



MANUEL DE FORMATION GesPx V6
Module Boulangerie

Révision du :
26 juin 2026

Gespx (Logiciel de gestion commerciale)

Version 6

Propriété & Usage

Tout usage, représentation ou reproduction intégral ou partiel, fait sans le consentement de Im@gin Micro est illicite (Loi du 11 Mars 1957 - Loi du 3 Juillet 1985). Ils constitueraient une contrefaçon sanctionnée par les articles 425 et suivants du Code Pénal. Tous droits réservés dans tous pays. Logiciel original développé par Im@gin Micro. Documentation Im@gin Micro. Toute utilisation, à quelque titre que ce soit, non autorisée dans le cadre de la convention de licence, est strictement interdite sous peine de sanctions pénales (Loi du 3 Juillet 1985, Art. 46).

Conformité & Mise en garde

Compte tenu des contraintes inhérentes à la présentation sous forme de manuel électronique, les spécifications visées dans la présente documentation constituent une illustration aussi proche que possible des spécifications. Il appartient au client, parallèlement à la documentation, de mettre en œuvre le progiciel pour permettre de mesurer exactement l'adéquation de ses besoins aux fonctionnalités. Il est important, pour une utilisation sûre et opérationnelle du progiciel, de lire préalablement la documentation.

Compatibilité

Im@gin Micro met en œuvre tous les moyens nécessaires pour garantir la compatibilité de ses progiciels et options avec les logiciels tiers dans leur version existante au moment du développement du progiciel concerné. Toutefois, elle ne garantit pas leur compatibilité avec les possibles évolutions des logiciels tiers. Il appartient au Client de s'informer sur leur éventuelle adéquation.

Evolution

La documentation correspond à la version référencée. Entre deux versions, des mises à jour du logiciel peuvent être opérées sans modification de la documentation. Toutefois, un document informatif additionnel peut être joint à la documentation existante pour présenter les modifications et améliorations apportées à ces mises à jour.

Les noms de produits ou de sociétés, toute image, logo ou représentation visuelle mentionnés dans ce document ne sont utilisés que dans un but d'identification et peuvent constituer des marques déposées par leurs propriétaires respectifs.

Table des matières

Table des matières	2
Table des illustrations	3
Paramétrages initiaux	4
Gestion des commentaires	4
Articles/Propriétés des articles	4
Paramètres généraux	5
Affectation	5
Paramétrage des ordres d'affichage pour les articles	5
Clients et regroupements de clients (AMAP).....	7
Créer un regroupement de clients	7
1. Onglet [Détails]	7
2. Onglet [Affecter des clients]	8
Articles distribuables et commandes AMAP	9
Préparations des saisies de commandes, saisies des commandes et créations des commandes par lots	10
Préparation des saisies de commandes	10
Tableau de saisie des commandes et création des commandes.....	11
Données articles	12
Création d'un article de boulangerie	12
Créer une pâte	12
Créer un produit fini	13
Ecran données articles	14
Onglet Détails	14
Onglet Article liés	14
Onglet Commentaires liés	15
Onglet production.....	16
Onglet Boulangerie	18
Points de vente	18
Types des points de vente	18
Gestion des points de ventes et horaires	19
Fabrication	19
Liste des fabrications	19
Création d'une nouvelle fabrication	20
Onglet [Fabrication en produits finis]	23
Onglet [Pâtes et farines]	25
Le pétrissage	25

Table des illustrations

Figure 1 - Gestion des commentaires	4
Figure 2 - Déclarer une nature d'article	4
Figure 3 - Paramètres généraux, affectation	5
Figure 4 - Chemin de la gestion de l'ordre d'affichage des articles	5
Figure 5 - Gestion de l'ordre d'affichage des articles	6
Figure 6 - Opérations sur les détails clients	7
Figure 7 - Affecter des membres à un regroupement	8
Figure 8 - Produits distribuables aux membres et préparation de la saisie des commandes AMAP	9
Figure 9 - Préparation de la saisie de commandes et création commandes	10
Figure 10 - Tableau prêt à la saisie des commandes AMAP	11
Figure 11 - Saisir des commandes AMAP, détails déployés	11
Figure 12 - Créer une pâte à pain	12
Figure 13 - Type de stockage et unité	12
Figure 14 - Création des données générales des produits finis	13
Figure 15 - Onglet détail	14
Figure 16 - Ajouter un article lié	14
Figure 17 - Ajouter un commentaire lié à un article	15
Figure 18 - Ecran de production, cas général	16
Figure 19 - Production, exemple de recette de pâte	16
Figure 20 - Exemple de création d'un pain	17
Figure 21 - Menu boulangerie	18
Figure 22 - Gestion des types de point de vente	18
Figure 23 - Gestion des points de vente	19
Figure 24 - Ouverture Fabrication boulangerie	19
Figure 25 - Création d'une nouvelle fabrication	20
Figure 26 - Ecran post validation de la création de fabrication	21
Figure 27 - BL commandes AMAP	21
Figure 28 - Tableau de production dans un fichier Excel	22
Figure 29 - Onglet [pesée] du fichier de fabrication	22
Figure 30 - Onglet [Fabrication en produits finis]	23
Figure 31 - Sélection des colonnes à afficher	23
Figure 32 - Onglet [Fabrication en produits finis] - Productions pour les commandes	24
Figure 33 - Onglet [Fabrication en produits finis] - Production dédié aux points de vente	24
Figure 34 - Onglet [Pâtes et farines]	25
Figure 35 - Onglet pétrissage	25
Figure 36 - Affichage des pétrissages à réaliser pour la production des pâtes sélectionnées	26

Paramétrages initiaux

Gestion des commentaires

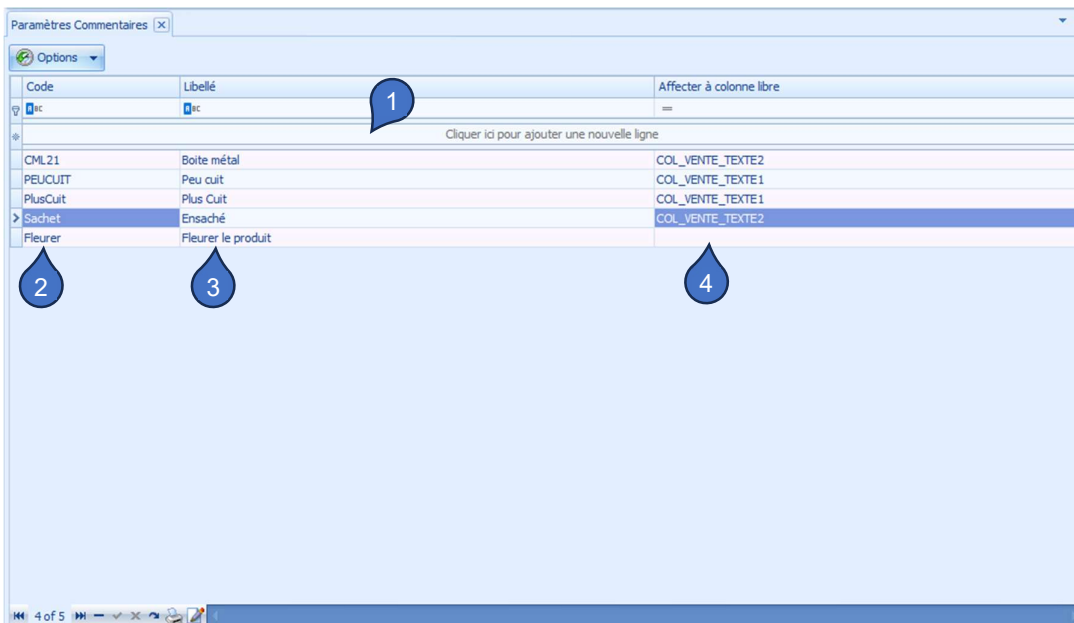


Figure 1 - Gestion des commentaires

1. Ligne d'ajout d'un commentaire.
2. Code à donner au commentaire.
3. Libellé du commentaire.
4. Choix d'un champ libre auquel affecter le commentaire (facultatif). Affecter un commentaire à une colonne libre permet de le retrouver dans les colonnes des détails des documents de vente

Articles/Propriétés des articles

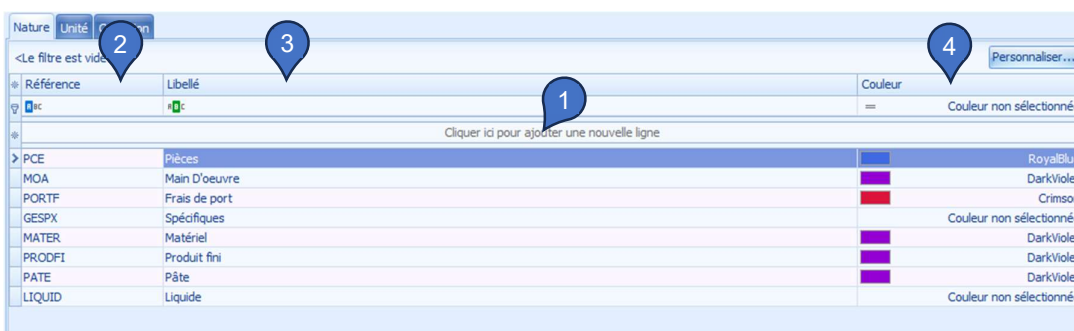


Figure 2 - Déclarer une nature d'article

Cet écran permet de déclarer de nouvelles natures d'articles, GesPx© est livré avec des natures d'articles prédéfinies qui sont non modifiables.

1. « New line » pour l'ajout d'une nouvelle nature d'article
2. Code de la nature d'article
3. Description de la nature d'article
4. Couleur avec laquelle seront affichés les articles de cette nature dans les écrans de l'application.

