

Control de raciones de la Carta - 1 / 264

Datos generales

Fecha: 02/06/2004 Carta: CARTA DE PRIMAVERA 2004 N° Comensales: 52

Composición de la Carta e Platos del día

Fichas de Producción	Primer servicio		Segundo servicio		Totales Carta	
	N° rac.	Porcentaje	N° rac.	Porcentaje	N° rac.	Porcentaje
LAS TAPAS						
Corte de foie-gras con pan de especias	4	40,00 %	11	27,50 %	15	30,00 %
Ventresca de atún confitada en aceite de atún	4	40,00 %	10	25,00 %	14	28,00 %
Mozarella ligera con gelée de anchoas y albahaca	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
Caviar de melón con pasión y menta	2	20,00 %	3	7,50 %	5	10,00 %
Ostras con ostras, y trufas de yoghourt y macadamia	0	0,00 %	2	5,00 %	2	4,00 %
Pulpo a la gallega con puré de patatas al aceite de oliva virgen	0	0,00 %	10	25,00 %	10	20,00 %
Yema de huevo de pollito, hongos, habas y crema ligera de patata	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
Minestrone de gelatina coliente de verduras con trufas aereas de parmesano	0	0,00 %	4	10,00 %	4	8,00 %
ENTRADAS						
Espárragos blancos con almejas	0	0,00 %	2	11,76 %	2	11,11 %
Sopa de ajo blanco, con espárragos langostinos y ceps	1	100,00 %	4	23,53 %	5	27,78 %
Ápico coliente de nécoras y cous-cous de mini mazorcas de maíz	0	0,00 %	4	23,53 %	4	22,22 %
Crema ligera de guisantes con raviolis de tocino ibérico a la menta	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
Cigalas tailandesas	0	0,00 %	7	41,18 %	7	38,89 %
PESCADOS Y CARNES						
Rodaballo a la meuniere	1	16,67 %	9	23,08 %	10	22,22 %

Observaciones

Botones de la Barra de Herramientas / Otros botones

	Nuevo registro	La pantalla se limpiará de datos de registros anteriores y se estará en disposición de comenzar a meter la información en los distintos campos (fecha del control de raciones, carta, ...).
	Guardar información	La información introducida en pantalla, tanto a la hora de dar de alta un nuevo registro, como a la hora de modificar uno ya existe, se guardará en la base de datos.
	Cancelar operación	Únicamente aparecerá en pantalla cuando se esté introduciendo un nuevo registro.
	Eliminar registro	El registro mostrado en pantalla se eliminará de forma permanente.
	Imprimir informe	Al pulsar sobre la flecha situada a su derecha, aparecerá un menú con distintos tipos de informes a generar.
	Buscar registro	Al pulsar sobre la flecha situada a su derecha, aparecerá un menú con distintas opciones de búsqueda.
	Ir al primer registro	Se mostrará en pantalla el primer registro, teniendo en cuenta el criterio de ordenación que corresponda.
	Ir al registro anterior	Se mostrará en pantalla el registro anterior al actual, teniendo en cuenta el criterio de ordenación que corresponda.
	Ir al registro posterior	Se mostrará en pantalla el registro posterior al actual, teniendo en cuenta el criterio de ordenación que corresponda.
	Ir al último registro	Se mostrará en pantalla el último registro, teniendo en cuenta el criterio de ordenación que corresponda.
	Mostrar Ayuda	Se mostrará la ayuda del módulo en cuestión.
<hr/>		
	Ver detalle de la carta	Aparecerá una ventana con los datos del menú asociado al control de raciones.
	Rellenar rápido	Al pulsar este botón se irá preguntando el número de raciones de cada uno de los platos de la carta para un determinado servicio, uno tras otro.
	Nuevo plato del día	Para añadir otros platos del día no contenidos en la carta, pulsar este botón.
	Quitar platos del día seleccionados	Para quitar platos del día, seleccionarlos y pulsar este botón.
	Opción A - Sumar raciones	Para ir sumando las raciones a medida que estás se van introduciendo en el control de raciones (por ejemplo, al ir introduciendo varias comandas una tras otra), pulsar este botón.



Opción B - Sustituir raciones

Para ir sustituyendo las raciones a medida que estás se van introduciendo en el control de raciones (por ejemplo, si se quiere cambiar todas las raciones que haya introducidas una tras otra), pulsar este botón.



Leer raciones de las facturas de clientes

En caso de que se hayan registrado las facturas de clientes con las raciones consumidas (además de menús y vinos, en su caso), pulsar este botón.

