduitPourClientTestCommande.slk	aujourd'hui 16:24	3 ko	3rd par..	

Liberation Sans									
10 pt									
G I S A									
A1									
fx Σ = 357									
	A	B	C	D	E	F	G	H	I
1	357	9 grains 550 gr	5	0	0	0	0	0	0
2	347	Baguette française 350 gr	0	0	0	0	0	0	0
3	329	Baguette multi-grain 350 gr	0	0	0	0	0	0	0

8 avril 2023 v1.192 Lors réception commande fournisseur, cliquez sur « Récent. commande fourn. » puis faire des modifications avant de cliquer sur le signe \$. Tout se mettra à jour

Cédule de production

production de la semaine

Ingrédients/périodes

Détails production

Voir production du:

IMP. étiquette du jour

Ajustement de prix

Entrer invendus

Voir les invendus

Commande fournisseur

Récept. commande fourn.

Gravel

info@boulangerieqc.com

ID : 66

Date 2023-04-08

Heure 14:19:14

ID du fournisseur 31

Requérant Super_Utilisateur

Date envoi courriel 00-00-00

Heure envoi courriel 00:00:00

Ouvrir fichier facture

MI-
données:boulQc29032023:documentsW
andesFournisseur:2023-04-08:Gravel_f

Date entrée stock 00-00-00





Heure entrée stock 00:00:00

Sélectionner les fiches à ajouter à votre stock

Nom ingrédient	Fait	Qté en KG:	Code ingr	Prix/Sac	date_commande
Amande poudre		22,720 Kg	G1234	105,65	2023-04-08

8 avril 2023 v1.191 Possibilité d'envoyer un document Excel personnalisé pour un client donné pour importation de sa commande de la semaine ex: client no 150 (listeProduitPourClient150.xls). Sinon le client reçoit un chiffrier générique: listeProduitPourClient.xls

listeProduitsDesClients	aujourd'hui 11:45
listeProduitPourClient.xls	24 févr. 2023 20:18
listeProduitPourClient150.xls	25 mars 2023 10:14

listeProduitPourClient.xls									
Arial 10 pt G I S A 									
A1				=	99				
	A	B	C	D	E	F	G	H	I
1	99	3 chocolats 500 gr	0	0	0	0	0	0	0
2	121	9 grains 550 gr	0	0	0	0	0	0	0
3	78	Baguette 350 gr	0	0	0	0	0	0	0
4	92	Baguette au fromage 300 gr	0	0	0	0	0	0	0
5	95	Baguette aux algues 300 gr	0	0	0	0	0	0	0
6	283	Baguette aux noix 300 gr	0	0	0	0	0	0	0

7 avril 2023 v1.189 Ajout d'un envoi de confirmation de paiement lors du regroupement de factures payées dans le dossier client.

Voir ou modifier prix spéciaux

ATTENTION: Pour modifier un prix sp

\$ Paiements de ces fiches \$

Supprim

☰

↓

☰

↓

☰

↓

☰

↓

\$

☺

Tri A-Z

Tri Z-A

ID_commande :

client :

Tri payé

Tri non-payé

9819	samedi	\$	La Paysane
9818	vendredi	\$	La Paysane
9812	lundi		La Paysane
9807	samedi		La Paysane
9806	mercredi		La Paysane

Regroupement des factures périodiques



BoulangerieQc
15 rue Carrier
Lévis
G5V-3T3
(555) 444-3333
info@boulangerieqc.com

Destinataire

La Paysane
5691 rue Cartier
Lévis
G6V-4T4
4188371111

2023-04-07

156

total non taxable	68,00 \$
total taxable	,00 \$
TPS	,00 \$
TVQ	,00 \$
Remboursement	62,00 \$
Total	6,00 \$

Montant restant à payer!

Merci
BoulangerieQc

#9817	2023-04-20	balance: 6 \$
#9816	2023-04-19	balance: 0 \$
#9819	2023-04-15	balance: 0 \$
#9818	2023-04-14	balance: 0 \$

6 avril 2023 v1.189 Visuel pdf tous les ingrédients dans la recette avec ajout lors de la cédule de production

Pain blanc

55,355 Kg

2023-04-07

Vendredi

nom :	Quantité	Coût
Ameliorant	0,589 kg	,88 \$
eau	21,494 kg	,00 \$
Farine blanche	29,444 kg	41,15 \$
Levure	0,294 kg	1,10 \$
pâte fermentée	2,944 kg	1,71 \$
Sel	0,589 kg	,26 \$

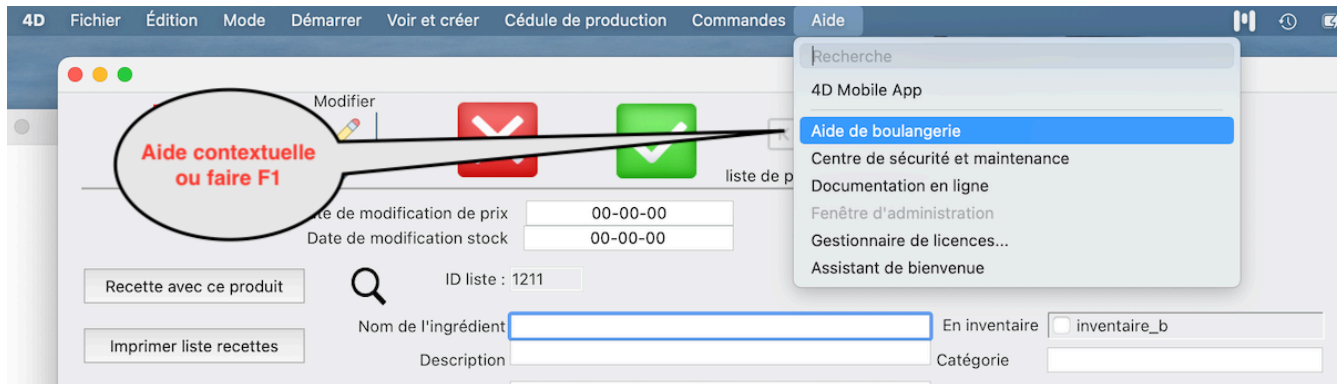
Produit	Qté	Pâte Kg	Base	Ajout
3 chocolats 500 gr	10	5,050 Kg	4,040 Kg	Chocolat au lait 0,505 Kg - Chocolat noir mi-amer 64% 0,505 Kg - Pain blanc 4,04 kg
Batard blanc 500 gr	10	5,050 Kg	5,050 Kg	
Carre-blanc 650 gr	10	6,500 Kg	6,500 Kg	
Framboises et chocolat 50	10	5,050 Kg	4,040 Kg	chocolat au lait 0,505 kg - framboises congelées 0,505 kg - Pain blanc 4,04 kg