Propriétés des articles [X]

Options

Nature Unité Collection Ordre d'affichage

Gestion de l'ordre d'affichage des articles

Glisser une entité de colonne ici pour regrouper par cette colonne

Articles					Famille		Infos
* Code article	Designation	PU Achat	PU vente	PU Vente TTC	Ordre d'affichage ▲	Code famille	Rang
CRACKERS_FROMAGE_SESAME	Crackers Fromage Sésame		3,60 €	3,80 €	1	Aperitifs	1
CRACKERS_OLIVES	Crackers Olives		3,60 €	3,80 €	2	Aperitifs	2
CRACKERS_COURGES	Crackers Courges		3,60 €	3,80 €	3	Aperitifs	3
> GINGEMBRE_CONFIT_EN_CUBES_5KG	Gingembre confit en cubes 4*4mm 5kg	9,98 €	9,98 €	11,98 €	4	Autres à 20%	4
> BOMBEGRAISSEDEMOLLAGE	Bombe Graisse Demoulage				5	Autres à 20%	5
> CERCLE_A_TARTE_INOX_10CM	Cerde à tarte inox 10cm	2,49 €	2,49 €	2,99 €	6	Autres à 20%	6
> RACLETTTE_RIGIDE_POLY_15	radette rigide poly 15*11	0,68 €	0,68 €	0,81 €	7	Autres à 20%	7
> RHUM_BRUN	Rhum Brun	32,86 €	32,86 €	39,43 €	8	Autres à 20%	8
> LEVAIN	Levain	0,00 €	0,00 €	0,00 €	9	Autres à 5.5%	9
> EAU	eau	0,00 €	0,00 €	0,00 €	10	Autres à 5.5%	10
AROME_NATUREL_VANILLE_1KG	Arôme naturel vanille bourbon 1.2kg	0,03 €	0,03 €	0,03 €	11	Autres à 5.5%	11
DRECHE	DRECHE	0,00 €	0,00 €	0,00 €	12	Autres à 5.5%	12
MIEL_TOUTES_FLEURS_25KG	Miel toutes fleurs 25kg	7,59 €	7,59 €	9,11 €	13	Autres à 5.5%	13
JUS_CITRON_20L	Jus de citron 20l	2,77 €	2,77 €	3,32 €	14	Autres à 5.5%	14
HUILES-TOURNESOL_23KG	Huiles de tournesol désodorisante 23kg	4,29 €	4,29 €	5,15 €	15	Autres à 5.5%	15
CHOCOLAT_NOIR_PALETS_10KG	Chocolat noir palets bio 10kg	7,44 €	7,44 €	7,85 €	16	Autres à 5.5%	16
JUS_DE_CITRON	Jus de citron 20L	2,77 €	2,77 €	2,92 €	17	Autres à 5.5%	17
POMME_MELROSE	pomme melrose	1,00 €	1,00 €	1,05 €	18	Autres à 5.5%	18
AROME_AMANDE_AMERE	Arome naturel amande amere 1.2kg				19	Autres à 5.5%	19
LEVAIN_RIZ	LEVAIN RIZ				20	Autres à 5.5%	20

Figure 5 - Gestion de l'ordre d'affichage des articles

- (1) Dans l'écran « Propriété des articles », sélectionner l'onglet [Ordre d'affichage] pour accéder à la gestion de l'ordre d'affichage des articles dans divers documents du module « Boulangerie ».
- (2) Sélectionnez les lignes dont vous voulez changer l'ordre d'affichage. La sélection doit être continue, c'est-à-dire qu'il ne doit pas y avoir de ligne non sélectionnée entre la première et la dernière ligne de la sélection.
- (3) Cliquez sur la flèche pour monter l'ordre d'affichage des articles d'une ligne.
- (4) Cliquez sur la flèche pour descendre l'ordre d'affichage des articles d'une ligne.
- (5) Réinitialiser tous les ordres d'affichage des articles triés par code famille de l'article puis par code article.
- (6) Colonne reprenant l'ordre d'affichage.
- (7) Colonne indiquant le rang dans le tableau. Le rang et l'ordre d'affichage doivent être indentiques.

Clients et regroupements de clients (AMAP)

Un regroupement de client, telles les AMAP, est considéré par le programme comme un client à part entière. Il a des coordonnées, des contacts, il peut commander, être livré et être facturé, etc.

La différence est que, ce regroupement **contient des clients, qui eux-mêmes ont été créés en tant que clients dans © GesPx.**

Créer un regroupement de clients

Un regroupement de client se crée comme un client normal. Il faudra ensuite réaliser quelques opérations supplémentaires sur différents onglets de l'IHM de gestion des clients.

1. Onglet [Détails]

Figure 6 - Opérations sur les détails clients

Pour déclarer un « enregistrement » comme étant un regroupement de clients, il faut :

- Cocher la case (1).
- Renseigner le champ (2) pour donner le type du regroupement de clients.

2. Onglet [Affecter des clients]

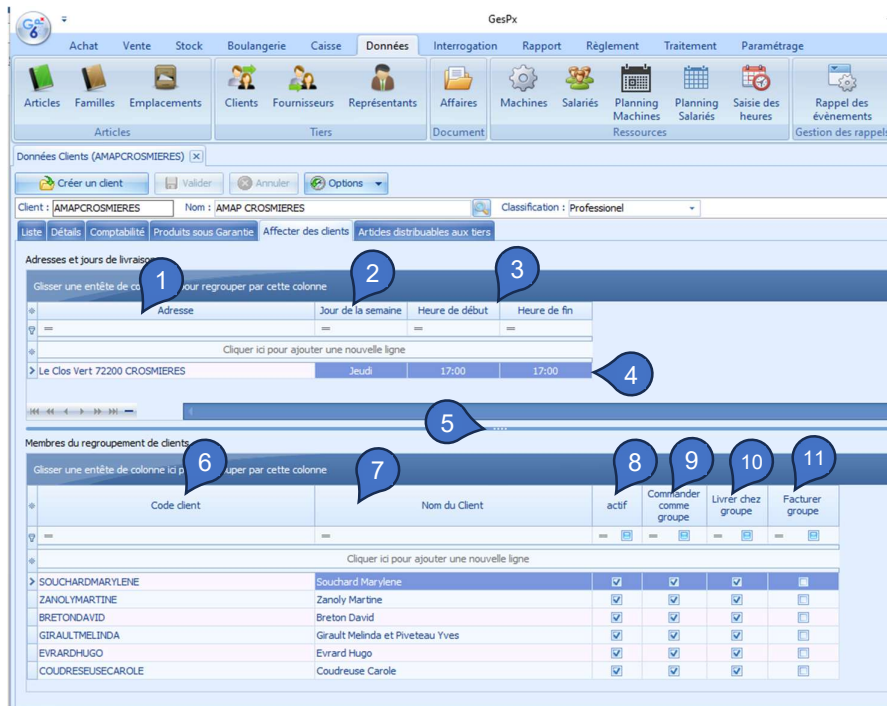


Figure 7 - Affecter des membres à un regroupement

Dans cet onglet, il y a 2 tableaux, le premier tableau reprend les différentes adresses de distributions/livraisons et les jours de la semaine et heures de livraison (ces derniers champs ont, actuellement peu d'utilités pour le programme). Le second tableau est le récapitulatif des membres du regroupement.

1. Adresse de livraison de l'AMAP.
2. Lors de quel jour de la semaine, l'AMAP est-elle livrée.
3. A quelle heure de début et à quelle heure de fin ont lieu les livraisons.
4. Sélectionner la ligne et appuyer sur la touche [Suppr] pour effacer la ligne sélectionnée.
5. Poignée permettant de dimensionner à volonté les deux espaces différents.
6. Colonne affichant les codes client des membres du regroupement.
7. Nom et prénom du membre du regroupement.
8. Case à cocher indiquant si le membre est actif ou pas.
9. Si coché, le client doit passer les mêmes commandes que le groupe. Le groupe passe ses commandes comme un client normal via les processus standard de GesPx©.
10. Les commandes du membre doivent-elle être livrées à l'adresse de livraison du regroupement.
11. Si la case est cochée, alors la facturation des commandes du membre du regroupement sera faite au regroupement lui-même.

Articles distribuables et commandes AMAP

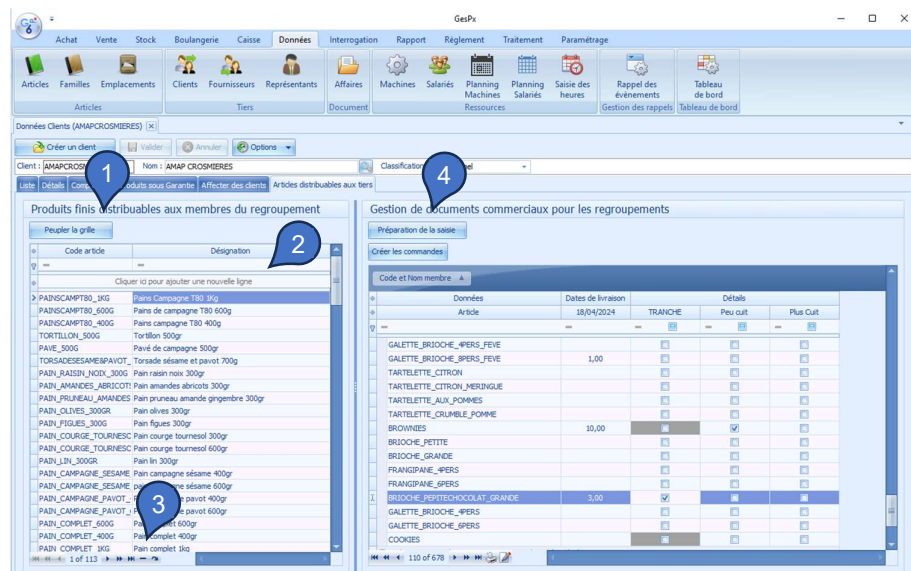


Figure 8 - Produits distribuables aux membres et préparation de la saisie des commandes AMAP

Le cadre « Article finis distribuables aux membres du regroupement » contient les articles que vous voulez rendre disponibles aux membres de ce regroupement de clients. Le contenu de ce tableau sert de base au remplissage du tableau de droite, il est la base du formulaire de commande de l'AMAP.

Un produit absent du tableau de gauche ne sera pas proposé aux commandes de l'AMAP.

Pour renseigner le tableau de gauche, utilisez :

1. Le bouton [Peupler la grille] qui remplira le tableau avec tous les produits finis disponibles dans vos articles.
2. Vous pouvez aussi utiliser la ligne d'ajout d'item pour renseigner le tableau item par item.
3. Sert à supprimer un item que vous ne voulez pas voir diffusé par l'AMAP en cours.

Préparations des saisies de commandes, saisies des commandes et créations des commandes par lots

Préparation des saisies de commandes

Pour réaliser cette étape, le cadre de gauche doit obligatoirement avoir été renseigné à votre convenance.

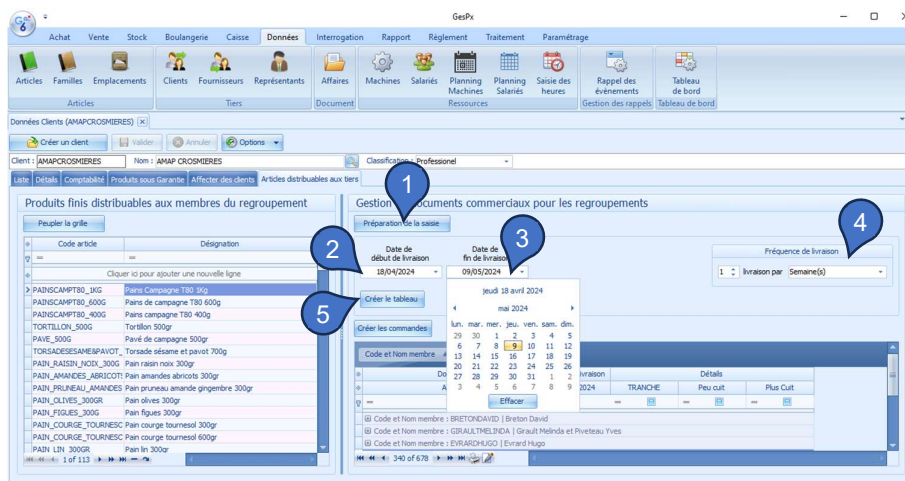


Figure 9 - Préparation de la saisie de commandes et création commandes

La première phase de cette étape est la préparation du tableau de saisies des commandes.

