



GESTIONE CUCINA OBELIX

Gestione Cambusa, Ricette e calcolo Costi

MANUALE UTENTE

Installazione

Il programma funziona su Windows XP. Può funzionare anche su tutte le precedenti versioni di Windows purchè nel sistema sia installato Microsoft Office.

Per installarlo è sufficiente eseguire **obelix0100.exe** ed approvare tutte le scelte di default che presenta la procedura di installazione.

Per ottenere una copia dimostrativa del programma, visitate il sito **www.caloisoft.it** ed entrate nella sezione **download**.

Il programma si avvia con nome utente e password vuoti.

In questa modalità potete provare il programma con calma e valutare se soddisfa le Vostre necessità.

Dopo l'acquisto vi viene inviato il nome utente e la password per attivare il programma e rimuovere il blocco al numero delle registrazioni inseribili.

La versione dimostrativa permette di inserire 40 materie prime, 10 ricette e 5 menu. Non ci sono vincoli di tempo di valutazione o blocchi sulle stampe.

Convenzioni

In tutte le tabelle e maschere utilizzate nel programma alcuni simboli hanno sempre lo stesso significato:



Barra di navigazione. Il significato dei pulsanti in questo caso è primo, indietro, avanti, ultimo, aggiungi, cancella, modifica, conferma, annulla, aggiorna video.

Durante la modifica dei dati nelle tabelle, all'inizio della riga e' presente un indicatore di stato:

-  Modalità normale di lettura
-  Modalità di modifica, per uscire si può spostarsi su un'altra riga con le frecce della tastiera o con il mouse. In questo caso il programma conferma in automatico le modifiche fatte.
-  Modalità di inserimento nuova riga. Simile alla modalità di inserimento.

