TEKNISA TRAINING

Planejamento Web Cadastro de Prato

JULHO 2023

Sumário

3 '		aco	• • • • • • • •	• • • • • •				 	 	 	 			••••	
0.,	2 D	ado	s d	οP	rato)				 	 				1(
3.:	3 R	ece	ita					 	 	 	 				1
	3.	3.1	Red	ceit	a P	adr	ão		 	*		•	•		12
	3.	3.2	Rec Doc	eita	a Lo)ca	I			*				•	14. 10
3	3.3 /۱۸	s.s Ioda	rec de	Pr د	a Se	er vi	Ç0.	 							IC
0	т IV.	iout	Juc		cpc		•								∠ .

	Diam			Mak				de D								
	Plan	ejam	ento	web) – C	adas	stro	ae Pi	rato							

1. Visão Geral

O módulo Planejamento permite realizar todo o planejamento e controle do custo das refeições que serão servidas na filial. É integrado ao sistema Custos, Estoque, Faturamento e Compras. Assim, torna-se possível monitorar a produção utilizando diversos tipos de custos.

TEKNISA

2. Objetivo

O presente material trata do cadastro dos pratos que serão inseridos na elaboração de cardápio. Tais itens são registrados no formato de árvore, divididos em níveis e subníveis.

3. Cadastros

3.1 Prato

No canto superior esquerdo da tela inicial do **TecFood Web**, clique no ícone do menu lateral. Esse acesso também pode ser feito por meio de um atalho, pressionando as teclas Ctrl e M simultaneamente.



Aces	sse	o m	enu	late	eral.	Dig	ite F	Prate	o nc	car	npo	Pro	ocur	ar e	clic	que	na li	nha	que	,
corre	espo	ond	e a e	esse	eca	dast	tro.													



Na tela que será apresentada, determine a unidade em que os pratos serão inseridos.

Prato 03/07/2023 0001 - FILIAL -	WEBINAR_TECFOOD - 1									Access Ci	2.85	3 (DB Version	PLA - 7135)
Inidade 3	200 - 1												×
													~
Arvore de Prato													
Código		Nome						т	ipo				
> 01		PRATO PR	INCIPAL					P	adrão				
> 02		ACOMPAI	NHAMENTO					P	adrão				
> 03		SALADA						P	adrão				
> 04		SOBREME	SA					P	adrão				
05		KIT						P	adrão				
> 06		MOLHOS						P	adrão				
> 07		PRATO BA	SE					P	adrão				
> 08		BEBIDAS						P	adrão				
> 09		CONFEIT/	ARIA					P	adrão				
> 99		CONSUM	0					P	adrão				
								Ativ Acess ativar	ar o Wir e as confi o Windov	ndows gurações d vs.		dor para	
				 	Adiciona	ır	 	 				A	çõe

TEKNISA

Observe que os pratos são divididos em níveis e subníveis. Os subníveis podem ser cadastrados conforme o tipo de prato e a forma de preparo. Para realizar a operação, clique nas setas que correspondem aos agrupamentos sequencialmente até chegar ao nível onde o prato será cadastrado. **Exemplo**: clique na seta do nível **Pratos Principais**, no subnível **Carnes**

Bovinas e, por fim, no subnível Assados.

Após localizar o subnível desejado, acione o botão Adicionar presente no rodapé da tela.

E Prato 03/07/2023 0001 - FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1		PLA Access Control 2.85.3 (DB Version - 7135)
Unidade O 0001 FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1		X
Árvore de Prato		
Código	Nome	Тіро
✓ 01	PRATO PRINCIPAL	Padrão
✓ 01.01	BOVINOS	Padrão
✓ 01.01.01	ASSADOS	Padrão
01.01.000	COSTELA ASSADA	Padrão
01.01.01.001	POSTA ASSADA	Padrão
01.01.01.002	COSTELA ASSADA 1/2	Padrão
01.01.01.003	CUPIM ASSADO	Padrão
01.01.01.004	CUPIM ASSADO 1/2	Padrão
01.01.01005	POSTA ASSADA 1/2	Padrão
01.01.01006	BIFE GRATINADO	Padrão
01.01.01.007	ESCALOPE GRATINADO	Padrão
01.01.01.008	POSTA GRATINADA	Padrão
01.01.01.009	POSTA GRATINADA 1/2	Ativar o WindowPadrão
01.01.010	ROCAMBOLE DE CARNE	Acesse as configurações do computador para ativar o Windows. Padrão
01.01.01.011	MAMINHA NA MOSTARDA	Padrão
	•	Ações

3.2 Dados do Prato

Na aba Dados do Prato, preencha os campos:

- Código: o código do prato é gerado de forma automática, considerando uma numeração sequencial.
- **Nome**: insira o nome do prato.
- Unidade: clique no campo e selecione a unidade de medida já cadastrada que corresponde ao prato.