Pour commencer cette phase, cliquez sur le bouton (1) [préparation de la saisie]. Les contrôles de (2) à (5) apparaissent alors.

Saisissez ensuite la première date de livraison de la période de commandes que vous voulez préparer dans le contrôle de date (2) (il s'affichera un choix de dates), ensuite, saisissez la dernière date de livraison de la période de commandes (contrôle (3)).

Modifiez ensuite la fréquence de livraison (zone (4))

Dans l'exemple de la Figure 9, il faut préparer un tableau de saisie des commandes dont la première livraison sera le 18/04/2024 et la dernière livraison sera le 09/05/2024 avec une livraison par semaine.

Dans ce cas, il faudra saisir 2 dates de commandes les 18/04 et le 09/05.

Lorsque vous serez satisfait des paramètres, cliquez sur le bouton [créer le tableau], le programme se chargera de créer automatiquement le tableau de saisie selon les paramètres que vous avez entré et suivant les contraintes préétablies (article et commentaires liés, par exemple).

Tableau de saisie des commandes et création des commandes

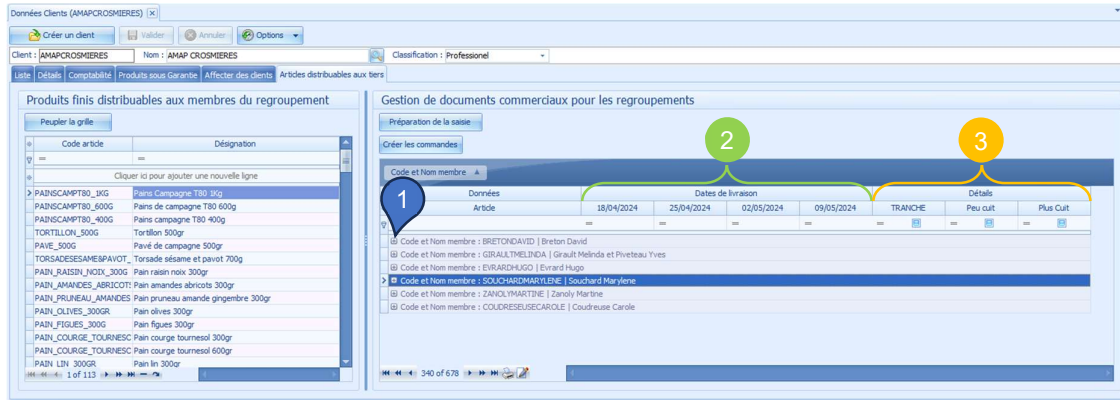


Figure 10 - Tableau prêt à la saisie des commandes AMAP

1. Cliquer sur les cases pour déployer les lignes de détails des clients. Recliquer pour rétracter les lignes de détails
2. Colonnes affichant les dates de livraisons et créées automatiquement à partir des jours de livraisons paramétrés.
3. Affichage des Articles et commentaires optionnels liés, en vue des leurs sélections

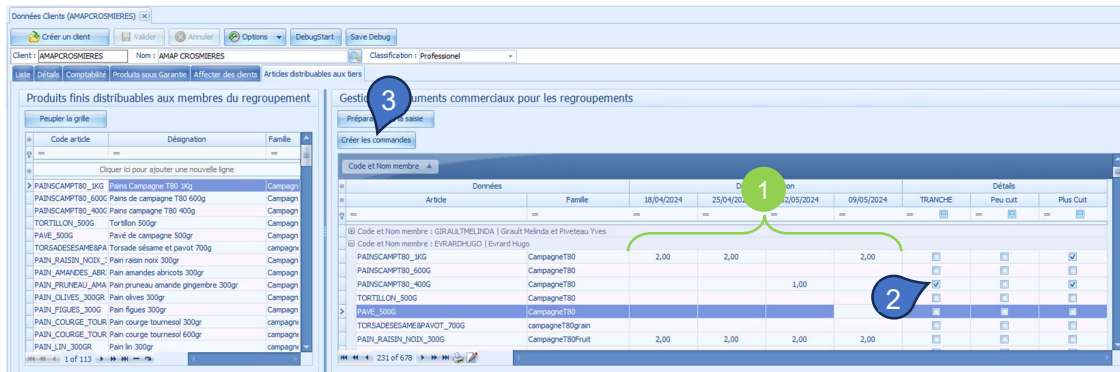


Figure 11 - Saisir des commandes AMAP, détails déployés

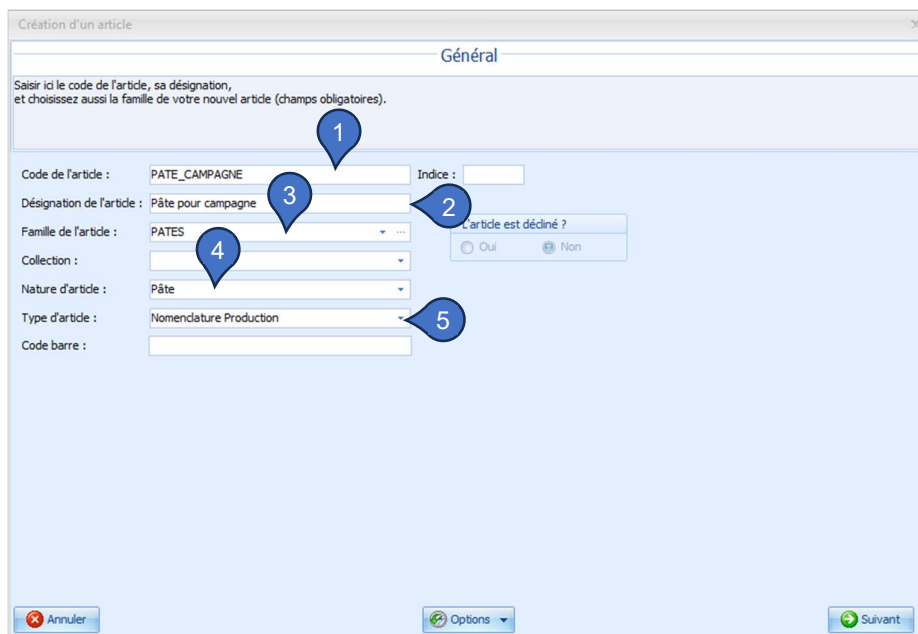
1. Zones de saisie des commandes des utilisateurs de l'AMAP.
2. Cases à cocher indiquant les options choisies par les membres de l'AMAP
3. Une fois les saisies terminées cliquez sur ce bouton pour créer automatiquement les commandes des membres de l'AMAP

Données articles

Création d'un article de boulangerie

Créer une pâte

Les données générales



Création d'un article

Général

Saisir ici le code de l'article, sa désignation, et choisissez aussi la famille de votre nouvel article (champs obligatoires).

Code de l'article : PATE_CAMPAGNE Indice :

Désignation de l'article : Pâte pour campagne

Famille de l'article : PATES

Collection :

Nature d'article : Pâte

Type d'article : Nomenclature Production

Code barre :

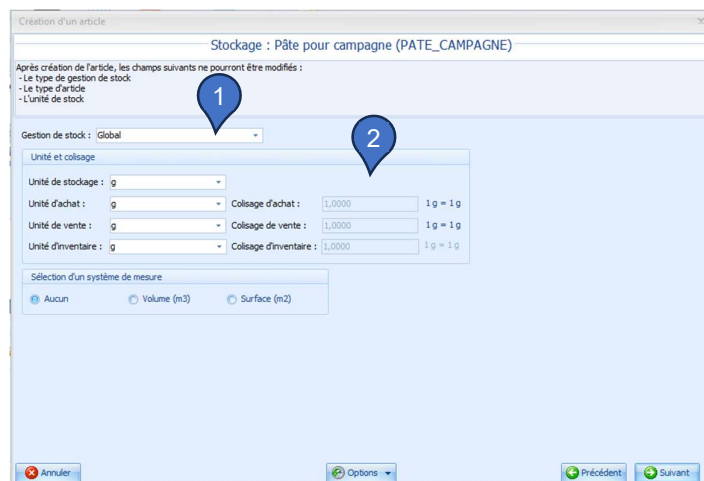
Article est décliné ? Oui Non

Annuler Options Suivant

Figure 12 - Créer une pâte à pain

1. Saisissez le code article que vous voulez attribuer.
2. Saisissez la désignation de l'article que vous créez.
3. Attribuez la famille que vous avez préalablement créé pour les pâtes (il est fortement recommandé de créer une famille dédiée aux pâtes).
4. Attribuez obligatoirement la nature d'article « Pâte ».
5. Utilisez obligatoirement le type d'article « Nomenclature de production »

Le stockage et les unités



Création d'un article

Stockage : Pâte pour campagne (PATE_CAMPAGNE)

Après création de l'article, les champs suivants ne pourront être modifiés :

- Le type de gestion de stock
- Le type d'article
- L'unité de stock

Gestion de stock : Global

Unité et coltage

Unité de stockage : g <input type="text"/>	Coltage d'achat : 1,0000 <input type="text"/>	1 g = 1 g
Unité d'achat : g <input type="text"/>	Coltage de vente : 1,0000 <input type="text"/>	1 g = 1 g
Unité de vente : g <input type="text"/>	Coltage d'inventaire : 1,0000 <input type="text"/>	1 g = 1 g

Sélection d'un système de mesure

Aucun Volume (m3) Surface (m2)

Annuler Options Précédent Suivant

Figure 13 - Type de stockage et unité

1. Choisissez le type de stockage que vous voulez utiliser pour la pâte en cours de création (nous recommandons le type « global » pour les pâtes)

2. Choisissez les unités de mesure que vous voulez utiliser (cf. le manuel standard, néanmoins, pour les pâtes, nous recommandons d'utiliser le gramme)

Les tarifs

Cf. le manuel standard.