3 avril 2023 v1.188 Nouvelle façon de voir les listes avec possibilité de triage et déplacement des colonnes pour Fournisseurs et Clients

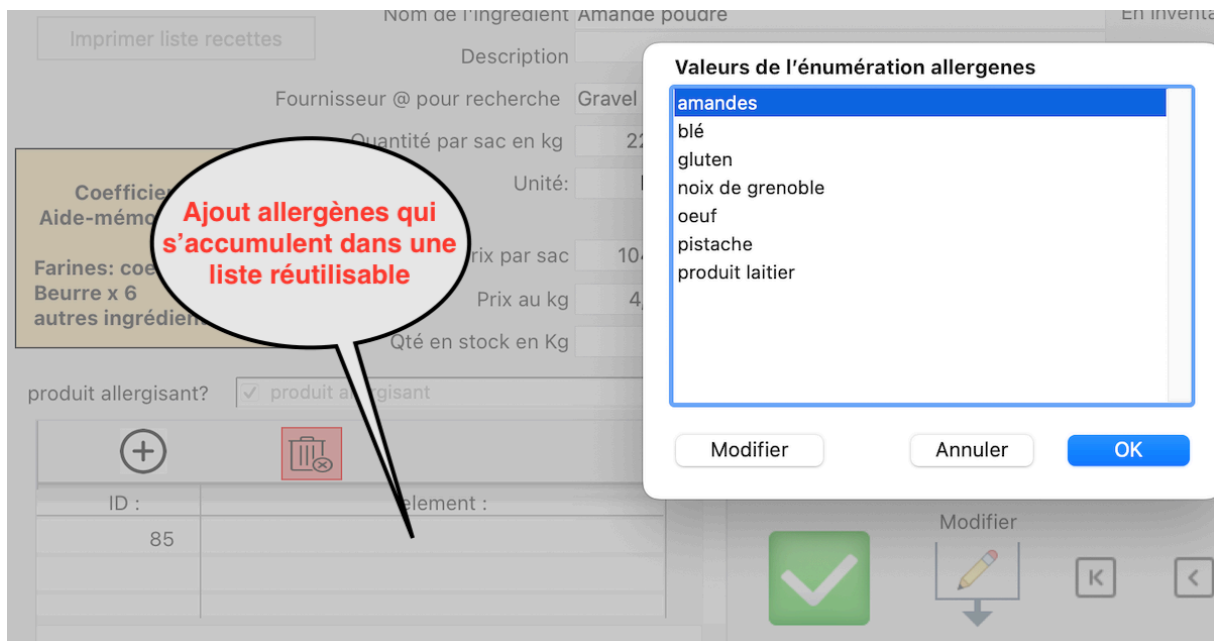
Liste des clients				
ID	Nom	Courriel	Téléphone	Commercial
181	Jean Carrier	jflevis2019@gmail.com		<input checked="" type="checkbox"/>
150	La Paysane	info@boulangerieqc.com	(418) 837-1111	<input checked="" type="checkbox"/>
169	Tremblay et fils	info@boulangerieqc.com		<input checked="" type="checkbox"/>
209	BoulangerieQc production	info@boulangerieqc.com	(555) 444-3333	<input type="checkbox"/>
182	Carrier Denis	jflevis2019@...angerieqc.com		<input type="checkbox"/>

1 avril 2023 v1.187 Ajout d'un menu d'aide contextuel ou la touche F1.

Ce fichier se nomme boulangerie.htm Il sera à glisser au même endroit que boulangerie.DB lors de la mise-à-jour



1 avril 2023 v1.186 Énumération permettant d'utiliser les allergènes entrés auparavant



31 mars 2023 v1.185 Possibilité d'ajouter la description de l'ingrédient du fournisseur

produit allergisant? ☒ produit allergisant

allergène amandes,

description du fournisseur

Possibilité d'ajouter la description donnée par le fournisseur

Modifier

✓

K < > >

31 mars 2023 v1.185 Ajout d'un rapport d'inventaire du jour dans le bouton de » Gestion des rapports »

Inventaire à jour

Catégorie	Nom Ingrédient	Qté en stock	Unité	\$ au Kg ou unité	Total
Farines	Farine a pizza 00	40	Kg	1,5 \$	60 \$
	Farine adm ble entier	40	kg	1,05 \$	42 \$
	Farine adm ble entier moulu sur pierre	40	kg	1,15 \$	46 \$
	Farine adm glenrose	40	kg	,81 \$	32,4 \$
	Farine adm spring	40	kg	1,5 \$	60 \$
	Farine bio milanaise ble entier	40	kg	2,18 \$	87,2 \$
	Farine bio milanaise epeautre entier	40	kg	2,25 \$	90 \$

30 mars 2023 v1.182 Ajout possibilité de créer des étiquettes pour les produits

AIDE ?