Status: indique o status do prato: Ativo ou Inativo.

Os demais campos não são obrigatórios, mas poderão ser completados para um cadastro mais detalhado. Após concluir o preenchimento, clique no botão **Salvar** disponível no canto inferior direito da página.

Prato 03/07/2023 0001 - FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1					Access Control	PLA 2.85.3 (DB Version - 7135)
Unidade O	01.01.01 - ASSADOS - Árvore Padrão					
0001 FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1	Dados do prato. Embalagens					
Árvore de Prato	Código O			Tipo O		
Código	01.01.029			Padrão		~
~ 01	Nome O					
~ 01.01	Unidade 9		Arredondamento para tr	ransporte		
~ 01.01.01	KG QUILO	×				1
01.01.000	Preparo	0	Тетро	F	requência	
01.01.001	Status 9	Q				~
01.01.01002	Ativo	~				
01.01.003						
01.01.01.004						
01.01.015						
01.01.006						
01.01.01007						
01.01.008						
01.01.009				Ativar o Wir	ndows	
01.01.010				Acesse as config	gurações do com	putador para
01.01.011						
						Salvar

3:3 Receita

Acesse a aba Receita que será habilitada na parte superior da tela.

Prato 03/07/2023 0001 - FILIAL - WEBINAR_TECFOOD	- 1 Access Control 2.8.3 (DB Version -
nidade O 0001 FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1	01.01.01.029 - FRANGO - Formulário Receita Modo de Preparo
rvore de Prato	Receita Receita Padrão
Código	Receita Local
01.01.01.000	Receita Serviço
01.01.01001	
01.01.01.002	
01.01.003	
01.01.01.004	
01.01.01005	
01.01.01006	
01.01.0107	
01.01.01.008	
01.01.0109	
01.01.01010	
01.01.011	
01.01.012	Ativar o Windows Acesse as configurações do computador para
01.01.016	ativar o Windows.
01 01 01 017	

TEKNISA

Cada opção de receita deverá ser cadastrada de acordo com o produto.

3.3.1 Receita Padrão

Clique em **Receita Padrão** para inserir os ingredientes do prato. Em seguida, utilize o botão **Adicionar** no rodapé da janela que será apresentada.

= / Prato	1001 - FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1								Access Control	2.85.3 (DB Version	PLA - 7135)
Unidade O	01.01.01.029 - FRANGO -	Receita Padr	ão « 01	.01.01.029 - FRANGC) -						
0001 FILIAL - WEI	Formulário Receita Modo de Preparo	Produtos	da R	eceita Dados d	a Receita						
	Receita	Produto	UN	Apresentação	Qt Fixa	Quantidade	Qt Bruta	Qt Requerida	Ganho Cocção (%)	Ap. Cocção (%)	P
Arvore de Prato	Receita Padrão <	1				Não	o há registros				
Código	Receita Local										
01.0	Receita Serviço										
01.0											
01.0											
01.0											
01.0											
01.0											
01.0											
01.0											
01.0											
01.0											
01.0											
01.0											
01.0								Ativa	r o Windows		
01.0								Acesse ativar o	as configurações do co Windows.	omputador para	
01.01		_		_		_					-
Voltar				Adi	cionar					A	kções

Complete os campos:

- **Produto**: defina o produto que será inserido.
- UN: a unidade de medida será preenchida automaticamente com a informação correspondente.
- **Qt. Bruta**: insira a quantidade per capita, isto é, para uma pessoa.
- Ganho de Cocção: digite o percentual de ganho de cocção, caso o produto possua esse cadastro.
- Aproveitamento Cocção: o sistema exibe o valor 100%, indicando que o produto é aproveitado totalmente após a cocção. Caso o campo anterior seja preenchido, o valor de aproveitamento é alterado.