Créer un produit fini

Les données générales

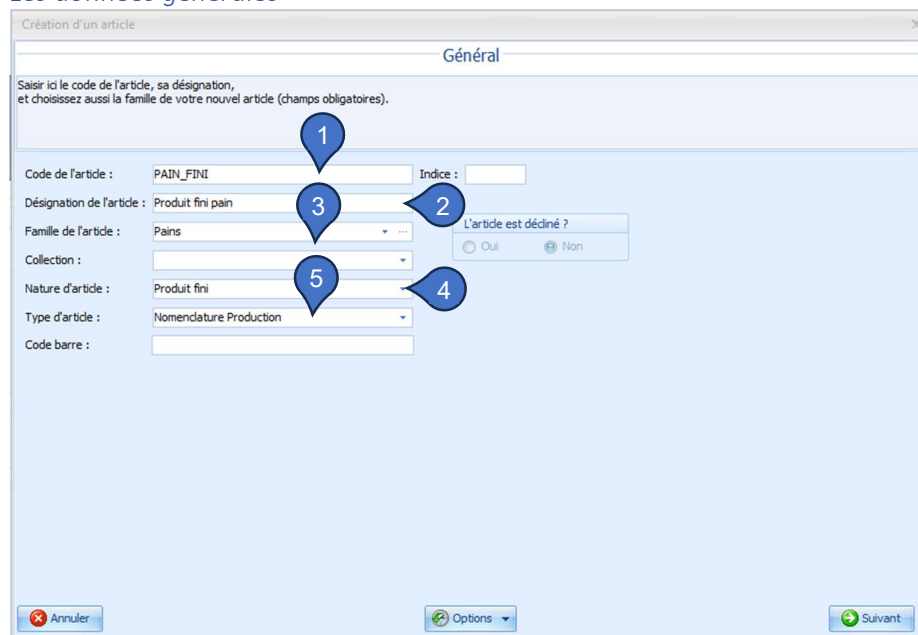


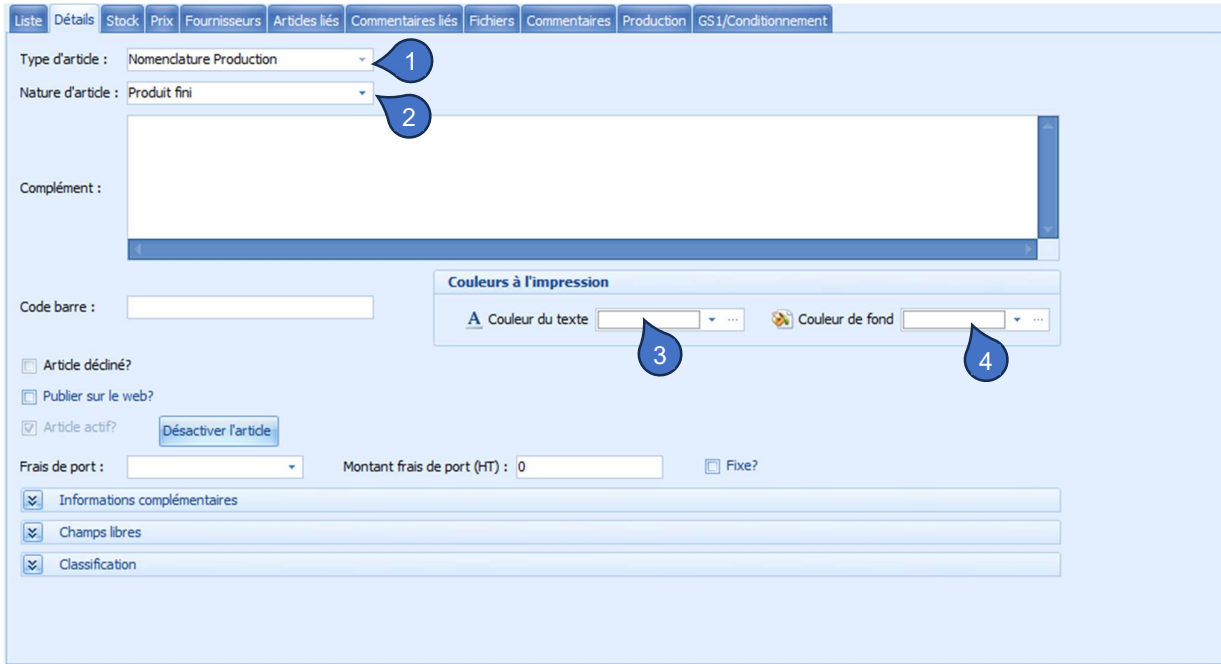
Figure 14 - Création des données générales des produits finis

1. Code article du produit fini
2. Désignation du produit fini en cours de création
3. Choisissez une Famille préalablement créée pour cet article.
4. Appliquez obligatoirement la nature « Produit fini ».
5. Si ce produit est un produit que vous produisez et qu'il est composé d'autres articles alors choisissez obligatoirement le type : « Nomenclature de production ».

Pour les étapes suivantes, référez-vous au manuel standard, une fois l'article créé, saisissez la composition de cet article dans l'onglet Production de l'écran Données article.

Ecran données articles

Onglet Détails



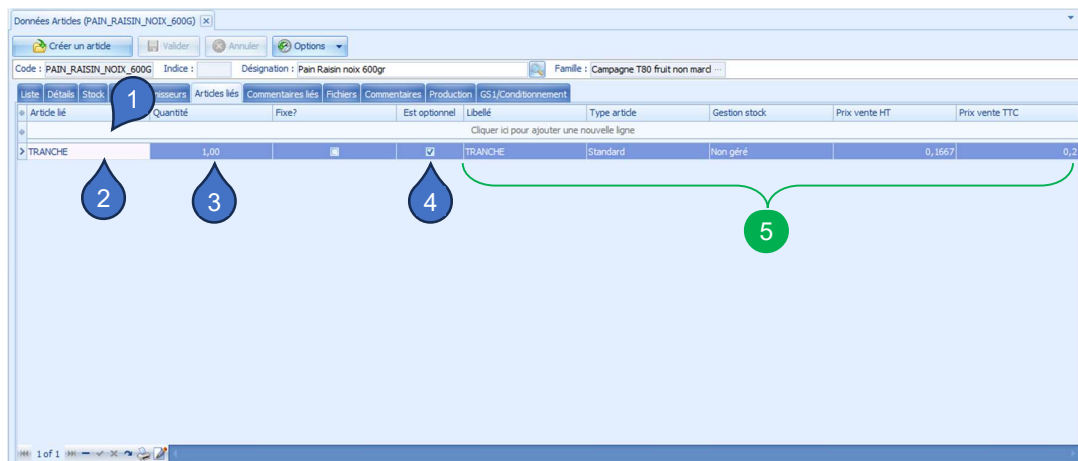
The screenshot shows the 'Onglet Détails' (Details Tab) in the software interface. The interface includes a menu bar with options: Liste, Détails, Stock, Prix, Fournisseurs, Articles liés, Commentaires liés, Fichiers, Commentaires, Production, and GS1/Conditionnement. The main area contains several fields and options:

- Type d'article :** Nomenclature Production (Callout 1)
- Nature d'article :** Produit fini (Callout 2)
- Complément :** (Empty text area)
- Code barre :** (Empty text field)
- Couleurs à l'impression :**
 - Couleur du texte :** (Callout 3)
 - Couleur de fond :** (Callout 4)
- Article décliné?
- Publier sur le web?
- Article actif? **Désactiver l'article**
- Frais de port :** (Dropdown menu) **Montant frais de port (HT) :** 0 Fixe?
- Informations complémentaires
- Champs libres
- Classification

Figure 15 - Onglet détail

1. Type d'article sélectionné durant la création de l'article. Ce champ ne peut pas être modifié.
2. Nature d'article saisissiez lors de la création de l'article. La nature peut être modifiée.
3. Détermine la couleur à utiliser, pour cet article, pour la police de caractère lors de l'impression des documents de production.
4. Sélectionne la couleur à utiliser, pour cet article, pour le fond de cellule lors de l'impression des documents de production.

Onglet Article liés



The screenshot shows the 'Onglet Article liés' (Linked Articles Tab) in the software interface. The interface includes a menu bar with options: Liste, Détails, Stock, Fournisseurs, Articles liés, Commentaires liés, Fichiers, Commentaires, Production, and GS1/Conditionnement. The main area contains a table with the following columns: Article lié, Quantité, Fixe?, Est optionnel, Libellé, Type article, Gestion stock, Prix vente HT, and Prix vente TTC. The table has one row with the following data:

Article lié	Quantité	Fixe?	Est optionnel	Libellé	Type article	Gestion stock	Prix vente HT	Prix vente TTC
TRANCHE	1,00		<input checked="" type="checkbox"/>	TRANCHE	standard	Non géré	0,1667	0,2

Callouts 1-5 point to specific elements: 1. 'Articles liés' tab; 2. 'Article lié' column; 3. 'Quantité' column; 4. 'Est optionnel' column; 5. 'Libellé' column.

Figure 16 - Ajouter un article lié

Un article lié est un article qui est joint lors de la vente de l'article principal. Par exemple lorsque l'on vend un article ensaché, l'article lié est le sachet qui est utilisé pour contenir l'article principal. Pour la commercialisation d'un article principal, plusieurs articles liés peuvent-être nécessaires.

1. Zone de saisie des propriétés d'un article lié à ajouter. Appuyez sur la touche entrée pour valider l'ajout d'un nouvel article lié. Une fois ajouté, la nature de l'article n'est plus modifiable.
2. Code article de l'article lié.
3. Quantité d'article lié à ajouter lors de la vente d'un article principal. Ce champ est modifiable même après ajout.
4. Spécifie si l'article lié est optionnel lors de la vente d'un article principal. Par exemple, l'article « Tranchage d'un pain » est optionnel car le pain peut être vendu tranché ou non tranché.
Un article lié optionnel sera affiché dans les colonnes du tableau de saisie des commandes AMAP (Figure 8 – p.9)
5. Information sur les autres propriétés de l'article liés (non modifiables).