Supprimer une/des fiches Imprimer toutes les fiches

Variété +

Choix 1 étiquette

Produits actifs Produits inactifs

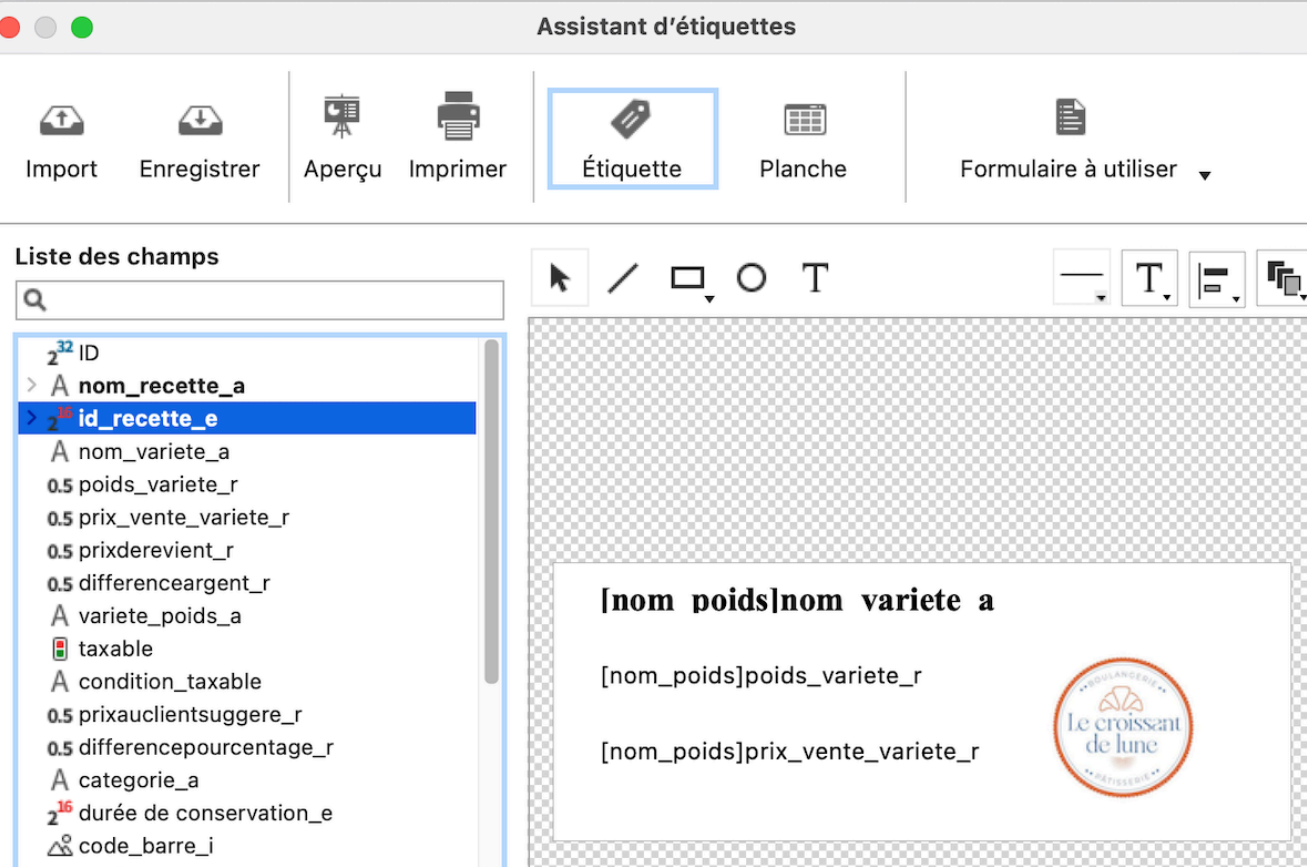
Recherche avancée Etiquette Produits du jour Entrée bac et plaque Étiquette gabarit

Chercher dans [nom_poids]

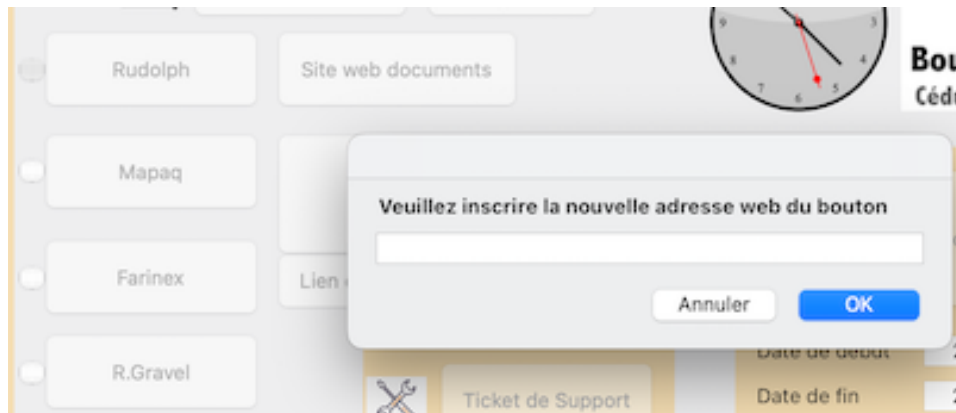
Créer une nouvelle sélection Recherches récentes

Chercher : [nom_poids]nom_variete_a contient chocolat



Annuler Chercher



23 mars 2023 v1.174 Possibilité de changer les liens des boutons de sites Web



22 mars 2023 v1.172 Ajout du nombre de bac ou plaque pour un produit donné.

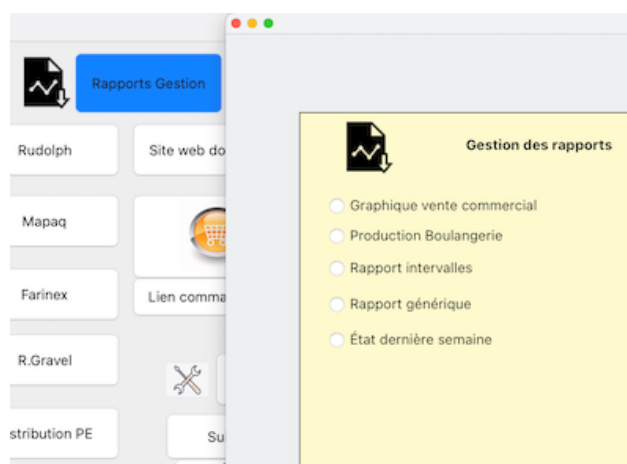
 Cédule de production pour: 2023-03-23 

Produit	unité	plaque/bac Kg
3 chocolats 500 gr	12	0,55 bac de 11
Baguette 350 gr	12	
Batard blanc 500 gr	12	
Carré intégral 600 gr	12	
Carre-blanc 650 gr	12	0,6 bac de 13
Chocolatine 90 gr	12	0,8 plaque de 15
Croissant nature 90 gr	12	0,8 plaque de 15
khorazan 550 gr	12	
Miche blanche 400 gr	12	0,37 bac de 13
Miche sesame 650 gr	12	0,6 bac de 13

22 mars 2023 v1.171 Fenêtre d'exportation et importation des données



20 mars 2023 v1.169 Ajout page "Rapports gestion »



18 mars 2023 v1.166 Impression de la liste des produits avec clients associés. Client_par_produit.pdf

Production du jour			
	BoulangerieQc production	La Paysane	Tremblay et fils Y
3 chocolats 500 gr	5	4	3
9 grains 550 gr	6	3	3
Baguette 350 gr	4	8	
Batard blanc 500 gr	8		4
Campagne 650 gr	4	4	4
Carré intégral 600 gr	6	2	4
Carre-blanc 650 gr	12	8	8
Cheddar 500 gr	8	2	2
Chocolatine 90 gr	8	12	4
Croissant nature 90 gr	24	12	12
Épeautre 550 gr	4	1	
Flute 550 gr	8		4
boises et chocolat 500 gr	8		8
Noix 550 gr	8		4
Total	113	56	60

15 mars 2023 v1.163 Impression de la liste des pains, quantité, poids de pâte pour une même pâte.