- Perda Limpeza (%): informe o percentual de perda referente à limpeza do produto.
- Aproveitamento Limpeza: esse campo será preenchido automaticamente com o percentual que será aproveitado do produto.
- **Tempo**: insira o tempo de preparo do produto.
- Aproveitamento Nutricional: exibe o percentual do produto que será considerado no cálculo de nutrientes.

Repita o mesmo procedimento para os outros produtos que vão compor a receita.

Após informar todos os itens, clique em Salvar.

= 2 Prato 03/07/2023 000	1 - FILIAL - WEBINAR_TEO	FOOD - 1							Acc	ess Control	2.85.3 (DB Versi	PLA on - 7135)
Unidade O	01.01.01.029 - FRAN Formulário Rec	Receita Padrão « 01.01.01.029 - Produtos da Receita	- FRANGO - Dados da Receit	Receita Padrão « 01. Produtos da Re	.01.01.029 - Fl eceita	RANGO -						
Úniora da Prato	Receita	Produto	UN Apr	eser Produto ©	OSTELA KG				×	UN 😂 KG		×
Código	Receita Padrão	0.00.00.000.01 COSTELA K	G KG	Apresentação								0
01.01.	Receita Serviço			Qt Fixa	Quantida	ade 🖸	Qt Bruta	9	Qt Reque	rida		Q
01.01				Não 🗸				Ap. Coccão (%)			0	,00000
01.01.							0,00					100,00
0.2				Perda Limpeza (%)		0,00	Ap. Limpeza (%)				100,00
5 01.01.02				Degelo (%)			0,00	Req Para 😏 Produção	~	Complem	ento	
01.01.03				Compl. Entrega Di	reta 📀	Tempo		Pr Base		Dia(s) Lim	Seg	
) 01.01.04				Base Calc. Nutrier	nte			Ap. Nutricional (%)			
) (01.01.05				Ot Cálculo Nutrie	nte		0,00000					100,00
) (di.dz							0,00000					
\$ (01.03)												
3 01.04 3 01.05								Ativar o Acesse as ativar o V	o Window configuraçõ /indows.	'S es do com	putador para	1
> 02		_	_								_	
												Salvar

A Receita Padrão é considerada base para outras receitas, pois a partir dela serão criadas as Receitas Local e por Serviço.

3.3.2 Receita Local

A Receita Local se baseia na Receita Padrão, mas podem ser inseridos produtos conforme a necessidade da unidade em questão. Clique em Voltar para acessar a tela de escolha das receitas e selecione a opção Receita Local. Em seguida, clique no botão Ações localizado no canto inferior direito da tela.

= Prato	01 - FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1								Access Control	2.85.3 (DB Version	PLA - 7135)
Unidade O	01.01.01.029 - FRANGO -	Receita Lor	al « 01.0	1.01.029 - FRANGO -							
0001 FILIAL - WEBI	Formulário Receita Modo de Preparo Fo	Unidade	0								
		0001 FI	LIAL - WE	BINAR_TECFOOD -	1						×
Ányore de Prato	Receita										
Aivore de l'Ido	Receita Padrão	Produto	s da Re	eceita Dados d	a Receita						
Código	Receita Local <	Produto	UN	Apresentação	Qt Fixa	Quantidade	Qt Bruta	Qt Requerida	Ganho Cocção (%)	Ap. Cocção (%)	P
01.01.	Receita Serviço					Nã	o há registros				
01.01.											
01.01.											
01.01.											
01.0											
> 01.01.02											
> 01.01.03											
> 01.01.04											
> 01.01.05											
> 01.01.06											
> 01.02											
> 01.03											
> 01.04								Ativa	r o Windows		
> 01.05								Acesse ativar o	as configurações do co Windows.	mputador para	
> 02											
Voltar				Adi	cionar					F	\ções

Clique em Revisar Receita.