Onglet Commentaires liés

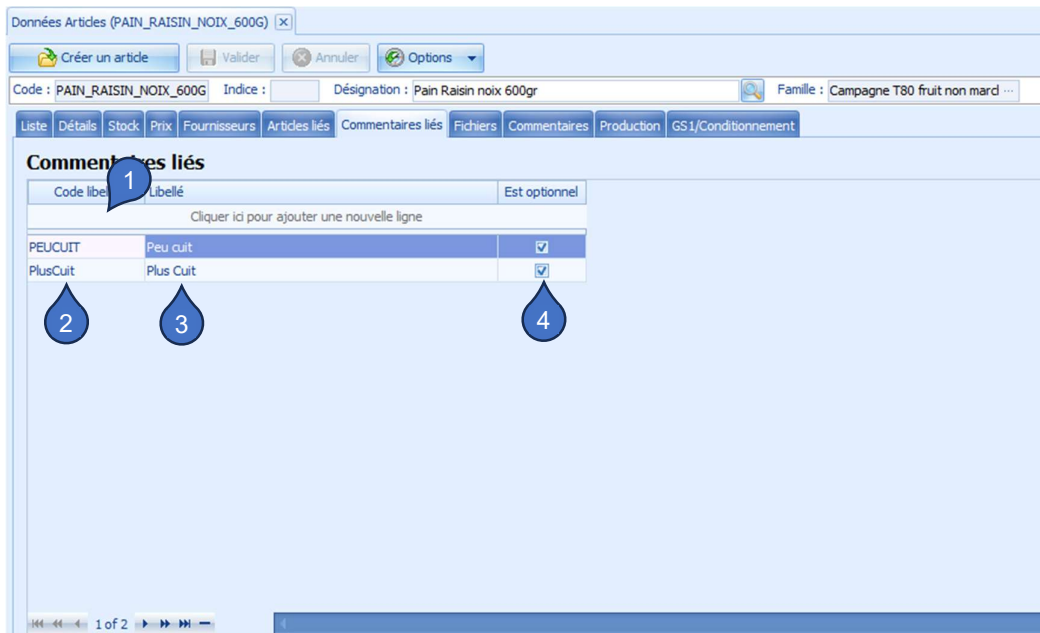


Figure 17 - Ajouter un commentaire lié à un article

Un commentaire lié est un texte ajouté à un ou plusieurs articles qui permet de le définir ou de définir un mode de production. Par exemple : un pain plus cuit

La façon d'ajouter des commentaires est abordée dans la section des paramètres initiaux « Figure 1 » p.4 **Erreur ! Signet non défini.** Champ « New line » pour la sélection et l'ajout d'un commentaire lié

1. Affichage du libellé du commentaire.
2. Sélectionne si le commentaire est optionnel.

Un commentaire optionnel sera affiché et utilisé pour les colonnes du tableau de saisie de commandes AMAP (Figure 8 – p.9).

Onglet production

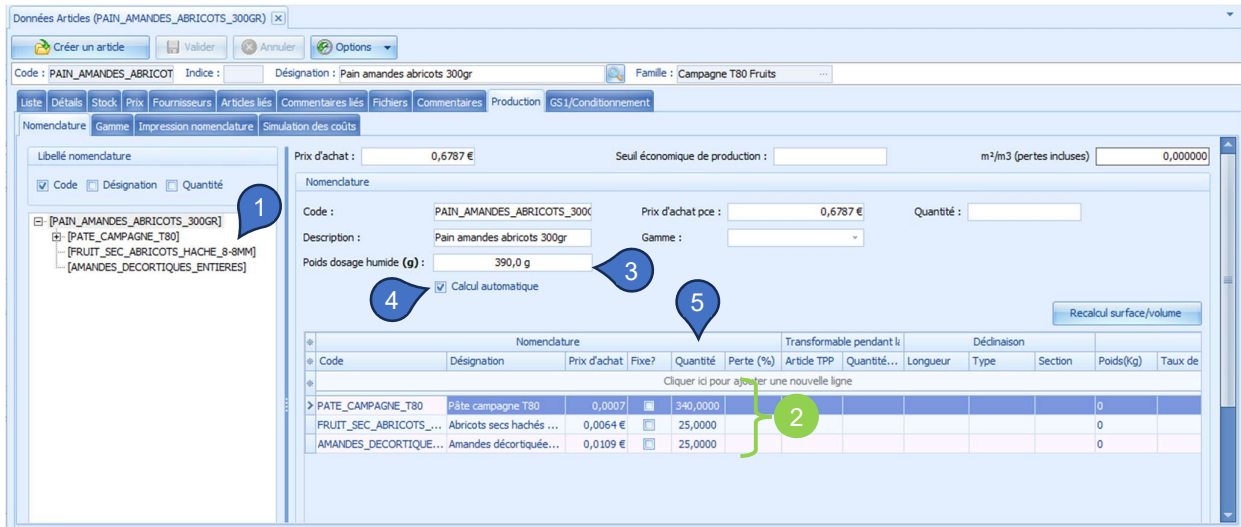


Figure 18 - Ecran de production, cas général

L'onglet de production n'est disponible que pour les articles de type « nomenclature de production ». Cet écran permet de gérer la « recette » d'un article composé d'article composants.

1. Le cadre libellé nomenclature affiche de façon exhaustive, le contenu détaillé des articles composant la nomenclature.
2. Les lignes de ce tableau sont les articles composant de la nomenclature. Ces composants peuvent être, des articles standard comme des articles de type nomenclature de production.
3. Champ stockant le poids en pâte humide pour un pain. Il n'est pas utile de renseigner ce champ pour de la pâte à pains.
4. Indique si le champ (3) doit être calculé automatiquement ou non.
5. Pour les articles en produits finis et les articles standard, la quantité est exprimée en unité de stock.

Exemple pour une recette de pâte

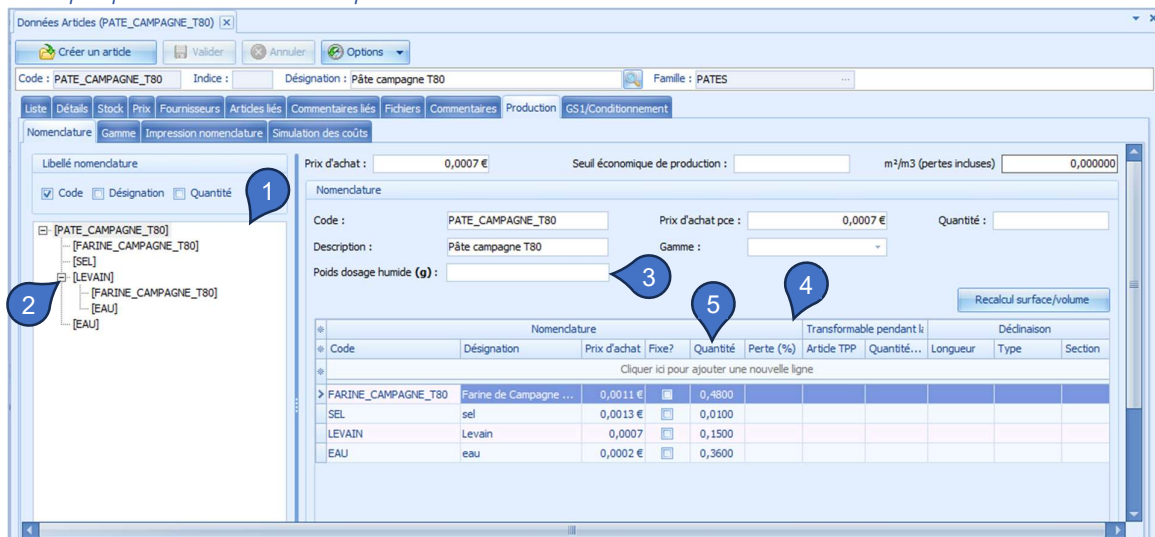


Figure 19 - Production, exemple de recette de pâte

Une pâte est un article spécial qui rentre dans la composition de plusieurs articles en produits finis. C'est pour cette raison qu'il est très important de renseigner le tableau de droite avec un grand soin.

1. Le cadre libellé nomenclature donne la liste exhaustive de l'ensemble des composants de l'article.

- Pour l'exemple de la Figure 19 - p.16, un des articles composants est lui-même un article composé, il est possible de le déployer en cliquant sur la petite case (2).
- En sélectionnant le composant composé (le Levain, dans le cadre de l'illustration), le tableau de droite affichera alors la liste quantifiée des composants du composé (le Levain dans l'exemple).
- Lorsque vous êtes en train de créer ou de modifier un article « Pâte », il n'est pas utile de remplir le poids en dosage humide, ou, à la rigueur vous pouvez y saisir la valeur « 1 ».
- Tableau quantifié des composants de la pâte en cours de création/modification.
- Dans le cadre de la création/modification d'une pâte, la valeur de la quantité est un ratio. Cette valeur est obligatoirement inférieure à 1. La somme des quantités de toutes les lignes doit être égale à 1.

Exemple pour une recette de pain

Pour créer un article « pain » et d'ailleurs même, la plupart des produits finis, nous vous recommandons de veillez à renseigner correctement les points abordés après.

Données Articles (PAIN_AMANDES_ABRICOTS_600GR) x

Créer un article Valider Annuler Options

Code : PAIN_AMANDES_ABRICOT Indice : Désignation : Pain amandes abricots 600gr Famille : Campagne T80 fruit non mard ...

Liste Détails Stock Prix Fournisseurs Articles liés Commentaires liés Fichiers Commentaires Production GS1/Conditionnement

Nomenclature Gamme Impression nomenclature Simulation des coûts

Libellé nomenclature

Code Désignation Quantité

[PAIN_AMANDES_ABRICOTS_600GR]
 [PATE_CAMPAGNE_T80]
 [FRUIT_SEC_ABRICOTS_HACHE_3-8MM]
 [AMANDES_DECORTIQUEES_ENTIERES]

Prix d'achat : 1,1984 € Seul économique de production : m³/m3 (pertes incluses) 0,000000

Nomenclature

Code : PAIN_AMANDES_ABRICOTS_600K Prix d'achat pce : 1,1984 € Quantité :

Description : Pain amandes abricots 600gr Gamme :

Poids dosage humide (g) : 670,0 g

Recalcul surface/volume

Code	Désignation	Prix d'achat	Fixe?	Quantité	Perte (%)	Article TPP	Quantité...	Longueur	Type	Section	F
Cliquer ici pour ajouter une nouvelle ligne											
>	PATE_CAMPAGNE_T80	Pâte campagne T80	0,0007	580,0000							
	FRUIT_SEC_ABRICOTS_...	Abricots secs hachés ...	0,0064 €	45,0000							0
	AMANDES_DECORTIQUE...	Amandes décortiquée...	0,0109 €	45,0000							0

Créé le 22/02/2023 16:09:15 | Modifié le 15/03/2024 10:07:08 Créé par Nicolas Guy | Modifié par Administrateur Gespx

Figure 20 - Exemple de création d'un pain

- Cadre libellé nomenclature (semi développé) contenant la liste exhaustive des composants de l'article.
- Case sur laquelle il faut cliquer pour déployer la liste des composants du composant composé (la pâte étant un composant du pain, elle-même composée de composants).
- La valeur du poids de dosage humide de l'article est normalement, la somme des quantités de la colonne (4).
- Colonne reprenant, en unité de stock, la quantité de composant de la ligne.