Une fois le clic fait sur « Cédule de production », des documents sont créés tel que le sommaire, qui permettra de voir toutes les recettes, produits et ingrédients sur clic.

Pain blanc		36,351 Kg	2023-03-16 Jeudi
nom :	Quantité	Coût	
Améliorant	0,387 kg	,58 \$	
eau	14,115 kg	,00 \$	
Farine blanche	19,336 kg	27,02 \$	
Levure	0,193 kg	,72 \$	
pâte fermentée	1,934 kg	1,12 \$	
Sel	0,387 kg	,17 \$	
Produit	Qté	Pâte Kg	Ajout
3 chocolats 500 gr	4	2,020 Kg	Ajout pain 3 chocolats, 0,404 Kg Pain blanc, 1,616 Kg
Carre-blanc 650 gr	12	7,800 Kg	
Cheddar 500 gr	6	3,030 Kg	Pain blanc, 2,424 Kg Ajout cheddar, 0,606 Kg
Flute 550 gr	10	5,555 Kg	
Framboise chocolat 500 gr	4	2,020 Kg	Ajout framboises et chocolat, 0,404 Kg Pain blanc, 1,616 Kg
Gros batard 800 gr	5	4,040 Kg	
Grosse miche 1300 gr	3	3,900 Kg	
Miche blanche 650 gr	12	7,800 Kg	
Petit batard 400 gr	4	1,600 Kg	

Production du jour ID : 2459 emsweb:ProductionQuotidienne

Date début production 2023-03-16 au Date fin production 2023-03-16

Pâte et poids: **Produits :** **Ingrédients**

Voir recettes de la production Voir produits de la production Voir ingrédients de la production

Produit	Quantité
3 chocolats 500 gr	6
9 grains 550 gr	6
Baguette 300 gr	12
Baguette cereales 300 gr	4
Batard blanc 500 gr	6
Brioche raisins 90 gr	24
Campagne 650 gr	6
Carré intégral 600 gr	6
Carre-blanc 650 gr	12
Chocolatine master 100 gr	24
Croissant nature 90 gr	24
Épeautre 550 gr	2
Florimont 550 gr	2
Flute 550 gr	6
Framboise chocolat 500 gr	8
Gros batard 800 gr	6
	206

Ingrédient	Qté (Kg ou unité)
Améliorant	0,487
Baton chocolat	0,242
Beurre croissant	1,134
Beurre doux	1,056
Chocolat au lait	0,707
Chocolat noir mi-amer 64%	0,303
Eau	26,87
Eau de bassinage	0,23
Farine blanche	26,982
Farine blanche bio	2,683
Farine bucheron	1,886
Farine complete bio	0,896
Farine de ble bio la remy	2,512
Farine de khorazan	1,854
Farine de seigle bio st-roch	0,234
Farine epeautre	0,519
Farine mais bio	0,175

Produit	Quantité	Client
3 chocolats 500 gr	6	BoulangerieQc production
9 grains 550 gr	6	BoulangerieQc production
Baguette 300 gr	12	BoulangerieQc production
Baguette cereales 300 gr	4	BoulangerieQc production
Batard blanc 500 gr	6	BoulangerieQc production
Brioche raisins 90 gr	24	BoulangerieQc production
Campagne 650 gr	6	BoulangerieQc production
Carré intégral 600 gr	6	BoulangerieQc production
Carre-blanc 650 gr	12	BoulangerieQc production
Chocolatine master 100 gr	24	BoulangerieQc production
Croissant nature 90 gr	24	BoulangerieQc production
Épeautre 550 gr	2	BoulangerieQc production

9

mars

2023 v1.152 Ajout des no de TPS, TVQ et du texte des informations bancaires.

Il est nécessaire d'entrer vos numéro de compte TPS, TVQ et le texte qui apparaîtra dans le bordereau de relevé lors de la nouvelle commande 1 semaine pour un client donné. Un texte indiquant les coordonnées pour le paiement est à compléter. Ces informations se retrouve au bas de la fiche « Coordonnées de ma boulangerie ».

Informations TPS-TVQ

compte TPS:

compte TVQ:

Informations bancaires sur facture

Versement à faire sur compte bancaire:

Caisse de ...

no compte:

transit:

8 mars 2023 v1.151 Ajout prénom, nom personne contact lorsque c'est une entreprise et le nom d'entreprise

client Tremblay et fils Entreprise Tremblay et fils

commercial ☒ commercial Prénom Contact Jean

Total à payer 12,00 \$

7 mars 2023 v1.149 Commande d'ingrédient au fournisseur

Dorénavant les ingrédients dont la limite de quantité programmée est dépassée apparaîtront en ombragé.

Ingrédients	Nbr sacs ou unités	Kg/Unités Restants	Prix/Kg
Amande tranche	0	40	11,68 \$
Améliorant	0	35	1,50 \$
Aneth	0	49,08	20,55 \$
Arome cafe	0	40	24,38 \$
Basilic	0	40	7,33 \$
Baton chocolat	0	41,782	9,28 \$
Beurre croissant	0	10	12,26 \$
Beurre doux	0	41,134	8,83 \$

5 mars 2023 v1.145 Entrée nouvel ingrédient et son fournisseur sur la même page.

On peut entrer dans la fiche ingrédient les différents fournisseurs avec leur liste de prix sur la même page. Lorsqu'on clique sur le bouton jaune \$ la fiche fournisseur sera poussée dans la fiche Ingrédient pour mettre ses données à jour. Il faut TOUJOURS cliquer sur le petit crayon

MODIFIER en haut de la page, ou faire Control-M (WIN) ou Command-M (MAC) avant de faire un changement qui sera appliqué, sinon la fiche demeurera intacte.

