# GUIDE D'UTILISATION DU LOGICIEL BOULANGERIEQC



14 juin 2020

version 1.0007



Présentation du logiciel	3
1. Ouverture de la session	3
2. Créer sa boulangerie	4
3. Création d'une fiche client	4
4. Création d'un ingrédient	4
5. Créer une recette	4
6. Créer un produit	5
7. Créer une commande	6
8. Créer une commande le jour même	6
9. Prise de commande web	7
10. Créer votre cédule de production	7
11. Ajustement des prix/mise à jour	8
12. Sauvegarde et restitution	8
13. Gestion des licences	8
14. Commentaires	9



# PRÉSENTATION DU LOGICIEL

Après une formation de boulanger artisan à L'école hôtelière de la Capitale à Québec en 2019-2020 et suite à l'augmentation importante des commandes téléphoniques lors de la COVID-19, nous avons entrepris de construire un logiciel de cédule de production.

L'application BoulangerieQc permet de gérer les cédules de production du lendemain ou de la journée même si nécessaire.

Elle permet d'entrer les commandes téléphoniques, par courriel ou par achat sur une boutique virtuelle. Une facture est créée et imprimée pour que le personnel puisse préparer les produits individualisés. Le boulanger ajoutera à ces commandes les produits complémentaires pour finaliser la cédule de production.

Différentes fonctionnalités vous seront expliquées comme la création de recette avec leur coût de revient, la liste des produits avec leur prix réel, le prix au client et les coordonnées du fournisseur.

L'application gratuite est installée sur un poste Window et Mac. Une version client-serveur est disponible pour plusieurs postes, mais des coûts sont associés à cet achat.

#### 1. OUVERTURE DE LA SESSION

- Lorsque vous téléchargerez le logiciel 4D et l'application BoulangerieQc, vous devrez ouvrir la première fois l'application 4D dans le répertoire créé au téléchargement. Vous y trouverez 4D serveur (pour l'application partagée à plusieurs ordinateurs), 4D Volume (que vous n'utiliserez pas) et 4D qui sera le moteur de BoulangerieQc. En l'ouvrant la première fois, il vous demande un code d'accès, ce n'est pas nécessaire. Seul le programmeur en a besoin. Vous sélectionnerez le logiciel BoulangerieQc où vous l'avez téléchargé. Une <u>fenêtre d'authentification</u> apparaît. Le boulanger qui fait la cédule choisi « <u>Boulanger</u>« avec le mot de passe temporaire « boulanger ». Il pourra le changer par la suite <u>dans cette fenêtre.</u> Le propriétaire choisi « <u>Administrateur</u> » mot de passe temporaire « admin ». La fenêtre principale s'ouvre. Vous devrez paramètrer votre boulangerie par la suite.
- 2. <u>Création d'un fichier historique</u> pour paramètrer la première sauvegarde. Cliquez sur CRÉER



#### 2. CRÉER SA BOULANGERIE

- Cliquez sur « Coordonnées de ma boulangerie » Entrez les coordonnées de la <u>boulangerie</u>, les jours d'ouverture, l'heure de tombée des dernières commandes des clients pour le lendemain.
- 2. Il faudra pour la première fois créer <u>votre propre fiche client</u> qui servira à finaliser la commande de production.

#### 3. CRÉATION D'UNE FICHE CLIENT

 Cliquez sur « <u>Client +</u> » et remplir les champs. Si c'est un client COMMERCIAL vous cochez « commercial » et vous attribuez des escomptes si vous le désirez. Elles seront automatiquement appliquées lors de la commande selon le type de produit.

# 4. CRÉATION D'UN INGRÉDIENT

- Cliquez sur « <u>Stock + </u>» et remplir tous les champs. Le champ « Coeff de vente » permet d'attribuer le prix qui calculera le <u>prix théorique pour le client</u>. En général, on attribuera 5 pour les farines et 2 (majoration de 100%) pour les autres ingrédients. N'oubliez pas les produits allergisants, qui seront ajoutés sur l'étiquette de produit.
- 2. Une liste de base vous sera fournie au départ, mais elle devra être modifier selon vos fournisseurs et les coefficients de prix que vous aurez décidé. On peut importer une liste de base fournie pour débuter à neuf en cliquant sur <u>Importation liste de prix</u>. A ce moment ouvrez le dossier où se trouve le logiciel que vous avez téléchargé ainsi que Liste\_de\_prix. Cliquez sur les 3 petits points dans la section FICHIER en haut à droite pour localiser ce fichier. Choisissez Liste\_de\_prix pour la table choisie ( en haut à gauche. Cliquez sur IMPORTER