Menu principale

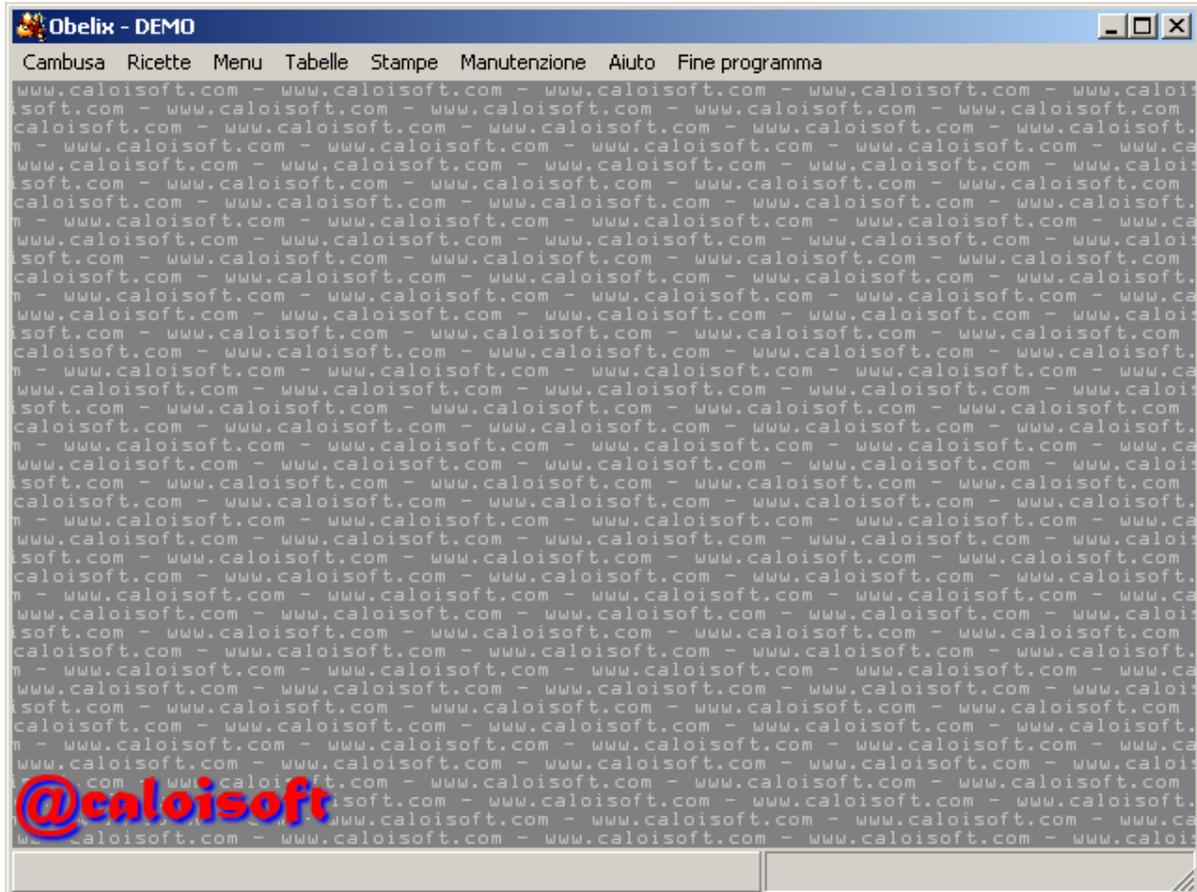


Tabelle di appoggio

Prima di iniziare ad utilizzare il programma, controllate che nelle tabelle di appoggio del programma siano presenti le voci necessarie.



Cambusa

The screenshot shows the Cambusa software interface. At the top, there is a search bar labeled "Ricerca veloce". Below it is a table with columns: Gruppo, Descrizione, Um, Quantita, Pr. unit., Pr. Kg, Ultimo acq, Fornitore, and Alim. The table lists various ingredients such as Hamburger, Polpa di Vitellone, Burro, Latte, Panna, Parmigiano, Pecorino sardo, Ricotta, Farfalle all'uovo, Gnocchetti sardi, Spaghetti, Prosciutto cotto, Prosciutto crudo, Olio extravergine d'oliva, Pepe, Pomodori pelati, Sale, and Vino bianco secco. The "Burro" row is highlighted. At the bottom, there is a form for recording a charge or discharge, with fields for "movimenti" (Carico/Scarico), "Burro" (selected), "Prezzo unit.", "Prezzo Kg.", "Data registrazione" (11/02/2005), "Quantità", and "Fornitore". A "Registra Carico" button with a green checkmark is also present.

Gruppo	Descrizione	Um	Quantita	Pr. unit.	Pr. Kg	Ultimo acq	Fornitore	Alim.
Carne / Pesce	Hamburger				7,55			<input checked="" type="checkbox"/>
Carne / Pesce	Polpa di Vitellone				13,50			<input checked="" type="checkbox"/>
Latticini	Burro				7,00			<input checked="" type="checkbox"/>
Latticini	Latte				1,30			<input checked="" type="checkbox"/>
Latticini	Panna				4,00			<input checked="" type="checkbox"/>
Latticini	Parmigiano				15,00			<input checked="" type="checkbox"/>
Latticini	Pecorino sardo				13,00			<input checked="" type="checkbox"/>
Latticini	Ricotta				5,00			<input checked="" type="checkbox"/>
Pasta	Farfalle all'uovo				2,50			<input checked="" type="checkbox"/>
Pasta	Gnocchetti sardi				1,50			<input checked="" type="checkbox"/>
Pasta	Spaghetti				1,00			<input checked="" type="checkbox"/>
Salumi	Prosciutto cotto				16,00			<input checked="" type="checkbox"/>
Salumi	Prosciutto crudo				23,00			<input checked="" type="checkbox"/>
Varie	Olio extravergine d'oliva				7,00			<input checked="" type="checkbox"/>
Varie	Pepe				25,00			<input checked="" type="checkbox"/>
Varie	Pomodori pelati				2,00			<input checked="" type="checkbox"/>
Varie	Sale				0,51			<input checked="" type="checkbox"/>
Varie	Vino bianco secco				1,50			<input checked="" type="checkbox"/>

La cambusa ha due funzioni. Fa da listino prezzi per le materie prime utilizzate nel programma ricette e permette di tenere la gestione del carico e scarico del magazzino.