Nom de l'ingrédient: Farine bio milanaise ble entier

Description:

Catégorie: Farines

Fournisseur @ pour recherche: Moulin la milanaise

Quantité par sac en kg: 20

fournisseur_ID: 2

Ingr Fourn ID: 93

Unité: kg

Code produit chez fournisseur: 860073

Entrez à chaque fois le coeff

Coeff de vente: 12

Prix par sac: 43,60 \$CA

Prix au kg: 2,18 \$CA

Prix de vente/kg au client: 26,16 \$CA

Qté en stock en Kg: 40

Limites alerte Kg: 40

produit allergisant? ☒ produit allergisant

allergène: gluten,

Aide-mémoire suggestions

Farines: coeff x 12

Beurre x 6

autres ingrédients coeff x 2

Commander en Ligne

Clic pour mettre à jour Ingrédient avec un fournisseur

Entrée d'un nouveau fournisseur

nom_ingrédient	nom_fournisseur	qte_sac_kg	prix_sac_r	prix_au_kg	Code	Ingrédient fournisseur
Farine bio milanaise ble €	Les moulins de soulanges	20	35,00 \$	1,75 \$	S123	Farine bio blé entier à Milanaise
Farine bio milanaise ble €	Moulin la milanaise	20	43,60 \$	2,18 \$	860073	Farine a pain blé entier bio milanaise 20 kg
Farine bio milanaise ble €	Gravel	20	45,00 \$	2,25 \$	G123	

2 mars 2023 v1.144 Importation commande fichier Excel pour la semaine du lundi au dimanche

Vous pouvez faire parvenir un fichier excel au client avec en première colonne le ID du produit, son nom, et la quantité du lundi ou dimanche. Celui-ci doit être sauvegardé en format SYLK à l'aide d'Excel, OpenOffice ou LibreOffice. Ces deux derniers sont gratuits et peuvent être utilisés par vos clients. Il sera importer de la façon suivante après avoir cliqué sur le bouton Importer Commande (au-dessus du bouton QUITTER) :

Saisie dans Excel par votre client des quantités du lundi au vendredi. Il est important de ne pas avoir d'entête au chiffrier.

	A	B	C	D	E	F	G	H	I
1	99	3 chocolats 500 gr	1	2	3	4	5	6	7
2	121	9 grains 550 gr	0	2	0	0	0	0	0
3	78	Baguette 300 gr	0	0	3	0	0	0	0

lundi ou dimanche

Choisir le fichier de commande ex:listeProduitPourClientTest.slk, où vous l'avez déposé

listeProduitPourClient153.xls	25 févr. 2023 13:32
listeProduitPourClient156.xls	17 janv. 2023 07:47
listeProduitPourClientTEST.slk	aujourd'hui 15:28

Puis indiquez son le no ID de client trouvé dans le logiciel BoulangerieQc

Quel est le ID du client?

Annuler OK

Inscrire la date du lundi de début de semaine de production

Quelle est la date du lundi de cette commande de début de semaine?

2023-03-06

Annuler OK

Cliquez sur Charger préférences, puis Importer

20	177	Chocolat...ter 100 gr	0	0	0	0
21	192	Chocolat...136,5 gr	0	0	0	0
22	211	confit citron 13 gr	0	0	0	0
23	210	crèmeux...ote 15 gr	0	0	0	0

Enregistrer préférences Charger préférences Annuler Importer

Choisir le fichier ImportCommandeClient.4si... 7 commandes construites. C'est tout!

ImportCommandeClient.4si

\$ Paiements de ces fiches \$			Supprimer les fiches sélectionnées		Facturer plusieurs t	
ID_commande :	client :					
8297	dimanche	\$ Paysanne La		2023-03-02	2023-03-12	63,00 \$
8304	samedi	\$ Paysanne La		2023-03-02	2023-03-11	46,20 \$
8303	vendredi	\$ Paysanne La		2023-03-02	2023-03-10	36,00 \$
8302	jeudi	\$ Paysanne La	7 jours	2023-03-02	2023-03-09	36,40 \$
8301	mercredi	\$ Paysanne La		2023-03-02	2023-03-08	23,40 \$
8300	mardi	\$ Paysanne La		2023-03-02	2023-03-07	21,30 \$
8299	lundi	\$ Paysanne La		2023-03-02	2023-03-06	4,20 \$

28 février 2023 v1.140 Correction visualiser produits fournisseur

23 février 2023 v1.139 Impression photo du produit

Dans le cas d'un client non-commercial, l'impression du bordereau de facture montrera les photos de produits et leur description en bas de page

Produit (* taxable si <6)	Qté	Prix net	Prix boutique	\$ Total
Baguette 300 gr	2	2,52 \$	3,60 \$	5,04 \$
chocolatine master 100 gr	2	2,07 \$	2,95 \$	4,14 \$
Entremets cyclades 15 gr	2	0,70 \$	1,00 \$	1,40 \$

Entremets cyclades		
Pour vos réceptions au dessert!		

2023-02-23	11:54:14
------------	----------

chocolatine master	
Excellent au déjeuner après 5 min. à 200C (400F) au four	

Il vous suffit d'entrer la description au bas de la page de la fiche « Produit » et de couper-coller votre photo ou la glisser sur le cadre.

Jours de production

☒ produit le dimanche ☒ produit le mercredi

☒ produit le lundi ☒ produit le jeudi


☒ produit le mardi ☒ produit le vendredi

☒ produit le samedi

Tous Aucune journée

date dernier changement 23 fév 2023

Image du produit



Copier ou glisser-déposer Description

Excellent au déjeuner après 5 min. à 200C (400F) au four

23 février 2023 v1.139 Ajout pourcentage de perte

Lors de la création d'un produit ex : Entremets cyclade on peut ajouter un pourcentage % de perte. 10% augmentera le poids de 15 gr à 16,5 gr pour les calculs, mais le nom continuera de s'afficher à Entremets cyclade 15 gr

nom_poids ID : 208 nom_recette_a : Entremets cyclades

d_recette_ 602

Nom de la variété **Entremets cyclades**

Catégorie pâtisserie

Poids (kg) 0,015 Kg

Prix kg pâte mon cost 9,40 \$CA

Prix au client suggéré: ,31 \$CA

prix_vente_variete_r 1,00 \$CA

différence \$ 0,69 \$

différence % 223

variété_poids : Entremets cyclades 15 gr

durée de conservation (jour) 2

Pondération temps (1=pain blanc) 2

Pourcentage de perte %, ex: 10 10 % 0,016 Kg

Prix de revient ancien: 0,16 \$

Prix de revient réel: 0,16 \$

Bénéfice brut ,84 \$CA

Condition taxes moins 6

Choisir sac de conservation

Sac associé pour conservation

Croissant nutella 90 gr	0	0	0
Entremets cyclades 15 gr	0	0	0
Épeautre 550 gr	0	0	0

15 février 2023 v1.137 Saisie étiquette produit

En cliquant sur «étiquette» à droite de « produits » on sélectionne un produit et modifie une étiquette. L'impression se fera sur une imprimante à étiquette.