#### 5. CRÉER UNE RECETTE

 Cliquez sur <u>Recette+</u> ». Ceci est la recette du boulangerie qui sera utilisée pour les différents produits. Ex: recette de croissant pour Croissant 90 gr, Croissant 130 gr, chocolatine 90 gr. Double-cliquez sur les colonnes sous « Mise à jour ingrédients ». Chacun des ingrédients pourra être ajoutés. Les allergènes s'ajouteront automatiquement. Vous pouvez aller en page 2 en cliquant sur la flèche et y déposer l'image du produit. On peut ajouter l'image du produit en la glissant dans la fenêtre ou en faisant Copier-Coller. Les rapetisser et la centrer. Les prix



boutons à gauche permettent de la affichés en page 2 sont le prix coûtant

pour une grosseur type 90 gr, 350 gr, 600 gr. Le prix théorique pour le client. Les prix de revient réel et pour le client seront calculés dans une prochaine version, lorsque les fiches techniques de « temps par recette » seront complétées.

- 2. Un clic sur l'imprimante en haut vous permettra de voir la recette avec des <u>coefficient</u> <u>de base</u>. le bouton Imprimer coeff, vous permet de l'imprimer avec un <u>coefficient</u> de votre choix.
- 3. Pour les recettes sur poolish, une fois l'ouverture de la fenêtre de recette ouverte, cliquez « <u>sur poolish</u> » en rouge. Une fois la première et deuxième page complétée, allez à la page 3 et en mettant le coefficient et cliquant sur l'imprimante, vous aurez la <u>recette imprimée</u>
- 4. <u>Duplication de recette</u>. Il est facile de réécrire une recette presqu'identique comme poolish 1/2, 1/3, 4/5 sans avoir à la réécrire au complet.
- 5. <u>Exportation d'une recette</u>. Si vous voulez partager votre recette en fichier pdf à un autre artisan, ouvrez la recette et cliquez sur l'icone PDF en haut à droite. Le document sera exporté sur le bureau de travail (en élaboration)

# 6. CRÉER UN PRODUIT

- Cliquez sur « <u>Variété+</u> ». L'application propose un prix selon la recette et le poids du produit. Vous pouvez indiquer le prix de votre choix. Le bénéfice brut s'inscrit à droite. Pour l'instant le calcul des prix proposés ne tiennent pas compte des fiches temps produits qui seront éventuellement proposées.
- 2. On peut déterminer les jours de la semaine où le produit sera boulangé. Ainsi il ne sera pas proposé lorsqu'un client appelle pour une commande de cette journée.
- On peut <u>préparer une étiquette produit</u> lorsqu'ils doivent être mis en sac.
  L'impression sera faite à l'aide d'une <u>imprimante étiquette</u> de 10 x 6 cm. Les imprimantes <u>Zebra comme la GK420D</u> sont très performantes, mais dispendieuses



(570\$). Étiquettes 2 1/4 x 4 po

24\$ pour 1400 étiquettes. La Dymo Labelwriter 450 Turbo est moins dispendieuse (189\$) mais fonctionnement bien. Étiquettes 2 1/4 x 4 po 29\$ pour 250 étiquettes donc plus chère si vous avez un gros volume.

4. On peut produire une fiche production pour un seul produit en cliquant sur « Par produit » et ouvrant le produit en question. On clique en haut à droite sur « Impression recette x nombre, pas d'ajout à la cédule »

# 7. CRÉER UNE COMMANDE

- 1. Les commandes peuvent être prises pour tous les utilisateurs du logiciel, par-contre une fenêtre simplifiée existe pour l'utilisateur « commandeclient » mot de passe temporaire: « commande » pour ne faire que des commandes.
- 2. Lorsqu'un <u>client passe une commande</u> par téléphone, courriel ou sur la boutique virtuelle en entre les quantités voulues. Au fil du temps, les colonnes de gauche de moyenne de produits par jour se calculeront pour vous donnez une idées de la
- 3. quantité de produits pour cette journée type pour l'année en cours et l'année précédente. Si le client pour a payer par téléphone ou par Paypal, entrez le numéro de confirmation. Une <u>impression</u> vous permettra de préparer la commande individualisée pour la livrer au comptoir, à l'auto ou à domicile. Les <u>commandes pour un client</u> <u>commerciales</u> calculeront le prix avec escompte. Si le courriel a été inscrit dans la fiche
- 4. client il recevra une confirmation par courriel automatiquement. Le nombre de produits est limité à 10 pour un client. Pour pourrez faire une deuxième commande si le nombre était plus grand.
- 5. Notez que <u>l'heure de tombée ainsi que les journées d'ouverture peuvent être changées</u> en cliquant sur l'heure inscrite en noir dans le haut à gauche de l'écran

## 8. CRÉER UNE COMMANDE LE JOUR MÊME.



1. On peut créer<u>une</u>

commande le jour même pour des pains qui

ont déjà été produits. Ils ne seront pas inclus dans la cédule de production du lendemain.