Se non desiderate utilizzare totalmente le funzioni di carico e scarico, il programma puo' comunque venire utilizzato per la stampa dell'inventario di magazzino di fine anno.

Cliccando sulle intestazioni delle colonne potete cambiare l'ordine di presentazione delle righe.

L'ultima colonna specifica che si tratta di un alimento oppure no: soltanto gli alimenti verranno proposti per la composizione delle ricette.

Per l'inventario il programma prende la quantità, l'unità di misura e il prezzo unitario. Per il calcolo delle ricette prende il prezzo al kg.

The screenshot shows the 'Ricette' application window. At the top, there is a search bar labeled 'Filtra ricette'. Below it is a table with two columns: 'Tipo' and 'Descrizione'. The table lists several recipes, with 'Saltimbocca alla romana' selected. To the right of the table is a photograph of the dish. Below the table, there are two tabs: 'Ingredienti' and 'Calcoli'. The 'Ingredienti' tab is active, showing a table of ingredients and their quantities. The 'Calcoli' tab is also visible. To the right of the ingredients table, the title 'Saltimbocca alla romana' is displayed above a text area containing the recipe instructions.

Tipo	Descrizione
Primo piatto	Farfalle al prosciutto
Primo piatto	Gnocchetti sardi al pomodoro
Secondo piatto	Hamburger con pomodoro e cipolle
▶ Secondo piatto	Saltimbocca alla romana

Ingrediente	Quantita (Kg)
▶ Polpa di Vitellone	0,400
Prosciutto crudo	0,080
Vino bianco secco	0,060
Salvia	0,005
Burro	0,040
Sale	0,010

Saltimbocca alla romana

Battete le fettine di carne con il batticarne per spianarle uniformemente.
 Appoggiate su ognuna una fetta di prosciutto crudo e una foglia di salvia, fissandole alla carne con uno stecchino.
 Mettete il burro in una padella larga a sufficienza per contenere i saltimbocca senza sovrapporli.
 Non appena il burro comincerà a sciumare, appoggiare i saltimbocca dal lato del prosciutto.
 Bagnare con il vino, salare. Dopo due minuti girate i saltimbocca e fare cuocere un altro paio di minuti sull'altro lato.

In gestione ricette potrete inserire le vostre ricette. Per le sole finalità di calcolo non è indispensabile compilare le istruzioni di realizzazione delle ricette o le fotografie.

Nella sezione calcoli dovete inserire il numero di porzioni della ricetta inserita. Se volete potete inserire anche le informazioni nutrizionali del piatto.

Preparazione Menu

Gestione menu

Menu

Ricerca veloce

Descrizione	Persone
Pranzo lunedì	4
Pranzo martedì	4

dati nutrizionali

Lipidi	Glucidi	Proteine	Calorie
39,8	63,6	46,8	783

dati economici

Aggiorna

Costo totale	Costo Persona
18,39	4,60

Analisi Costi Menu

Portata	Ricetta	Ordine	Menu	Descrizione	Porz.	Costo totale	Costo pers.
Primi piatti	1	1	<input checked="" type="checkbox"/>	Farfalle al prosciutto	4	4,64	1,16
Secondi piatti	4	2	<input checked="" type="checkbox"/>	Saltimbocca alla romana	4	7,75	1,94
Costi fissi			<input type="checkbox"/>	Spese gestione	4	6,00	1,50

Seleziona una ricetta

Seleziona tipo di ricetta	Lista delle ricette	Costo porzione
Colazione	Hamburger con pomodoro e cipolle	1,01
Primo piatto	Saltimbocca alla romana	1,94
Secondo piatto		
Coffee break		
Buffet		
Dolce		
Antipasto		
Snack		

Nessuna ricetta Esci senza modificare Scegli questa

Qui potete costruire i vostri menu. Possono essere prese delle ricette dall'archivio ricette o aggiunte altre voci diverse come le spese di gestione.