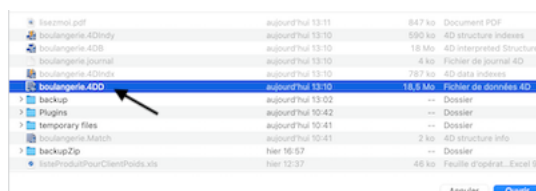
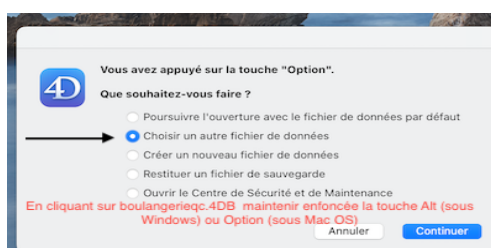
14 février 2023 Ajout d'un sac de conservation à un produit

Dans la section « produits » vous n'avez qu'à entrer le sac de conservation associé à ce produit. Ainsi vos stocks pourront être tenus à jour, tout en sachant que ce n'est pas tout le monde qui demanderont un sac, mais aussi que certains sacs ne sont pas utilisable par mauvaise qualité.

11 février 2023 Sélectionner votre fichier de données

Lors d'une mise à jour de la base de données en cliquant sur le « Mise à jour Logiciel » vous devrez glisser les fichiers boulangerie.4DB et boulangerie4DIndy sur votre dossier et les reemplacer. En ouvrant 4D celui-ci vous dira qu'il ne trouve pas le fichier de données (boulangerie.4DD) c'est normal puisque le votre est nommé par votre nom de boulangerie ex : boulangerieCroissant.4DD. Pour le choisir vous n'aurez qu'à maintenir enfoncée la touche ALT (sous Windows) ou Option (sous Mac OS).

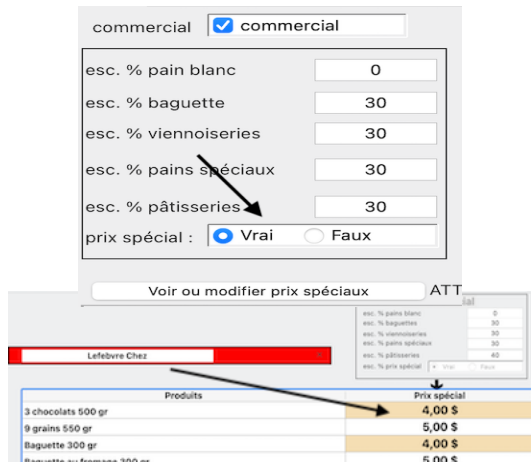
Vous n'aurez qu'à choisir le nom de votre fichier de données ex : boulangerieCroissant.4DD



11 février 2023 13h00 v1.1334 Prix spéciaux pour 1 fournisseur par produit

Pour un client donné, on peut attribuer un prix fixe à chaque produit. À ce moment, la pourcentage d'escompte par catégorie de produit ne sera pas appliqué.

On doit cocher VRAI dans le dossier client et inscrire les prix pour ces produits. Par la suite si on veut changer les prix, on clique sur MODIFIER ou CTRL-M (WIN) Command-M (MAC) puis « Voir ou modifier prix spéciaux »



8 février 2023 22h30 v1.1333 Ajout d'un lieu de cueillette

Lors de préparation de commande, des lieux de cueillette distincts peuvent être notés dans la fiche client.

Lors de la commande cette donnée apparaîtra en haut de page, mais on peut l'annuler en cliquant sur le X à droite de lieu de cueillette pour le transformer en « Boutique de la boulangerie »

Produits	Moy. 1 mois	semPassée	Qté voulue
3 chocolats 500 gr	0	0	0

BoulangerieQc
15 rue Carrier
Lévis
Cedex Production 05V-373

Numéro de facture: 6451
Date de livraison: 10 fév 2023
Jour de livraison: vendredi
Heure de livraison: 08:00:00

Destinataire: Tremblay, TEST Jean
Chicoutimi

Lieu de cueillette: Chicoutimi (La théière à l'envers, 150, rue Racine e. Cueillette entre 16h et 18h)

8 février 2023 10h40 v1.1331 Ajout d'un raccourci Modifier

On peut maintenant faire CTRL-M (PC) ou Command-M (MAC) pour faire activer la modification d'une fiche.

Modifier

Ctrl-M (PC) ou Command-M (MAC)

prix

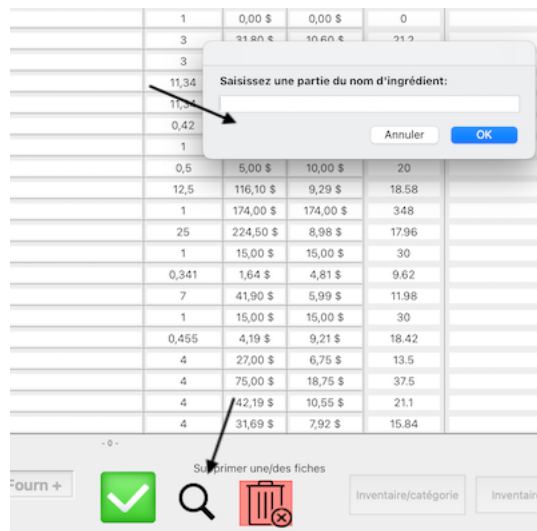
Date de modification de prix: 202

Date de modification stock: 00

8 février 2023 10h13 v1.1331 Ajout de bouton de recherche

On peut maintenant faire CTRL-F (PC) ou Command-F (MAC) pour faire apparaître la fenêtre

de recherche d'un nom ou une partie du nom.