Onglet Boulangerie

Points de vente



Figure 21 - Menu boulangerie

1. Onglet de menu « Boulangerie ».
2. Affichage des fonctionnalités liées aux points de vente
3. Affichage des fonctionnalités liées à la fabrication

Types des points de vente

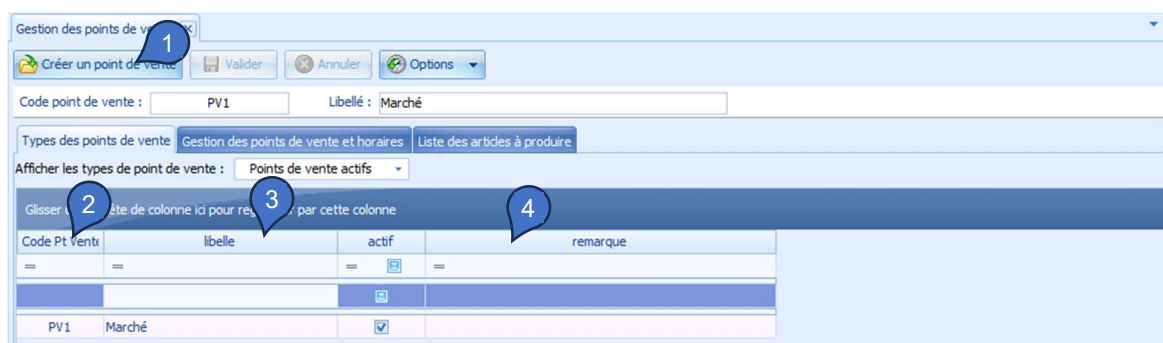


Figure 22 - Gestion des types de point de vente

L'écran de gestion des types de point de vente, permet de définir les types dont vous avez besoin :
« Marché, boutique, kiosque, ... »

1. Ajouter un type de point de vente à la liste.
2. Cette case sert à afficher le code du type point de vente
3. Est une description courte du type de point de vente

Gestion des points de ventes et horaires

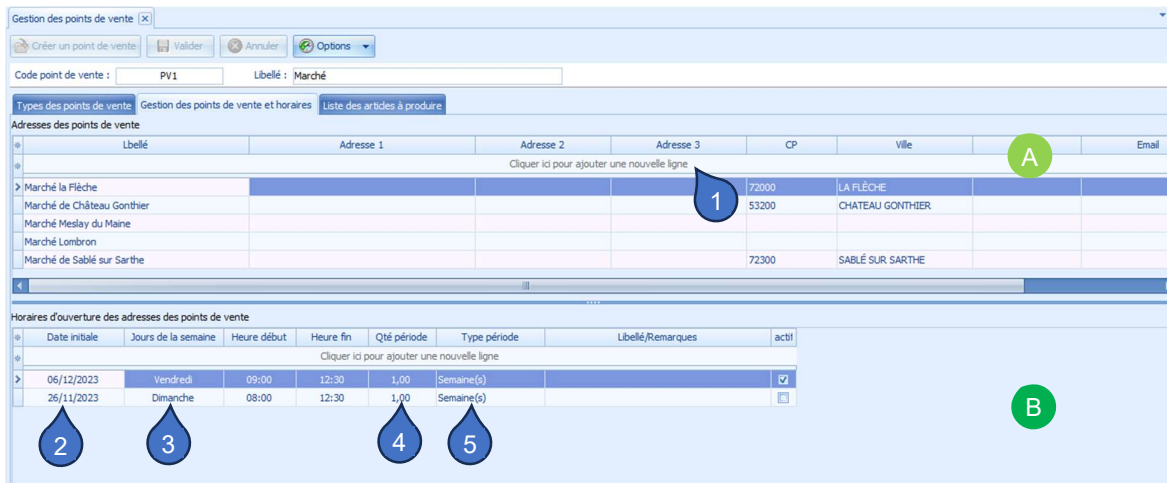


Figure 23 - Gestion des points de vente

Cet écran permet de gérer les points de vente du type sélectionné sur l'écran [Types des points de vente].

Le cadre A de l'écran définit les propriétés (adresse, téléphone, etc.) des points de ventes.

Fabrication

Liste des fabrications

A l'ouverture de l'écran

L'écran reprenant la liste des fabrications a pour fonction de sélectionner, créer, supprimer ou de modifier une production.

La production sélectionnée sur la grille de cet écran est celle qui sera sélectionnée pour les traitements menés dans les autres onglets et sur celui-ci.

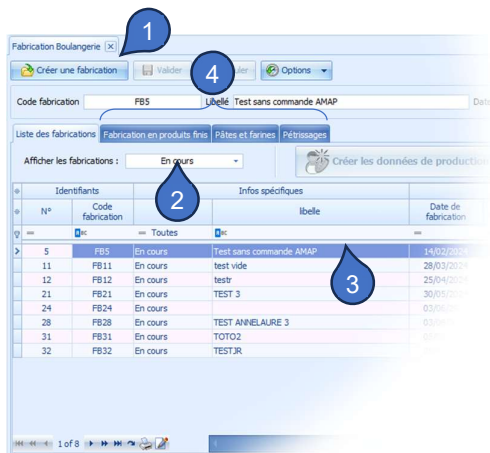


Figure 24 - Ouverture Fabrication boulangerie

À l'ouverture de l'écran, vous pouvez :

1. Créer une nouvelle production en cliquant sur le bouton (1)
2. Changer le mode d'affichage en triant sur l'état des productions.
3. **En cours** : Afficher les productions en cours de traitement.
4. **Réalisées** : Afficher les productions qui ont déjà été fabriquées et livrées
5. **En attente** : Non encore implémenté dans GesPx©
6. **Toutes** : afficher toutes les productions.
7. Cliquez sur la ligne de la grille où est affichée la production que vous désirez traiter, pour la sélectionner.
8. Si vous voulez mener d'autres actions sur la production sélectionnée, cliquez sur l'onglet correspondant à votre besoin.

Création d'une nouvelle fabrication

Pour créer une nouvelle fabrication, cliquez sur le bouton (1) de la Figure 1, p. 4.
Vous aurez alors l'affichage de l'écran suivant :

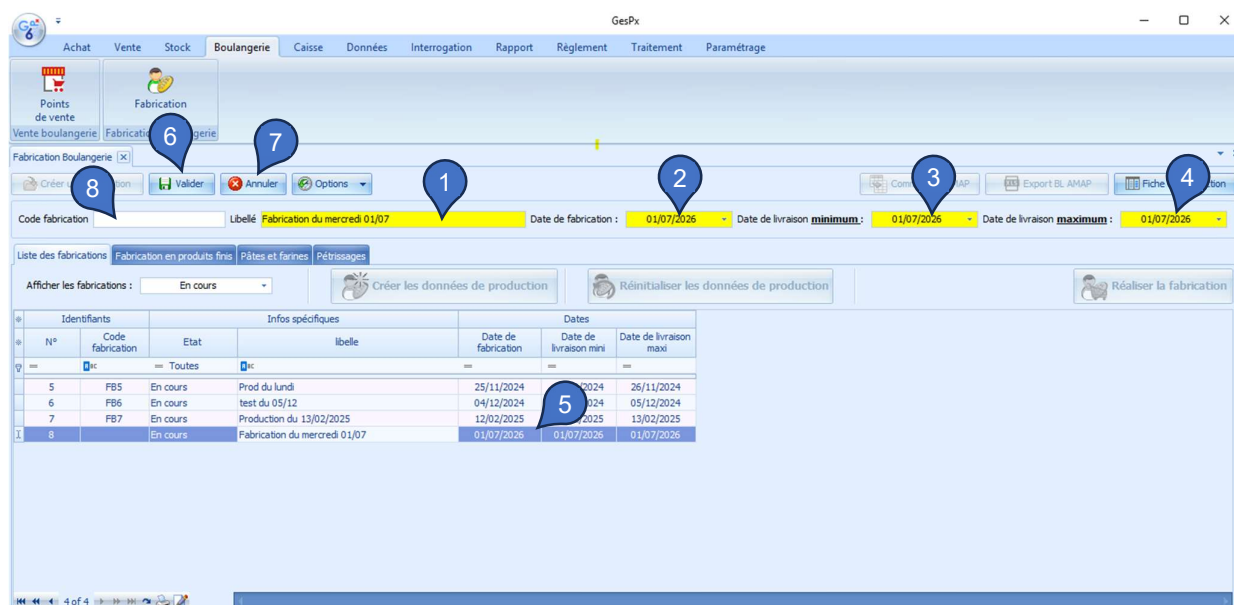


Figure 25 - Création d'une nouvelle fabrication

- (1) Saisissez le libellé de la fabrication en cours de création.
- (2) Entrez la date de la fabrication en cours de création.
- (3) Saisissez la date de livraison la plus proche pour laquelle vous créez cette fabrication.
- (4) Saisissez la date de livraison la plus éloignée pour laquelle vous créez cette fabrication.
- (5) La ligne est créée dans le tableau mais n'est pas encore accessible.
- (6) Cliquez sur ce bouton pour valider vos saisies. Le programme va alors recenser :
 - a. L'ensemble des commandes (commande AMAP, marché, autres) à livrer dans l'intervalle indiqué.
 - b. L'ensemble des productions à réaliser dans l'intervalle de dates de livraison pour les points de vente tels que les marchés.
- (7) Annuler votre saisie. La fabrication en cours de saisie sera annulée.
- (8) Champ indiquant le code de fabrication. Celui-ci sera renseigné après la validation de votre saisie.

Une fois la fabrication créée, cet onglet permet de vérifier ce qu'il y a à produire. Les rapports au format Excel sont aussi disponibles.