= Prato 03/07/2023 0001 -	FILIAL - WEBINAR_TECFOOD	- 1									Access Control	2.85.3 (DB Version	PLA + 7135)
Unidada 0	1.01.01.029 - FRANGO -		Recei	a Local «		1.01.029 - FRANGO -							
0001 FILIAL - WEBL FO	ormulário Receita	Modo de Preparo F	0 Unid	ade 🔍									
				FILIA	L - WE	BINAR_TECFOOD -	1						×
Ányoro do Prato	Receita												
F	Receita Padrão		Pro	lutos d	la Re	eceita Dados d	a Receita						
Código	Receita Local		Pro	luto	UN	Apresentação	Qt Fixa	Quantidade	Qt Bruta	Qt Requerida	Ganho Cocção (%)	Ap. Cocção (%)	P
01.01.	Receita Serviço							Não	o há registros				
01.01.													
01.01.													
01.01.													
01.0													
> 01.01.02													
> 01.01.03													
> 01.01.04													
> 01.01.05													
Ações													
Importar Fator de Co	orreção Padrão												
Importar Receita													
Revisar Receita										Ativa	r o Windows		
Replicação de Receita	as Por Serviço									Acesse	as configurações do co	mputador para	
Percentual de Receita	as Por Serviço									auvar o	5 WINDOWS.		

TEKNISA

Complete os campos:

- Prato Inicial: selecione o primeiro prato do intervalo de pratos que será cadastrado na receita local.
- Prato Final: selecione o último prato do intervalo de pratos que será cadastrado na receita local.

Receita de Destino: clique na opção Local.

Unidade: defina a unidade de destino para a "revisão".

Após preencher os espaços com as informações corretamente, marque o checkbox ao lado do prato que será exportado da Receita Padrão para a Receita Local.

E Revisão Automática de Rec 03/07/2023 0001 - FILIAL - WEBINAR	reitas TECFOOD - 1			Contro Access Contro	Pi 2.85.3 (DB Version - 713)
Dados de Origem					
Receita de Origem		Unidade 9		Serviço	
Local	~	0001 FILIAL - WEBINAR_TECFOOD	-1 X		>
Prato Inicial 0			Prato Final 0		
01.01.01.000 COSTELA ASSADA		×	01.01.01.000 COSTELA ASSADA		2
Dados de Destino					
Receita de Destino		Unidade 9		Serviço	
Local	~	0001 FILIAL - WEBINAR_TECFOOD	-1 X		3
Pratos	N				
Codigo	Nome		UN	Q	uantidade p/ pessoa
				Ativar o Windows Acesse as configurações do c ativar o Windows.	omputador para 1 linha selecionada 🗸
Voltar		Revita	2) Ir Bereita		

Clique no botão Revisar Receita que será disponibilizado no rodapé da tela.

Escolha o tipo de importação a partir das opções exibidas na tela:

- Acrescer: o sistema apenas acrescenta os produtos da Receita Padrão.
- Sobrepor: o sistema exclui os produtos da Receita Local e inclui os produtos da Receita Padrão.
- Cancelar: o processo será cancelado e o usuário retornará para a tela de revisão automática dos pratos para a finalização desse cadastro.
- Após definir a importação dos dados, confirme a mensagem clicando em Sim.

E Revisão Automática de Receitas					Access Control	PLA 2 85.3 (DB Version - 7135)
Dados de Origem						
Receita de Origem		Unidade O		Servico		
Local	~	0001 FILIAL - WEBINAR_TECFOOD -	ı X			×
Prato Inicial O			Prato Final O			
01.01.01.000 COSTELA ASSADA		X	01.01.01.000 COSTELA ASSADA			×
Dados de Destino						
Receita de Destino		Unidade O		Serviço		
Local	×	0002 FILIAL - WEBINAR_TECFOOD	2 ×			×
Pratos		Tipo de im	portação			
🗸 Código	Nome				Quan	tidade p/ pessoa
01.01.01.000	COSTELA ASSADA	Acreso	entar			1,00000
		Sobre	epor			
		Canc	elar			
						outador para
					Vindows.	nha selecionada
Voltar		Revisar	Receita			

Com isso, a Receita Padrão será copiada com sucesso para a Receita Local. O usuário deverá realizar as alterações conforme as particularidades da unidade.

Acesse a aba Dados da Receita e clique em Editar.