#### 9. PRISE DE COMMANDE WEB

 Boutique hébergée chez nous avec la <u>boutique Ecwig</u> dont vous avez plein contrôle(gratuit pour 10 produits et 150\$ US pour 100 produits). Nous pouvons vous aider à la créer pour les paramètres de départ avec des possibilités de paiement en ligne avec Paypal, <u>de livraison à l'auto ou à la boutique</u> et même de livraison à domicile avec ou sans frais. <u>Confirmation au client</u> lorsque la commande est prête. Vous avez votre tableau de bord pour accepter et confirmer la commande au client. Vous pouvez aussi avoir votre propre boutique virtuelle avec un autre fournisseur. Nous pouvons héberger votre site web déjà existant à un coût minime de 75\$ par année incluant la réservation du nom de domaine de votre choix ex: <u>www.boulangerieqc.com</u>. Par-contre, les commandes devront être entrées manuellement dans l'application BoulangerieQc pour les inclure dans la cédule de production.

# **10.CRÉER VOTRE CÉDULE DE PRODUCTION**

- 1. Cliquez sur « <u>Cédule de prod.</u> » vous devrez choisir entre « Lendemain » ce qui est en général le cas, sinon « Aujourd'hui » dans le cas ou vous produisez la recette le jour même des commandes ce qui est plus rare.
- 2. Vous pourrez <u>ajouter les produits de votre choix qui</u> vous avez prévus produire cette journée-là de la semaine. À gauche vous voyez les commandes téléphoniques du jour et la moyenne des deux dernières années.
- 3. En validant, l'application vous produire la <u>liste des pâtes et produits</u> à pétrir et les <u>recettes correspondantes</u> avec <u>le calcul automatique du coefficient</u>. On vous <u>proposera</u> <u>de changer le coefficient</u>. Par exemple si l'application vous propose 5,9 vous aurez la possibilité d'indiquer 6.
- 4. Un <u>résumé des pâtes, produits et ingrédients</u> sera disponible à imprimer



5. Liste des commandes par client

avec heure de cueillette

# 11. AJUSTEMENT DES PRIX/MISE À JOUR

- Lorsque les prix des produits sont mis à jour, l'application défile la liste des produits impactés avec la différence de prix de revient. Libre à vous de changer le prix au client à ce moment en cliquant sur MODIFIER modifiant le prix puis VALIDER. S'ils ne changent pas, cliquez sur VALIDER.
- 2. Lors de la visualisation de la liste des produits, l'application <u>met en jaune les produits</u> dont le % de différence entre le prix proposé et le prix que vous avez attribué est de moins de 15% par exemple quand le prix d'un ingrédient a grandement augmenté. L'application vous demandera si vous voulez majorer le prix et indiquer <u>l'augmentation en pourcentage</u>. Il ne restera qu'à choisir les produits à augmenter en les sélectionnant ( les noircir) puis cliquez sur VALIDER.

## **12.SAUVEGARDE ET RESTITUTION**

- 1. Lorsque vous cliquerez sur le bouton « Démarrer une sauvegarde » celle-ci sera faite dans le dossier où se trouve l'application BoulangerieQc. Par la suite, les sauvegardes
- se feront automatiquement selon l'horaire établi dans « <u>Page de maintenance</u> » Normalement on garde les <u>3 dernières sauvegardes</u> c'est suffisant
- 3. Dans le cas d'erreur importante dans la gestion de l'application, on peut revenir en arrière à un point donné en supprimante toutes les actions qui ont été faites après. Il faut cliquer sur « <u>Vérifier le fichier historique (admin) Suppression d'actions</u>".
- 4. Normalement l'usage de cette fonction ne devrait être qu'exceptionnelle et n'être faite que par l'Administrateur.

#### **13.GESTION DES LICENCES**

1. L'application est gratuite pour les boulangers artisan. Lors du téléchargement, libre à vous de faire un don si vous le désirez. Nous espérons améliorer l'application avec

votre aide pour en faire un outil utile à la pratique de notre métier au Québec. Quand vous aurez ouvert l'application vous n'aurez pas à demander de licence avant 3 mois. Par la suite, vous cliquerez sur l'icone « Gestion des licences/Demande des licences pour la renouveler ». Nous vous ferons parvenir un fichier que vous pourrez télécharger puis importer lorsque vous cliquerez sur « Gestion des licences/Entrez le code d'accès fourni ». Normalement vous aurez téléchargé votre licence du courriel dans TÉLÉCHARGEMENT de votre ordinateur.

#### 14.COMMENTAIRES

- 1. Comme l'application est dans sa première année de vie, nous nous attendons à plusieurs commentaires de votre part et il nous fera plaisir de vous répondre rapidement.
- 2. Des billets peuvent être ouvert lors de difficultés sur la page web du logiciel en cliquant sur «<u>Ticket de support</u>". Vous n'aurez qu'à mettre votre nom, courriel et votre problème particulier et un billet sera ouvert. Nous vous tiendrons au courant des étapes de résolution du problème.