7 février 2023 18h12 v1.133 Ajustement commande dupliquée

6 février 2023 23h26 v1.131 Commande duplication corrigée

5 février 2023 14h33 v1.129 Commande client 1 semaine

- On peut maintenant faire une commande pour 1 semaine complète pour 1 client

Produits	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Diman...	Total prod.
3 chocolats 500 gr	0	0	4	4	8	12	4	32
9 grains 550 gr	0	0	0	4	4	8	2	18

4 février 2023 17h15 v1.128 Duplication d'une commande

Sélectionnez une fiche commande déjà faite et cliquez sur DUPLIQUER en haut à droite. Choisissez une nouvelle date.

Produit (* taxable si <6)	Qté	Prix net	Prix boutique	\$ Total	Date Prod
3 chocolats 500 gr	1	6,00 \$	6,00 \$	6,00 \$	2023-02-26

3 février 2023 8h57

v1.127 Commande répétitive

Possibilité de faire une commande répétitive. Par exemple : à chaque vendredi pour 8 semaines.

The screenshot shows the 'Commande répétitive' (Recurring Order) interface. At the top, there's a 'Répétition' (Repetition) section with a calendar icon and a dropdown menu set to 'vendredi' (Friday). Below this, a table lists products with columns for 'Produits', 'Moy. 1 mois', 'semPassée', 'Qté voulue', and 'Total'. A modal dialog is open in the center, asking 'voulez-vous envoyer le courriel immédiatement?' (Do you want to send the email immediately?). Below the product list, there's a section for client information (Paysanne La) and a table of previous orders. The table has columns for 'ID_commande', 'client', 'date commande', 'date prod', 'total \$ commande', and 'balance'.

ID_commande	client	date commande	date prod	total \$ commande	balance
5815	vendredi Paysanne La	2023-02-02	2023-03-31	28,08 \$	28,08 \$
5814	vendredi Paysanne La	2023-02-02	2023-03-24	28,08 \$	28,08 \$
5813	vendredi Paysanne La	2023-02-02	2023-03-17	28,08 \$	28,08 \$
5812	vendredi Paysanne La	2023-02-02	2023-03-10	28,08 \$	28,08 \$
5811	vendredi Paysanne La	2023-02-02	2023-03-03	28,08 \$	28,08 \$
5810	vendredi Paysanne La	2023-02-02	2023-02-24	28,08 \$	28,08 \$
5809	vendredi Paysanne La	2023-02-02	2023-02-17	28,08 \$	28,08 \$
5808	vendredi Paysanne La	2023-02-02	2023-02-10	28,08 \$	28,08 \$

1 février 2023 16h31

v1.126 Correction d'un bug de remise à 0 du total au début de la commande pour 1 semaine.

1 février 2023 Comment faire une [mise à jour](#) du logiciel?

-cliquez sur le bouton mise à jour

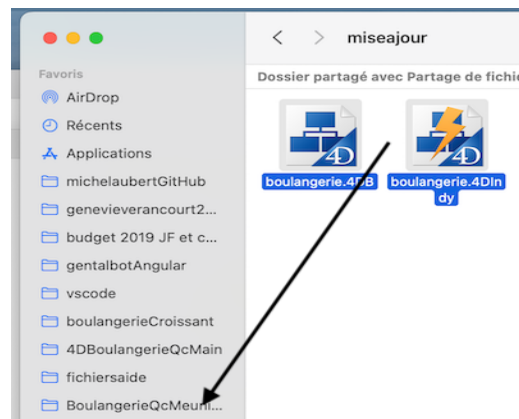
The screenshot shows the 'Mise à jour Logiciel' (Update Software) button. The interface includes a sidebar with various options like 'du jour', 'créer lien Facebook', 'Devenir utilisateur admin', and 'Mise à jour Logiciel'. The 'Mise à jour Logiciel' button is highlighted with a red box and an arrow pointing to it.



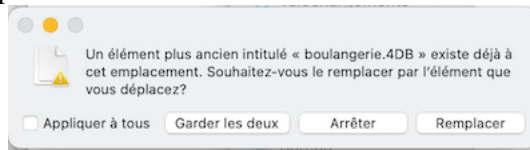
-ouvrez le dossier miseajour dans le dossier de votre base de données. 3 fichiers s'y trouve.



-Prenez les deux fichiers ci-dessous et glissez-les dans le dossier de votre base de données (le logiciel doit être fermé, c'est pourquoi il quittera après l'apparition des messages et la sauvegarde de la base sera faite automatiquement).



-Une fenêtre vous demandera si vous voulez REMPLACER les fichiers du même nom. Cliquez REMPLACER Appliquer à tous.

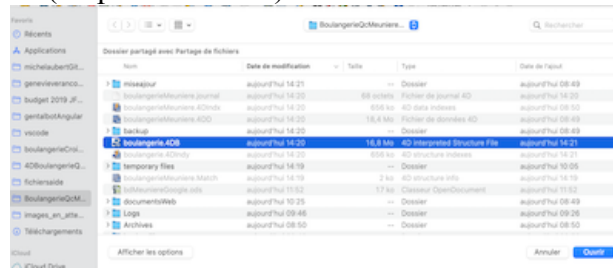


-Quand une mise à jour est faite de la base, vous devez créer un nouveau fichier d'historique. C'est le fichier de journalisation de toutes les actions faites dans la base de données.

Cliquez CREER et acceptez de le localiser dans le dossier de votre base de données.



-Maintenant en ouvrant 4D il vous demandera de sélectionner votre base de données. Son nom est boulangerie.4DB (db pour database)



-Il est possible qu'il vous demande d'identifier le fichier de base de données. Son nom est boulangerieMeuniere.DD ou boulangerieCroissant.DD par exemple selon le nom de votre boulangerie.




Voilà!