1.1.0	01.01.01.029 - FRANGO -	Receita Local « 01.01.01.029 - FRANGO	-		
dade 😀	Formulário Receita Modo de Prenaro Foto	Unidade 😜			
JI FILIAL - WEBINA	Tornidario Receita Modo de Freparo Toto	0001 FILIAL - WEBINAR_TECFOOD	-1		
	Receita				
ore de Prato	Receita Padrão	Produtos da Receita Dados da	Receita		
digo	Receita Local	Prod. de Produção			Finalização
01.01.01	Receita Serviço				Matriz
01.01.01		Prato/Produto Cook Chill	Antecipação	Tipo de Armazenamento	
01.01.01		Nome Fantasia			Cor do Prato
01.01.01		Validade de Consumo	Quantidade/Pessoa		Unidade do Prato
01.01.0			0	Calcular	KG
> 01.01.02		Status	Data para inativação automática		Medida Caseira
> 01.01.03		Ativo			
> 010104		Quantidade			
/ 01.01.04			0		
> 01.01.05		Descrição do Prato			
> 01.01.06					
> 01.02		 Dados para Transporte 		a .	
> 01.03		Quantidade por Container	0 0.00	Amostra)
> 01.04					
> 01.05					
02					
03					
04					

Preencha os seguintes campos:

- Nome Fantasia: insira o nome fantasia do prato, caso ele possua essa informação.
- Cor do Prato: clique nesse campo para definir as cores do prato.
 Essas cores poderão ser visualizadas na elaboração do cardápio.
- Finalização: determine se a finalização corresponderá à Unidade ou à Matriz.

Status: indique o status do prato.

Os campos Produto de Produção, Finalização, Prato/Produto Cook Chill, Antecipação, Tipo de Armazenamento, Validade de Consumo e Quantidade por Pessoa se referem à Refeição Transportada.

Após inserir os dados, clique em Salvar.

= Prato	- FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1				Access Control 2.85.3	PLA (DB Version - 7135)
The Local of Market Street Str	01.01.01.029 - FRANGO -	Receita Local « 01.01.01.029 - FRANGO -				
OCCL LEUTAL WERTH	Formulário Receita Modo de Preparo Foto	Unidade 😜				
Contractor toractor		0001 FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1				×
	Receita					
Arvore de Prato	Receita Padrão	Produtos da Receita Dados da Re	eceita			
Código	Receita Local	Prod. de Produção			Finalização 🞱	
01.01.01	Receita Sensico	Procurar		Q	Matriz	\sim
		Prato/Produto Cook Chill	Antecipação	Tipo de Armazenamento		
01.01.01		Não 🗸		Nenhum		\sim
01.01.01		Nome Fantasia			Cor do Prato	
		PRATO LOCAL				
		Validade de Consumo	Quantidade/Pessoa		Unidade do Prato	
01.01.2					KG	
> 01.01.02		Status 🞱	Data para inativação automática		Medida Caseira	
> 010103		Ativo			Procurar	Q
/ 01.01.03		Quantidade				
> 01.01.04						
> 01.01.05		Descrição do Prato				
> 07.01.06						
> 01.02						
) 01.03		 Dados para Transporte 				
		Quantidade por Container	(%) Mínimo por Container	Amostra		
> 01.04			0,00			
> 01.05						
1.01						
> 03						
> 04						
< Cancelar						Salvar

3.3.3 Receita Serviço

O sistema também permite a criação de uma **Receita Serviço**, baseada na **Receita Padrão**. Esse modelo deve ser criado quando o prato variar entre um serviço e outro dentro da mesma unidade. **Exemplo**: a farofa dourada do serviço Almoço Diretoria tem cebola, e a Receita Padrão não possui esse ingrediente. Logo, deverá ser criada uma receita específica para tal serviço.

Volte à aba Receita e clique na opção Receita Serviço.

Prato 04/07/2023 0001 - FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1	Contraction 2 88 3 (DB Versio
Unidade O001 FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1	01.01.01.029 - FXANGO - Formulário Receita Modo de Preparo Foto
Árvore de Prato	Receita
Código	Receita Padrão Receita Dadrão Receita Local
01.01.025	Receita Serviço
01.01.01.026	
01.01.01.027	
01.01.01.028	
01.01.029	
> 01.01.02	
> 01.01.04	
> 01.01.05	
> 01.01.06	
> 01.02	
> 01.03	
> 01.04	
> 01.05	
> 03	
> 04	
/oltar	

TEKNISA

Selecione a Unidade e o Serviço nos espaços correspondentes e clique no agrupador de Ações mais uma vez.