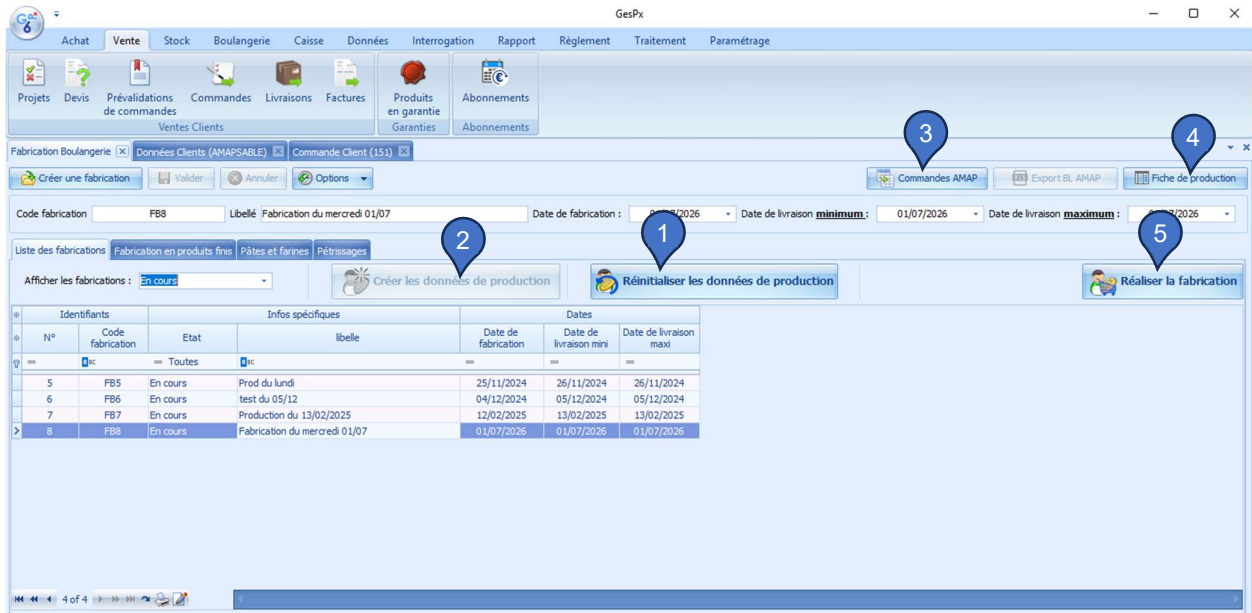


Figure 26 - Ecran post validation de la création de fabrication

- (1) Ce bouton permet de vider tous les détails de la fabrication, les commandes comme les besoins des marchés
- (2) Ce bouton sera alors actif ; en cliquant dessus les détails de la fabrication seront alors recalculés

L'utilisation de ces deux boutons permet de recalculer une fabrication alors que des éléments comme des commandes ou des production programmées de marchés ont été modifiés.

- (3) Ce bouton déclenche la publication des commandes/BL AMAP dans un fichier Excel

	A	B	C	D	E	F	G
1			BL AMAP AMAP SABLE du 01/07/2026				
2	Nom	qte	produit	Plus cuit	ensache	TRANCHE	
3	GUESDON PATRICE	1	Pain complet 1kg			X	
4	GUESDON PATRICE	1	Pavé de campagne 500gr, Plus Cuit	PlusCuit			
5	Jadelot Marie Jo	1	Tortillon 500gr, Plus Cuit, Ensaché	PlusCuit	Sachet	X	
6	Jadelot Marie Jo	1	Pain de mie, Ensaché		Sachet	X	
7	Planchenault Josiane	1	Pain multigraines 600gr				
8	Planchenault Josiane	4	Baguette T65 300gr, Plus Cuit	PlusCuit			
9	Roullier Antoine	2	Pain de mie, Ensaché		Sachet	X	
10							

Figure 27 - BL commandes AMAP



(4) Ce bouton déclenche la publication des fiches de production dans un fichier

Le mercredi 1 juillet 2026				
Type de Pain	Total en unité	Poids dosage humide (g)	Total poids dosage humide (g)	Fruit (g)
PATE_CAMPAGNE_T65				
Pain de campagne T65 400gr	1	470	470	
Pain de campagne T65 600gr	1	670	670	
Baguette T65 300gr	5	350	1750	
TOTAL			2 890,00 €	
PATE_CAMPAGNE_T80				
Pains campagne T80 400g	1	470	470	
Pains de campagne T80 600g	1	670	670	
Pains Campagne T80 1Kg	1	1120	1120	
Tortillon 500gr	2	600	1200	
Pavé de campagne 500gr	2	600	1200	
baguette T80 200GR	1	270	270	
Pain raisin noix 300gr	1	390	390	Raisins secs sultanines 12.5kg : 25 Cereaux de noix gros morceau 5kg : 25
Pain amandes abricots 300gr	1	390	390	Abricots secs hachés 8-8mm bio 10kg : 25 Amandes décortiquées entières 25kg : 25 Amandes décortiquées entières 25kg : 55 Pruneaux hachés 8-12mm 10kg : 55
Pain pruneau amande gingembre 300gr	1	390	390	
Pain olives 300gr	1	390	390	
Pain figues 300gr	1	390	390	FIGES LÉVITA N°4 : 50
Pain cranberries amandes 300gr	1	390	390	Amandes décortiquées entières 25kg : 25 Cranberries demi séchées 11.34kg : 25
Torsade sésame et pavot 700g	1	800	800	
Pain courge tournesol 300gr	1	370	370	
Pain courge tournesol 600gr	1	650	650	
Pain lin 300gr	1	390	390	
Pain campagne sésame 400gr	1	460	460	
Pain campagne pavot 400gr	1	460	460	
TOTAL			10 400,00 €	
PATE_MULTIGRAINES_T80				
Pain multigraines 400gr	1	470	470	
Pain multigraines 600gr	2	670	1340	
TOTAL			1 810,00 €	
PATE_CAMPAGNE_ANCIEN_T110				
Pains de campagne T110 400gr	1	470	470	
Pains de campagne T110 600gr	1	670	670	
TOTAL			1 140,00 €	
PATE_EPEAUTRE_T130				
Pain epeautre T130 600gr	1	670	670	
Pain epeautre T130 1kg	1	1120	1120	
TOTAL			1 790,00 €	
PATE_KAMUT_T130				
Pain kamut T130 300gr moulé	1	390	390	
Pain kamut T130 600gr moulé	1	670	670	
TOTAL			1 060,00 €	
PATE_SARRASIN_T130				
Pain au sarrasin T130 300gr moulé	1	390	390	
TOTAL			390,00 €	
PATE_SEIGLE_T130				
Pain de seigle T130 300gr moulé	1	390	390	
TOTAL			390,00 €	
PATE_ENGRAIN_T150				
Pain engrain T150 600gr	1	670	670	
Pain engrain T150 300gr	1	390	390	
TOTAL			1 060,00 €	
PATE_COMPLET_T150				
Pain complet 400gr	1	470	470	
Pain complet 600gr	1	670	670	
Pain complet 1kg	1	1120	1120	
TOTAL			2 260,00 €	
PATE_SARRASIN_RIZ_CHATAIGNE				
Pain de Sarrasin Riz Châtaigne 300gr	1	390	390	
TOTAL			390,00 €	
PATE_BUCHERON				
Pain Bücheron 500gr	1	600	600	
TOTAL			600,00 €	

Figure 28 - Tableau de production dans un fichier Excel

Dans le même fichier on trouve l'onglet [pesée] qui est le récapitulatif des quantités des différentes pâtes à fabriquer donc, des besoins totaux en différentes farines et composants ainsi que la nombre de pétrissage à réaliser par pétrins

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P
1	Recettes des pâtes à fabriquer														
2	Composant	SEL	Abrég.abs.	BUCHERON	RIZ	ENGRAIN	T150	KAMUT	SARRASIN	SEIGLE	EPEAUTRE	T110	MULTI	T80	T65
3	T65	29													1 561
4	T80	99												5 044	
5	MULTI	18										923			
6	T110	12												174	
7	EPEAUTRE	16									465	407		465	
8	KHOZAZAN	11						448						50	
9	SARRASIN	4							96					96	
10	SEIGLE	4								112				75	
11	ENGRAIN	11				432								108	
12	T150	23					565							565	
13	RIZ CHATAI	4	31		67										
14	BUCHERON	6		306					96						59
15															
16	Liste des pétrissages														
17	Désignation	Nb pétrissages	SEL	LEVAIN	T80	EAU									
18	PATE_CAMPAGNE_T80														
19	Spirale	1	99	1 385	5 044	3 363									
20															
21		Poids levain													
22		Poids total levain	3 393 g												
23		Poids farine biocer	2 036 g												
24		1 bac	2 036 g	1 636 g											

Figure 29 - Onglet [pesée] du fichier de fabrication

- (5) Cliquer sur ce bouton pour réaliser la fabrication, c'est-à-dire :
- Créer les documents de livraisons de la fabrication (BL, Facture, ...)

- Incrémenter les stocks des produits fabriqués.
- Marquer les commandes comme fabriquées.

Onglet [Fabrication en produits finis]

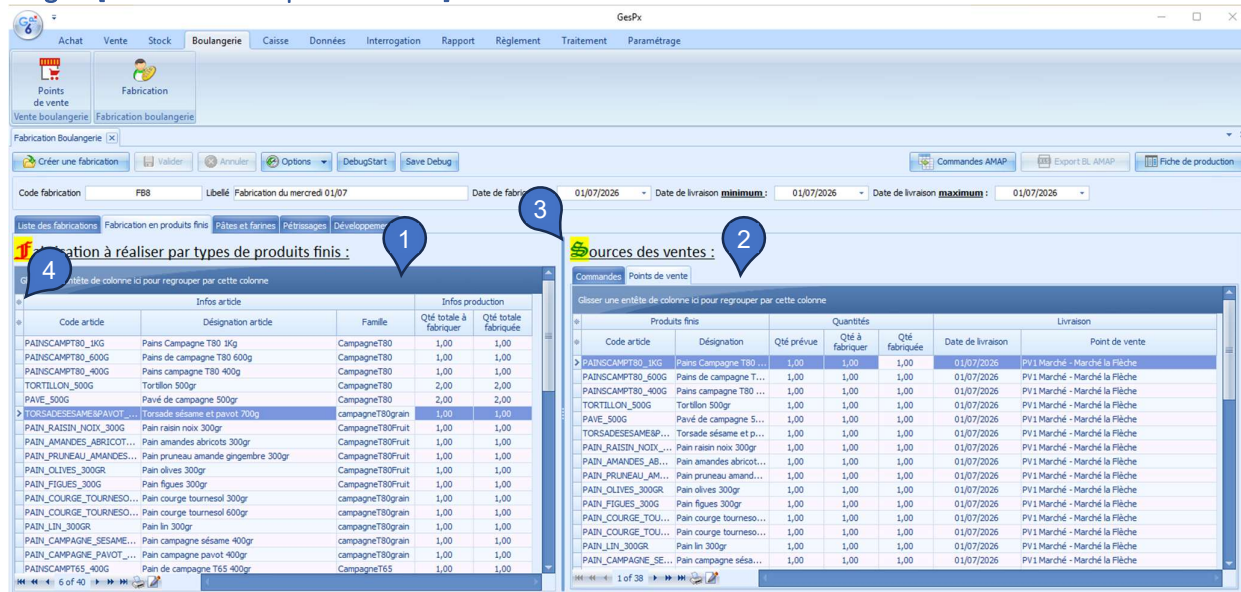


Figure 30 - Onglet [Fabrication en produits finis]

- (1) Cadre affichant la synthèse des articles à produire pour l'ensemble des lieux de vente trié par article
- (2) Affiche la production suivant le lieu de vente, décrit plus en détail avec la Figure 32, p.24 et la Figure 33, p.24.
- (3) Séparateur à utiliser pour ajuster la taille des cadre (1) et (2).
- (4) Comme sur l'ensemble de l'application GesPx®, cliquer sur ces astérisques déploie un sous-menu de sélection des colonnes ou des bandes que vous désirez afficher.