Nom
> Archives
> backup
> backupZip
boulangerie.4DB
boulangerie.4DIndy
boulangerieMeuniere.4DD

1 février 2023 14h11 v1.125 Modification chemin dépôt de documentsweb

-Permission accordée pour modifier le chemin de dépôt des documents (documentsWeb)

Ma boul

code d'accès : #7988&rttGtp%Fmw%u%ofsf2kwfshtrnx
 Date Code d'accès : 4 jan 2023
 Date fin accès : 3 juil 2023
 Avis renouvellement 14 jours : ☐ 1e avis renouvellement
 Avis renouvellement 7 jours : ☐ 2e avis de renouvellement
 Logo de la boulangerie : 

ID : 41 ID client : 161
 Nom_a : BoulangerieQc
 adresse_a : 15 rue Carrier
 ville_a : Lévis
 code_postal_a : G6V-4T4
 compte TPS : 0123456789
 compte TVQ : 0123456789
 courriel_a : info@boulangerieqc.com
 site_internet_a : https://www.boulangerieqc.com
 google Map : https://goo.gl/maps/geuRo55nrmcHWV

Monnaie locale : ☐ \$ canadien ☒ € Euro

Entrez chemin dépôt de documents (documentsWeb)
 /Volumes/Mi-données/40BoulangerieQcMain/documentsWeb/

Heure de tombée production du lendemain : 18:00

31 janvier 2023 12h13 v1.023 Envoi commande ingrédients

-Envoi d'une commande d'ingrédients chez un fournisseur avec transmission en pdf par courriel.

Cédule de prod.

production de la semaine Ingrédients/périodes
 Détails production Voir production du:
 IMP, étiquette du jour Ajustement de prix
 Entrer invendus Voir les invendus
 Commande fournisseur Voir commande fourn.

Produits du jour créer lien
 Exportation des données
 Transfert Web ☐ Oui ☒ Non
 ingrFour
 Mise à jour Stock

Fournisseur : nom du fournisseur ? date: 2023-01-31 14:00:00

Rudolph Québec (800) 268-1998 (800) 268-1998 ENTREZ ICI Imprimer

Ingrédients	Qté voulue/sac	Kg Restants	Prix/Kg	Qté par sac
cannaberges séchées	0	22,000 Kg	12,00 \$	1,000 Kg
Farine Blanche	0	415,716 Kg	1,40 \$	20,000 Kg
Farine Blanche BIO	0	536,163 Kg	1,58 \$	20,000 Kg
Farine Complète	0	80,000 Kg	1,20 \$	20,000 Kg
Farine la paris	0	40,000 Kg	1,17 \$	20,000 Kg
Farine seigle BIO	0	20,000 Kg	1,63 \$	20,000 Kg
Farine viennoiserie	0	19,862 Kg	1,23 \$	20,000 Kg
Graine sésame	0	45,000 Kg	3,72 \$	25,000 Kg
Levure	0	55,571 Kg	3,72 \$	18,140 Kg
Levure seche	0	20,000 Kg	9,01 \$	9,080 Kg
Margarine	0	20,000 Kg	3,61 \$	20,000 Kg
Olive kalamata	0	20,000 Kg	4,54 \$	19,000 Kg
raisin corinth	0	20,000 Kg	6,66 \$	3,000 Kg

-Mise à jour des stocks après réception de la commande

En allant cliquer sur « Voir commande fourn. ». On clique sur la commande passée. On choisit les ingrédients reçus à mettre à jour dans nos stocks. On clique sur le signe de dollar Jaune.

Sélectionner les fiches à ajouter à votre stock

Nom ingrédient	Qté en KG:	ID Fourn.	Prix/Kg	date_commande
Farine Blanche	400,000 Kg	FB123	1,400 Kg	2023-01-31

Vous avez sélectionné 1 enregistrements pour mettre à jour vos stocks. Cliquez sur OK pour confirmer l'opération.

Annuler OK

-Prise de commande hebdomadaire d'un client.

lundi

date: 2023-01-31 14:27:11

esc. % pains blanc 30
esc. % baguettes 30
esc. % viennoiseries 30
esc. % pains spéciaux 30
esc. % pâtisseries 0

client par nom de famille: nom de famille? Courriel: 6480

30 janvier 2023

Produits	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Diman...	Total prod.
3 chocolats 500 gr	0	0	3	3	6	8	8	0
9 grains 550 gr	0	0	3	6	6	6	6	0
Baguette 300 gr	0	0	0	12	12	24	12	0

Commande 1 sem

-Entrée des invendus et crédit au client

Entrer invendus

Voir les invendus

Commande fournisseur

Voir commande fourn.

BoulangerieQc
15 rue Carrier
Lévis
G6V-4T4

Client commercial

Numéro de facture 6679
Date de livraison 18 jan 2023
Jour de livraison mercredi
Heure de livraison 08:00:00

Destinataire
Courtsane La
5691 rue St-Louis
Lévis
(418) 837-6480 # 150

☒ invendu_b total non taxable -12,42 \$
total taxable 0,00 \$
no compte TPS 0123456789 TPS 0,00 \$
no compte TVQ 0123456789 TVQ 0,00 \$

Ce crédit vous sera remboursé: -12,42 \$

Merci
BoulangerieQc

Produit (* taxable si <6)	Qté	Prix net	Prix boutique	\$ Total
Chocolatine 90 gr	6	-2,07 \$	2,95 \$	-12,42 \$

-Surveillance de stocks bas. En lien avec des limites inscrites dans la fiche Ingrédient.

id_liste	Nom	tn A-Z	tn Z-A	quantité par sac	Stock Kg	fournisseur
25	bacon			2 kg	10,000 Kg	Collabor
27	Bâton chocolat			1,6 kg	19,998 Kg	Farinex
510	Beurre doux			25 kg	19,930 Kg	Farinex

Modifier

liste de prix Date de modification de prix 2023-01-30 1/14
Date de modification stock 2023-01-31

Recette avec ce produit ID liste: 510

Imprimer liste recettes

Nom de l'ingrédient: Beurre doux

Description:

Fournisseur @ pour recherche: Farinex

Quantité par sac en kg: 25 fournisseur_ID: 10

Unité: kg Code produit chez fournisseur:

Aide-mémoire suggestions

Farines: coeff x 12 Prix par sac: 220,72 SCA Coeff de vente: 2

Beurre x 6 Prix au kg: 8,83 SCA Prix de vente/kg au client: 17,66 SCA

autres ingrédients coeff x 2 Qté en stock en Kg: 19,930 Kg Limite alerte Kg: 20,000 Kg

produit allergisant? ☒ produit allergisant

allergène: produits laitiers

Fournisseur

ID	Fournisseur	Téléphone	Courriel	Téléphone
10	Farinex	(800) 667-5502	info@boulangerieqc.com	(800) 667-5502