Operaciones a realizar

- * Dar de alta un nuevo control de raciones
- * Leer raciones consumidas de facturas de clientes
- * Ver los datos de un control de raciones: Botones de desplazamiento / Buscar
- * Modificar un control de raciones
- * Eliminar un control de raciones
- * Imprimir informes de controles de raciones




* Añadir nuevo Plato del día |

| Platos del día

* Eliminar Platos del día |


Dar de alta un nuevo control de raciones

Para dar de alta un nuevo control de raciones, realizar las siguiente operaciones:

1. Pulsar el botón ; la pantalla se limpiará de datos que hubiese de otros controles de raciones y se podrá comenzar a rellenar los distintos datos que se solicitan (fecha del control de raciones, carta, ...) del nuevo control de raciones. Observar que en la barra de herramientas se habrán desactivado todos los botones excepto el de guardar  y el de cancelar .



2. Rellenar los distintos datos del control de raciones. Para pasar rápidamente de un dato (fecha del control de raciones) a otro (carta), hay 2 formas:

En caso de que se desee ver con detalle la carta seleccionada, bastará con pulsar el botón  situado a la derecha del desplegable con las cartas; al pulsar este botón aparecerá en pantalla una ventana con la información de la carta que esté seleccionada.

a) Pulsando la tecla Tab (tabulador), situada en la parte izquierda del teclado y representada por dos flechas horizontales

b) Pulsando la tecla Enter (o Intro)

Al seleccionar una carta del desplegable con la relación de todas las cartas existentes, automáticamente se mostrará en la zona central de la pantalla la relación de platos o fichas de producción que componen la carta en cuestión, y a continuación se indicará el número de raciones que se han servido en uno y otro servicio, de cada uno de los platos de la carta.

Fichas de Producción	Primer servicio		Segundo servicio		Totales Carta	
	Nº rec.	Porcentaje	Nº rec.	Porcentaje	Nº rec.	Porcentaje
LAS TAPAS						
CORTE DE FOIE-GRAS CON PAN DE ESPECIAS	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
VENTRESCA DE ATUN CONFITADA EN ACEITE DE ATUN	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
FALSA MOZZARELLA	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
CAVIAR DE MELON	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
OSTRAS CON OSTRAS Y TRUFA DE YOSURT Y MACADAMIA	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
PULPO A LA GALLEGA CON PURE DE PATATA	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
YEMA DE HUEVO DE POLLITA CON HABITAS, SETAS Y CREMA LIGERA	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
MINISTRONE DE GELATINA CALIENTE DE VERDURAS CON TRUFAS	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
ENTRADAS						
ESPARRAGOS BLANCOS CON ALMEJAS	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
SOPA DE AJO BLANCO CON ESPARRAGOS, LANGOSTINOS Y CEPES	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
ÁSPIC CALIENTE DE NÉCORAS CON COUS-COUS DE MINI MAZORCAS	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
TARTA DE ESCALIBADA CON SARDINAS, ALBAHACA Y ACEITUNAS	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
CREMA DE GUISANTES CON JAMÓN Y MENTA	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
CIGALAS TAIANDESAS	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
PESCADOS Y CARNES						

Es posible que además de los platos existentes en la carta, estén disponibles otros platos para cada día; en

este sentido, es posible añadir y quitar platos del día. Para más detalle ver apartado [Platos del día](#).

Hay varias formas de indicar el número de raciones de cada ficha de producción:

a) Haciendo doble click sobre la celda correspondiente (primer o segundo servicio según se desee):

Fichas de Producción	Primer servicio		Segundo servicio		Totales Carta	
	Nº rec.	Porcentaje	Nº rec.	Porcentaje	Nº rec.	Porcentaje
SOPA DE AJO BLANCO CON ESPARRAGOS, LANGOSTINOS Y CEPES	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
ÁSPIC CALIENTE DE NÉCORAS CON COUS-COUS DE MINE MAZORCAS	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
TARTA DE ESCALIBADA CON SARDINAS, ALBAHACA Y ACEITUNAS	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
CREMA DE GUISANTES CON JAMÓN Y MENTA	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
CIGALAS TAILANDESAS	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
PESCADOS Y CARNES						
RODABALLO A LA MEUNIER	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
SAN PEDRO CON ESCAROLA, PURE DE LIMÓN Y HUEVAS DE MUJOL	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
LENGUADO A LOS AROMÁTICOS CON ESPARRAGOS TRIGUEROS	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
BOGAVANTE AL ORÉGANO CON LENTEJAS	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
NUESTRO CIVET DE CONEJO	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
SOLOMILLO DE BUEY CON GRATEN DE PIEL DE LECHE	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
PICHON CON PURE DE REMOLACHA	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
ESPALETA DE CABRITO CON CHARLOTAS AL NARANJA	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
PLATOS DEL DÍA						
ALMENDRAS FRITAS AL CURRY	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %

A continuación saldrá una ventana preguntando el número de raciones para la ficha de producción y servicio en cuestión. Introducir el número de raciones y pulsar a continuación el botón "Aceptar" o pulsar la tecla Enter (o Intro) del teclado:

Control de raciones de la Carta - Nº raciones

A continuación, introduzca el Nº de raciones de 'SAN PEDRO CON ESCAROLA, PURE DE LIMÓN Y HUEVAS DE MUJOL' en el Primer servicio:

12

b) Si se desea rellenar de forma rápida el número de raciones que se han servido para cada ficha de producción en un determinado servicio, bastará con pulsar el botón situado en la parte superior de la pantalla, de forma que se vaya preguntando el número de raciones para cada ficha de producción, una tras otra. Antes de comenzar a preguntar el número de raciones, saldrá una pantalla preguntando el servicio (primero o segundo) del cual se van a introducir el número de raciones:

Control de raciones de la Carta - Nº raciones

A continuación, seleccione el servicio del cual va a introducir las raciones:

Para hacer más cómoda la introducción del número de raciones, es posible indicar que el número de raciones que se vayan indicando para una determinada ficha de producción son acumulativas, o que por el

contrario una sustituye a la otra.

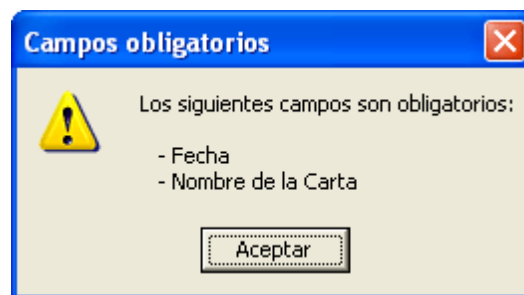
Para indicar que las raciones se suman, pulsar el botón ; automáticamente cambiará de color y en vez de rojo se mostrará en color verde (), indicando así que la opción está bien seleccionada (la otra opción cambiara de color y se pondrá en rojo ()).

Para indicar que las raciones se sustituirán, pulsar el botón ; automáticamente cambiará de color y en vez de rojo se mostrará en color verde (), indicando así que la opción está bien seleccionada (la otra opción cambiara de color y se pondrá en rojo ()).

Ejemplo de número de raciones acumulativas: en el caso de que se tengan las comandas del día, es más sencillo para el usuario ir leyendo una a una las distintas comandas e ir metiendo en cada ficha de producción el número de raciones que corresponda, que ir sumando por su cuenta el número de raciones de una determinada ficha de producción y al final de todo meter el total. En este caso, a medida que se fuesen metiendo nuevas raciones a una misma ficha de producción, la nueva cantidad se sumaría a la que ya hubiese.

Ejemplo de número de raciones sustitutivas: en el caso de que se haya indicado un número de raciones para una determinada ficha de producción y se desee modificar, será necesario tener activada la opción "cantidades sustitutivas" ya que de no ser así la nueva cantidad que se indicase se sumaría a la que existiese.

- Una vez que se haya metido la información del control de raciones, pulsar el botón para guardar los datos. Observar que se activarán todos los botones de la barra de herramientas. Al pulsar el botón es posible que se detecte que alguno de los datos obligatorios no está rellenado, en cuyo caso saldrá un mensaje informando de ello, tal y como sigue:

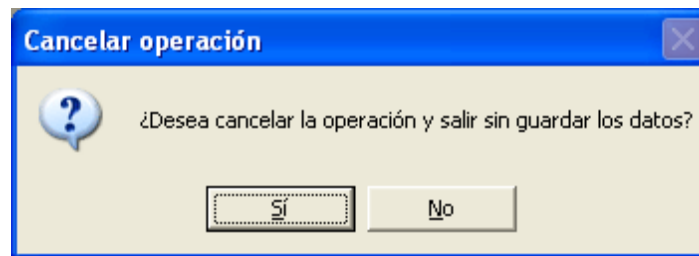



En caso de que todos los datos obligatorios estén rellenados, el nuevo control de raciones se registrará correctamente y saldrá un mensaje informando de ello:



Es posible tener más de un control de raciones para una misma fecha y carta.