Prato	.1							0	PLA 2.85.3 (DB Version - 7135)
01.01.01.029 · FRANGO ·	Receita Ser	rvico « 01.01.01.029 - FRANG	iO -					Access Control	
Unidade ©	Modo de Prenaro Foto Unidade	0							
COUT FILIAL - WEBINA TOTINIANO RECEILA	0001 F	ILIAL - WEBINAR TECFOOD	-1						×
Receita		-							
Árvore de Prato	Serviço 😜)							
Receita Padrao	00003 []	LANCHE							×
Código Receita Local	Duradut	- de Deseite							
01.01.01 Receita Serviço	< Produce	DS da Receita Dados	da Receita						
01.01.01	Produto	UN Apresentação	Qt Fixa	Quantidade	Qt Bruta	Qt Requerida	Ganho Cocção (%)	Ap. Cocção (%)	Perda Limpeza (%)
01.01.01					Não há i	registros			
01.01.01									
01.01.2									
> 01.01.02									
> 01.01.03									
> 01.01.04									
> 010105									
> 010105									
> 01.01.00									
\$ 01.02									
> 01.03									
> 01.04									
> 01.05									
> 02									
> 03									
> 04									
Voltar			Adicionar						Ações

Escolha a opção Importar Receita.

= Prato	I - FILIAL - WEBINAR	TECFOOD - 1												Access	ontrol	2.85.3 (DB Version	PLA - 7135)
	01.01.01.029 - 1 Formulário	Receita M	/lodo de Prepa	iro Foto	Receita Se Unidade	rviço « 01.01 ©	.01.029 - FRANG).									
	Receita					ILIAL - WEBI	NAR_IECFOOD										×
	Receita Padra	šo			Serviço (00003	ANCHE											×
	Receita Local				Drodut	os da Pos	oita padaaa										
	Receita Servi	ço			Troduc	os da nec	cita Daubs c	la Receita									_
					Produto	ON A	Apresentação	Qt Fixa	Quantidade	Qt Bruta	Qt Requerida	Ganho	Cocção (%)	Ap. Cocçã	io (%)	Perda Limpe	za (%)
	4																
> 01.02																	
Ações																	
Importar Fator de	Correção Padr	ão															
Importar Receita																	
Revisar Receita																	
Replicação de Rece	itas Por Serviç	0															
Percentual de Rece	itas Por Serviç	0															
Cancelar																	

Na tela que será apresentada, selecione o **Prato de Origem** no campo localizado na parte superior da página. Em seguida, acione o botão **Realizar Importação** presente no rodapé.