Cliccando sulla colonna ricetta appare una finestra che permette di selezionare facilmente la ricetta desiderata.

Mentre il programma tiene le ricette sempre aggiornate ai costi attuali, non fa un aggiornamento automatico dei costi nei menu, permettendovi di avere dei menu archiviati. Se è necessario attualizzare i prezzi è possibile ottenerlo premento il pulsante Aggiorna. Una ricetta con prezzi non attuali, nella stampa di Analisi Costi presenta tutti e due i costi, quello storico e quello attuale.

Le colonne Ordine e Menu servono per stabilire quali righe devono venire stampate nel menu ed in che ordine.

Stampe

Selezione per stampe

Giornale carico e scarico materie prime

da data / / 15

a data / / 15

stampa materia prima
(tutte)

Conferma stampa

Annulla Stampa

Tutte le stampe vengono mandate in anteprima sul video in modo da poterle controllare prima di stampare.

L'unica stampa che necessita di una selezione pre stampa è la stampa del giornale di carico e scarico delle materie prime.

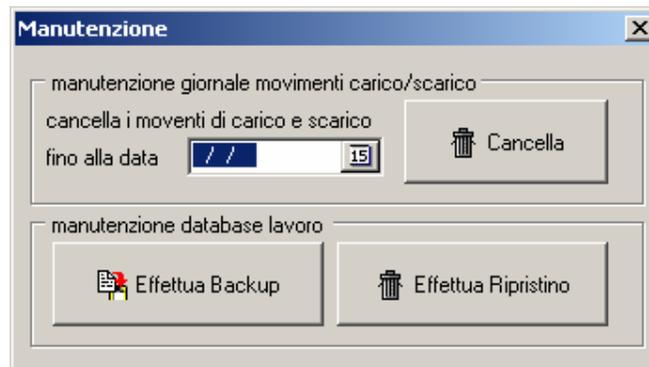
Un'informazione per gli utenti con maggiore dimestichezza con il computer:

Le stampe vengono definite nei files *.frf ed esiste un modellatore di stampa interno al programma.

Per accedervi dovete attivare lo scrolllock della tastiera e lanciare la stampa che desiderate modificare.

Ricordatevi di tenere sempre una copia dei files frf originali prima di provare qualsiasi modifica.

Manutenzione



Qui potete cancellare tutti i vecchi movimenti di carico e scarico. Sempre in manutenzione trovate l'accesso alle funzioni di backup e di ripristino. Ricordatevi sempre di effettuare i backup e di metterli in un posto sicuro.

Registrazione software

Per inserire il codice, selezionate Aiuto dal menu in altro e poi Registrazione. Premere il pulsante Modifica dei dati ed inserite il nome utente e la chiave di attivazione. Prestate molta attenzione alle maiuscole e minuscole.

Dalla stessa finestra potete inserire anche una eventuale password di accesso al programma. Ricordatevi che dovete confermarla scrivendola una seconda volta e fate attenzione a non scordarla o perderla.

Dopo aver inserito il vostro nome utente e la chiave di attivazione uscite dal programma e riavviate. Nella maschera iniziale che chiede nome utente e password inserite il nome utente che vi è stato inviato e, se l'avete impostata, la password. Dopo il primo accesso il programma ricorda il nome utente e lo ripresenta in automatico.

Se avete impostato una password dovete digitarla ad ogni avvio del software.



@caloisoft di Claudia Caloi

Via Verona, 11

36051 Creazzo (VI)

tel. +39 0444 340688

www.caloisoft.it