- En caso de que se desee abortar o cancelar la operación de introducción del nuevo registro, bastará con pulsar el botón para hacerlo; saldrá un mensaje preguntándolo y bastará con pulsar "Sí":



Cuando se accede al módulo de controles de raciones lo primero que se hace es comprobar si existe o no algún control de raciones; si el sistema detecta que no hay ningún control de raciones, automáticamente informará de ello y comenzará a dar de alta un nuevo control de raciones, es decir, se pulsará de forma automática el botón .



Leer raciones consumidas de facturas de clientes

En el módulo "Facturas de clientes" se registran las raciones, menús y vinos consumidos por los distintos clientes, de forma que al final de un turno es posible conocer qué raciones y en qué cantidad han sido consumidas. Dicha información es posible reutilizarla desde el módulo de Control de raciones, evitando así tener que registrar la misma información por duplicado.

Mediante esta opción se borrarán los valores introducidos para la carta y fecha que haya que en pantalla y se procederá a analizar las distintas facturas del día en cuestión, analizando las raciones consumidas y en qué turno, trasladando dicha información al control de raciones presente en pantalla. Únicamente se tendrán en cuenta las fichas de producción mostradas en el control actual.

Realizar las siguiente operaciones:

1. Visualizar en pantalla el control de raciones a rellenar de forma automática:

Control de raciones de la Carta - 264 / 264

Datos generales

Fecha: 05/10/2008 Carta: Carta de prueba PRR N° Comensales:

Composición de la Carta & Platos del día

Fichas de Producción	Primer servicio		Segundo servicio		Totales Carta	
	N° rac	Porcentaje	N° rac	Porcentaje	N° rac	Porcentaje
RACIONES						
La tortilla del s. XXI	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
Caviar de melón con pasión y menta	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
Espaldita de cordero, con navalis de iberico y trufa de invierno pan y	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
Americano en ravioli	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
Avellana y pistacho en tempura	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %

Observaciones

Leer facturas

2. Pulsar el botón "Leer facturas":

Control de raciones de la Carta - 264 / 264

Datos generales

Fecha: 05/10/2008 Carta: Carta de prueba PRR N° Comensales:

Composición de la Carta & Platos del día

Fichas de Producción	Primer servicio		Segundo servicio		Totales Carta	
	N° rac	Porcentaje	N° rac	Porcentaje	N° rac	Porcentaje
RACIONES						
La tortilla del s. XXI	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
Caviar de melón con pasión y menta	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
Espaldita de cordero, con navalis de iberico y trufa de invierno pan y	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
Americano en ravioli	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
Avellana y pistacho en tempura	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %

Observaciones

Leer facturas

3. A continuación aparecerá un mensaje indicando que la información que hubiese registrada hasta el momento para ese control de raciones será eliminada; pulsar el botón "Aceptar":



4. A continuación se analizarán las facturas de clientes de la fecha indicada y se analizará el turno al que pertenecen y las raciones registradas, procediendo a sumar las cantidades de cada ración (únicamente de las raciones que estén actualmente presentes en el control de raciones):

Facturas - 1 / 1

Datos generales

Nº Fca: 0201000001 Fecha: 05/10/2008 Cliente: Francisco Gutierrez Forma de pago: Efectivo

Nº mesa(s): 1 Paz: 2º. servicio Nombre camarero: Estado de la Factura: Dada de alta

Conceptos a facturar

Concepto	Cantidad	Precio unit. (€)	IVA (%)	IVA (€)	Importe (€)
1730 Polo Cortado, 1927 (Generosos) - 0.75 l	1,00	9,02	16,00	1,44	10,46
Agustí Torselló Mota Brut Rva, 2001 (Espumosos)	1,00	24,04	16,00	3,85	27,89
Lubina a la pimienta y calvados	6,00	24,00	7,00	10,08	154,08
La tortilla del s. XXI	3,00	10,05	7,00	2,11	92,26

Descontar género de

Descontar según IVA	Base imp. (€)	IVA (%)	IVA (€)	Total (€)
* Productos: Almoción	33,06	16,00	5,29	38,35
* Vinos: Bodega	174,15	7,00	12,19	186,34

Observaciones:

Subtotal: 224,69
Dte %: 0,00
Total a pagar: 224,69

Facturas - 2 / 1

Datos generales

Nº Fca: 0201000005 Fecha: 05/10/2008 Cliente: FRANCISCO GARCIA Forma de pago: Tarjeta - 48

Nº mesa(s): 5 Paz: 2º. servicio Nombre camarero: Estado de la Factura: Cobrado

Conceptos a facturar

Concepto	Cantidad	Precio unit. (€)	IVA (%)	IVA (€)	Importe (€)
Caviar de merlón con patón y menta	4,00	9,02	7,00	2,53	98,61
La tortilla del s. XXI	7,00	10,05	7,00	4,92	75,27
Menú - loco souso	7,00	100,00	7,00	49,00	749,00
Alfred Gratien Brut (Espumosos)	3,00	48,08	16,00	23,08	167,32