ato de Origem	C RANGO						R	eceita 😜			
nidade	RANGO					Servico	×	Padrão			~
					×						×
adrão de qualid	lade				×	Região					×
rodutor do D	lacoita										
rodute	IIN	Quantidade	Od Bruta	6	anha Carrão (%)	An Corrão (%)		arda Limnaza (%)	ân Limnera (%	a 1	Decelo (%)
OSTELA KG	KG	5,00000	5,00000		0,00	100,00		0,00	100,0	., . IO	0,00
ltar		• • •	+		Restor) portycio	~	•		+	•
	Acros	or: 0 0	vistor		nasaci	rescenta		aroduto	e da Po	coita	
	Acreso Padrão Sobrej	cer : o s b . cor : o s	sistem	na ape na exc	nas acı lui os p	rescenta produtos	a os p da F	oroduto Receita	os da Re Serviço	ceita e inc	clui c
	Acreso Padrão Sobrej produt	cer: o s o. oor: o s os da	sistem sistem Recei	na ape na exc ta Pad	nas aci lui os p I <mark>rão</mark> .	rescenta produtos	a os p a da F	oroduto Receita	s da Re Serviço	ceita e inc	clui c
	Acreso Padrão Sobrej produt Cance de imp cadast	cer: o s o. oor: o s os da lar: o p oortaçã	sistem sistem Recei proces	na ape na exc ta Pad sso se omáti	nas aci lui os p l <mark>rão</mark> . rá canc ca dos	rescenta produtos celado e pratos p	a os p da F o us oara a	oroduto Receita uário re a finaliz	os da Re Serviço etornará ação de	ceita e inc para esse	clui c a te
	Acreso Padrão Sobrej produt Cance de imp cadast	cer: o s o. oor: o s oos da lar: o p oortaçã tro.	sistem Receit proces	na ape na exc ta Pad sso se omáti	nas aci lui os p Irão. rá canc ca dos	rescenta produtos celado e pratos p	a os p da F o us para a	oroduto Receita uário re a finaliz	os da Re Serviço etornará cação de	ceita e inc para esse	clui c a te
	Acreso Padrão Sobrej produt Cance de imp cadast	cer: o s o. oor: o s oos da lar: o p oortaçã tro.	sistem sistem Recei proces to aut	na ape na exc ta Pad sso se omáti	nas aci lui os p lrão. rá canc ca dos	rescenta produtos pratos p	a os p da F o us para a	oroduto Receita uário re a finaliz	os da Re Serviço etornará cação de	ceita e inc para esse	clui c
■ ■ pós	Acreso Padrão Sobrej produt Cance de imp cadast definir	cer: o s o. oor: o s os da lar: o p oortaçã tro. a impo	sistem sistem Receit proces ão aut	na ape na exc ta Pad sso se omáti ío dos	nas aci lui os p lrão. rá canc ca dos dados	rescenta produtos elado e pratos p	a os p da F o us para a as al	oroduto Receita uário re a finaliz	os da Re Serviço etornará ação de	ceita e inc para esse	clui c a te
■ ■ pós eces	Acreso Padrão Sobrej produt Cance de imp cadast definir	cer: o s o. oor: o s os da lar: o p oortaçã tro. a impo	sistem sistem Receit proces ão aut ortaçã	na ape na exc ta Pad sso se omáti ío dos a.	nas aci lui os p lrão. rá canc ca dos dados	rescenta produtos elado e pratos p	a os p da F o us para a as al	oroduto Receita uário re a finaliz	es da Re Serviço etornará ação de	ceita e inc para esse	clui d a te
 pós eces 	Acreso Padrão Sobrej produt Cance de imp cadast definir	cer: o s o. oor: o s oos da lar: o p oortaçã tro. a impo e da en	sistem sistem Receit proces ão aut prtaçã npresa	na ape na exc ta Pad sso se omáti io dos a.	nas aci lui os p lrão. rá canc ca dos dados	rescenta produtos elado e pratos p	a os p da F o us para a as al	oroduto Receita uário re a finaliz	os da Re Serviço etornará cação de es de ac	ceita e inc para esse	clui c a te
■ pós eces	Acreso Padrão Sobrej produt Cance de imp cadast definir	cer: o s o. oor: o s oos da lar: o p oortaçã tro. a impo e da en	sistem sistem Receit proces áo aut ortaçã npresa	na ape na exc ta Pad sso se omáti ío dos a.	nas aci lui os p l <mark>rão</mark> . rá canc ca dos dados	rescenta produtos elado e pratos p	a os p da F o us para a as al	oroduto Receita uário re a finaliz	es da Re Serviço etornará cação de	ceita e inc para esse	a te
pós eces	Acreso Padrão Sobrej produt Cance de imp cadast definir sidade	cer: o s o. oor: o s oos da lar: o p oortaçã tro. a impo e da en	sistem sistem Receit proces ão aut ortaçã npresa	na ape na exc ta Pad sso se omáti ío dos a.	nas aci lui os p lrão. rá canc ca dos dados	rescenta produtos celado e pratos p	a os p da F o us para a as al	oroduto Receita uário re a finaliz	os da Re Serviço etornará ação de	ceita e inc para esse	a te
■ pós eces	Acreso Padrão Sobrej produt Cance de imp cadast definir sidade	cer: o s o. oor: o s cos da lar: o p oortaçã tro. a impo e da en	sistem sistem Receit proces áo aut prtaçã npresa	na ape na exc ta Pad sso se omáti ío dos a.	nas aci lui os p l <mark>rão</mark> . rá canc ca dos dados	rescenta produtos elado e pratos p	a os p da F o us oara a as al	oroduto Receita uário re a finaliz	es da Re Serviço etornará ação de	ceita e inc para esse	clui c a te
• pós eces	Acreso Padrão Sobrej produt Cance de imp cadast definir sidade	cer: o s o. oor: o s os da lar: o p oortaçã tro. a impo e da en	sistem sistem Receit proces ão aut prtaçã npresa	na ape na exc ta Pad sso se omáti ío dos a.	nas aci lui os p lrão. rá canc ca dos dados	rescenta produtos elado e pratos p	a os p da F o us para a	oroduto Receita uário re a finaliz	es da Re Serviço etornará ação de	ceita e inc para esse	clui c a te
DÓS PCES	Acreso Padrão Sobrej produt Cance de imp cadast definir sidade	cer: o s o. oor: o s os da lar: o p oortaçã tro. a impo e da en	sistem sistem Receit proces ão aut prtaçã npresa	na ape na exc ta Pad sso se omáti io dos a.	nas aci lui os p lrão. rá canc ca dos dados	rescenta produtos elado e pratos p	a os p a da F o us para a as al	oroduto Receita uário re a finaliz	es da Re Serviço etornará ação de	ceita e inc para esse	clui d a te