Figure 31 - Sélection des colonnes à afficher

Cadre de synthèse des productions par lieux de vente

Sources des ventes :

Commandes Points de vente

Glisser une entête de colonne ici pour regrouper par cette colonne

Produits finis		Quantités			Commandes					
Code article	Désignation	Qté en commande	Qté à fabriquer	Qté fabriquée	N° Ligne	Code commande	Date Liv. prévue	Code tiers	Nom	Regroupement clients
TORTILLON_500G	Tortillon 500gr	1,00	1,00	1,00	1	147	01/07/2026	JADELOTMARIEJO	Jadelot Marie Jo	AMAPSABLE
PAVE_500G	Pavé de campagne 5...	1,00	1,00	1,00	3	145	01/07/2026	GUESDONPATRICE	GUESDON PATRICE	AMAPSABLE
PAIN_MULTIGRAINE...	Pain multigraines 600gr	1,00	1,00	1,00	1	149	01/07/2026	PLANCHENAUTJOSI...	Planchenault Josiane	AMAPSABLE
PAINDEMIE	Pain de mie	1,00	1,00	1,00	3	147	01/07/2026	JADELOTMARIEJO	Jadelot Marie Jo	AMAPSABLE
PAINDEMIE	Pain de mie	2,00	2,00	2,00	1	151	01/07/2026	ROULLIERANTOINE	Roullier Antoine	AMAPSABLE
PAIN_COMPLET_1KG	Pain complet 1kg	1,00	1,00	1,00	1	145	01/07/2026	GUESDONPATRICE	GUESDON PATRICE	AMAPSABLE
PAINSCAMPT65_BAG...	Baguette T65 300gr	4,00	4,00	4,00	2	149	01/07/2026	PLANCHENAUTJOSI...	Planchenault Josiane	AMAPSABLE

1 of 7

Figure 32 - Onglet [Fabrication en produits finis] - Productions pour les commandes

Les commandes peuvent être :

- Des commandes d'abonnements,
- Des commandes dans le cadre d'un regroupement de clients (AMAP, marchés, coopérative, ...)

- (1) Code client et nom du client final
- (2) Code client du tiers « regroupement clients ». Un regroupement clients peut être :
 - Une AMAP.
 - Une coopérative.
 - Les clients récurrents d'un marché.

Sources des ventes :

Commandes Points de vente

Glisser une entête de colonne ici pour regrouper par cette colonne

Produits finis		Quantités			Livraison	
Code article	Désignation	Qté prévue	Qté à fabriquer	Qté fabriquée	Date de livraison	Point de vente
PAINSCAMPT80_1KG	Pains Campagne T80 ...	1,00	1,00	1,00	01/07/2026	PV1 Marché - Marché la Flèche
PAINSCAMPT80_600G	Pains de campagne T...	1,00	1,00	1,00	01/07/2026	PV1 Marché - Marché la Flèche
PAINSCAMPT80_400G	Pains campagne T80 ...	1,00	1,00	1,00	01/07/2026	PV1 Marché - Marché la Flèche
TORTILLON_500G	Tortillon 500gr	1,00	1,00	1,00	01/07/2026	PV1 Marché - Marché la Flèche
PAVE_500G	Pavé de campagne 5...	1,00	1,00	1,00	01/07/2026	PV1 Marché - Marché la Flèche
TORSADESESAME&P...	Torsade sésame et p...	1,00	1,00	1,00	01/07/2026	PV1 Marché - Marché la Flèche
PAIN_RAISIN_NOIX...	Pain raisin noix 300gr	1,00	1,00	1,00	01/07/2026	PV1 Marché - Marché la Flèche
PAIN_AMANDES_AB...	Pain amandes abricot...	1,00	1,00	1,00	01/07/2026	PV1 Marché - Marché la Flèche
PAIN_PRUNEAU_AM...	Pain pruneau amand...	1,00	1,00	1,00	01/07/2026	PV1 Marché - Marché la Flèche
PAIN_OLIVES_300GR	Pain olives 300gr	1,00	1,00	1,00	01/07/2026	PV1 Marché - Marché la Flèche
PAIN_FIGUES_300G	Pain figues 300gr	1,00	1,00	1,00	01/07/2026	PV1 Marché - Marché la Flèche
PAIN_COURGE_TOU...	Pain courge tourneso...	1,00	1,00	1,00	01/07/2026	PV1 Marché - Marché la Flèche
PAIN_COURGE_TOU...	Pain courge tourneso...	1,00	1,00	1,00	01/07/2026	PV1 Marché - Marché la Flèche
PAIN_LIN_300GR	Pain lin 300gr	1,00	1,00	1,00	01/07/2026	PV1 Marché - Marché la Flèche
PAIN_CAMPAGNE_SE...	Pain campagne sésa...	1,00	1,00	1,00	01/07/2026	PV1 Marché - Marché la Flèche

1 of 38

Figure 33 - Onglet [Fabrication en produits finis] - Production dédiée aux points de vente

Ce cadre est la synthèse des productions d'articles dédiées aux points de vente. Pour rappel, un point de vente peut être un marché, une boutique fixe ou tout autre place où vous commercialisez vos produits.

Onglet [Pâtes et farines]

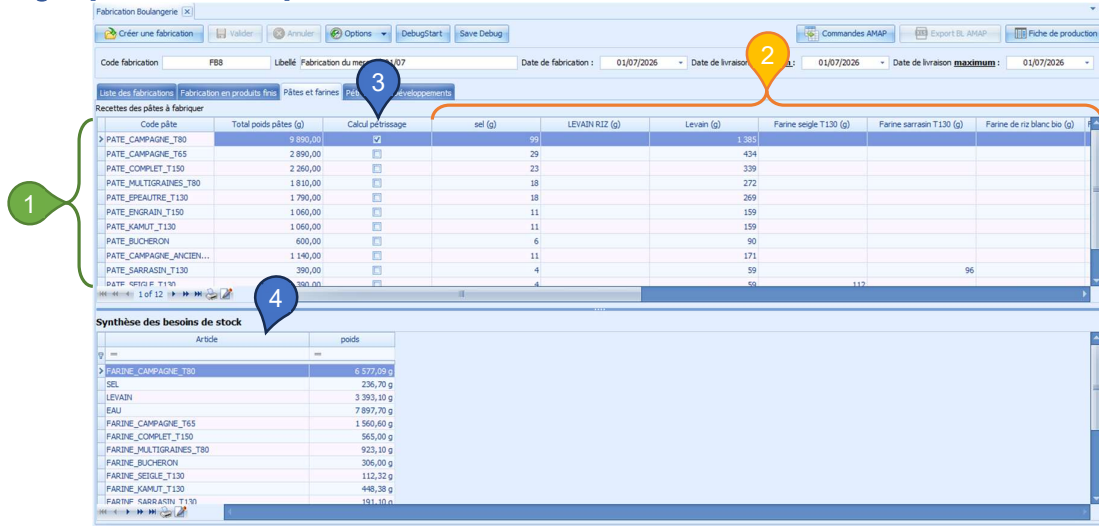


Figure 34 - Onglet [Pâtes et farines]

- (1) Colonne des pâtes utilisées dans la production.
- (2) Colonnes des composants des pâtes chaque valeur donne la quantité de composant de la colonne pour fabriquer la quantité de pâte de la ligne dont la fabrication a besoin
- (3) Sélectionne les pâtes pour les calculs des utilisations des pétrins dans l'onglet [pétrissages]
- (4) Synthèse en composants (farines, eau, sel, levains, ...) pour l'ensemble de la fabrication.

Le pétrissage

Dans un premier temps, il faut sélectionner les pâtes dont on veut calculer le pétrissage (Figure 34, p.25).

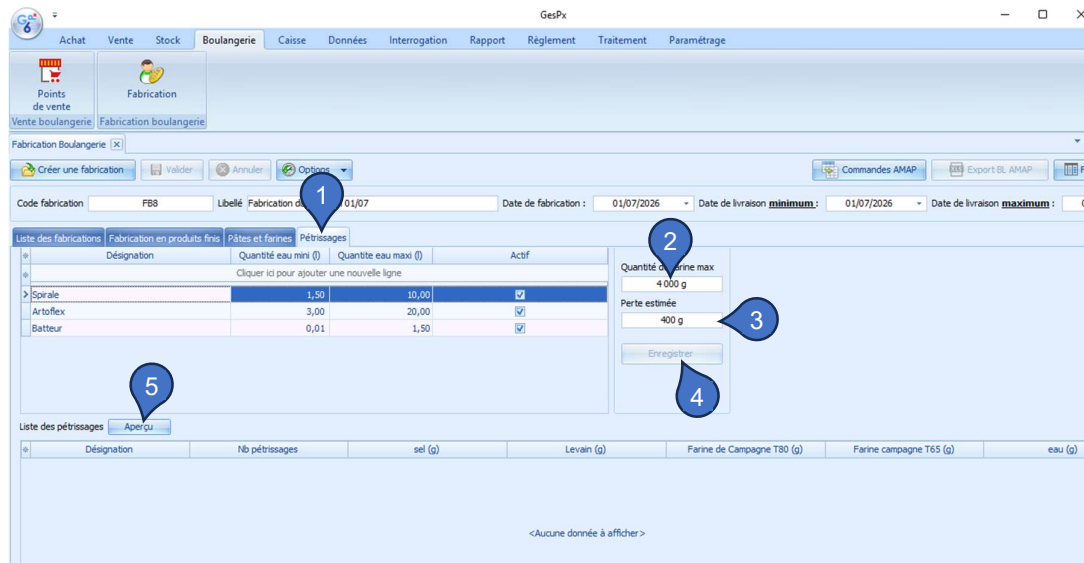


Figure 35 - Onglet pétrissage

- (1) Cliquer sur l'onglet pour afficher son contenu
- (2) Paramètre de la quantité maximum admise dans les pétrins pour un pétrissage.
- (3) Perte estimée lors d'un pétrissage.
- (4) Cliquer sur ce bouton (qui sera activé), pour enregistrer les modifications apportées.
- (5) Cliquer sur ce bouton pour afficher les résultats des calculs



Liste des pétrissages		Aperçu				
Désignation	Nb pétrissages	sel (g)	Levain (g)	Farine de Campagne T80 (g)	Farine campagne T65 (g)	eau (g)
PATE_CAMPAGNE_T80						
Spirale	1	99	1 385	5 044		
PATE_CAMPAGNE_T65						
Batteur	1	29	434		1 561	
>						

Créée le : 29/06/2026, par : Administrateur GESPX M&J le : 29/06/2026, par : Administrateur GESPX

Figure 36 - Affichage des pétrissages à réaliser pour la production des pâtes sélectionnées