= M Importar A	Receita 1001 - FILIAL - WEBINAR	TECFOOD - 1					Access Control	PLA 2.85.3 (DB Version - 7135)
Prato de Origem 😜						Receita 😡		
01.01.01.029 FRA	NGO					X Padrão		
Unidade				s	erviço			
1				×				×
Padrão de qualidad	le			-	legião			
				×				×
Produtos da Re	ceita							
Produto	UN	Quantidade	Qd Bruta	Ganho Cocção (%)	Ap. Cocção (%)	Perda Limpeza (%)	Ap. Limpeza (%)	Degelo (%)
COSTELA KG	KG	5,00000	5,00000	0,00	100,00			
				! Tipo de im	portação			
				Acresco	entar			
				Sobre	por			
				Cance	elar			
								•
Voltar				Realizar Im	portação			

3.4 Modo de Preparo

Acesse a aba **Modo de Preparo**, disponível na parte superior da janela principal de cadastro de prato.

04/07/2023 0001 - FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1									Access	Control 2.8	5.3 (DB Version -
nidade 😜	01.0	01.01.029 - FRANGO	Modo de P	ranaro	to						
001 FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1	FOR	rifiulario Receita	Modo de P	repart	010						
rvore de Prato	Re	eceita Padrão									
ódigo	Re	eceita Local									
01.01.01.025	Re	eceita Serviço									
01.01.01.026											
01.01.01.027											
01.01.01.028											
01.01.01.029	<										
> 01.01.02											
> 01.01.03											
> 01.01.04											
> 01.01.05											
> 01.01.06											
> 01.02											
> 01.03											
> 01.04											
> 01.05											
> 02											
> 03											
> 04											
oltar											

Selecione o tipo de receita desejado. O sistema permite inserir o modo de preparo de forma manual ou importar essa informação de outra receita. Para realizar a importação, selecione a opção **Importar de receita** presente no canto inferior direito. Para incluir um novo modo de preparo, acione o botão **Adicionar**.

= Prato 04/07/2023 0001 -	FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1				Access Control	PLA 2.85.3 (DB Version - 7135)
Unidade 😡	01.01.01.029 - FRANGO -	Receita Padrão « 01.01.01.029 - FR	ANGO -			
0001 FILIAL - WEBINA	Formulário Receita Modo de Preparo Foto	Modo de Preparo				
á la	Receita	Status	Responsável		Texto	
Arvore de Prato	Receita Padrão <			Não há registros		
Código	Receita Local					
01.01.01	Receita Serviço					
01.01.01						
01.01.01						
01.01.01						
01.01.0						
> 01.01.02						
> 01.01.03						
> 01.01.04						
> 01.01.05						
> 01.01.06						
> 01.02						
> 01.03						
> 01.04						
> 01.05						
> 02						
> 03						
> 04						
Voltar			•		ſ	Importar de receita
			Adicionar		L	angental de recenta

Complete os campos com as informações correspondentes à preparação do prato e clique em Salvar.

= Prato 04/07/2023 0001 -	FILIAL - WEBINAR_TECFOO	D • 1			Access Control	PLA 2.85.3 (DB Version - 7135)
Unidade O	01.01.01.029 - FRANGC	Receita Padrão « 01.01.01.029 - FRANGO -	Receita Padrão « 01.01.01.029 - FRANG	0 -		
0001 ELLIAL-WESING	Formulário Receit	Modo de Preparo	Modo de Preparo			
THE CONTRACTOR	Receita	Status	Status O	Responsável		
Arvore de Prato	Receita Padrão	Ativo	Auvo v			
Cédige	Receita Local		Separe os ingredientes			
01.01.01	Receita Serviço					
01.01.01						
010101						
> 01.01.02						
) 01.01.03						
3 01.01.04						
5 01.01.05						
5. 01.01.06						
5 (01)02						
5						
5 01.00						
2 01.04						
5 01.05						
3 02						
2 03						
<u>)</u> 64						
Cancelar						Salvar

	DI							L D								
	Plan	ejam	ento	web) – C	adas	stro	de Pl	rato							

#