Descontar género de

Descontar según IVA	Base imp. (€)	IVA (%)	IVA (€)	Total (€)
* Productos: Almoción	806,43	7,00	56,45	862,88
* Vinos: Bodega	144,24	16,00	23,08	167,32

Observaciones:

Subtotal: 1.030,20
Dte %: 12,50
Total a pagar: 901,42

Fichas de Producción	Primer servicio		Segundo servicio		Totales Carta	
	Nº rac.	Porcentaje	Nº rac.	Porcentaje	Nº rac.	Porcentaje
RACIONES						
La tortilla del s. XXI	3	100,00 %	7	63,64 %	10	71,43 %
Caviar de melón con patidón y menta	0	0,00 %	4	36,36 %	4	28,57 %
Espaldita de cordero, con navajitas de ibérico y trufa de invierno pan y Americano en navajita	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
Avellana y pistacho en tempura	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %


Nota: En caso de que se registren nuevas facturas para la misma fecha el control de raciones no se actualizará a menos que se pulse nuevamente el botón "Leer facturas".


Ver los datos de un control de raciones


Para ver los datos de un control de raciones existente, realizar las siguiente operaciones:


1. Para posicionarse en un determinado control de raciones se puede hacer de dos formas:

a) Con ayuda de los botones de desplazamiento entre registros, a saber:


 Se mostrará el primer control de raciones que haya, teniendo en cuenta que los controles de raciones están ordenados según la fecha en orden descendente seguido del nombre de la carta (primero aparece el control con la fecha más cercana).

 Se mostrará el control de raciones anterior al que esté mostrado en pantalla, teniendo en cuenta que los controles de raciones están ordenados según la fecha en orden descendente seguido del nombre de la carta.

 Se mostrará el control de raciones siguiente al que esté mostrado en pantalla, teniendo en cuenta que los controles de raciones están ordenados según la fecha en orden descendente seguido del nombre de la carta.

 Se mostrará el último control de raciones que haya, teniendo en cuenta que los controles de raciones están ordenados según la fecha en orden descendente seguido del nombre de la carta.

b) Con ayuda del botón de búsqueda:

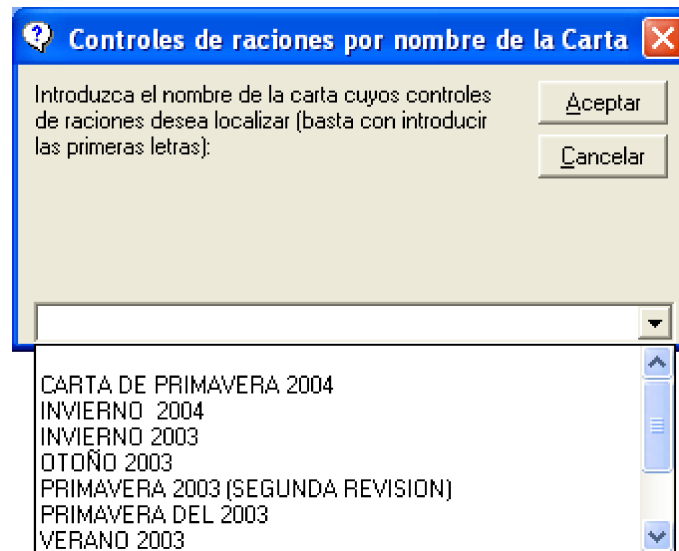
 Al pulsar la flecha situada en la parte derecha del botón, aparecerá un menú emergente con las distintas opciones de búsqueda de controles de raciones, a saber:

* *Buscar por Nombre de la carta*

* *Buscar por fecha del control de raciones*

* *Buscar por Nombre de la carta y fecha del control de raciones*

Al seleccionar una opción de búsqueda que incluya el nombre del carta, saldrá una ventana con las distintas cartas que haya; bastará con seleccionar una de ellas y pulsar a continuación el botón "Aceptar" o pulsar la tecla Enter (o Intro) del teclado:



2. Una vez visualizado en pantalla el control de raciones deseado se podrán realizar varias operaciones sobre éste, tal como modificarlo, eliminarlo o moverse a otros controles de raciones.

Modificar un control de raciones

Para modificar los datos de un control de raciones ya existente, realizar las siguiente operaciones:

1. Mostrar en pantalla el control de raciones deseado.
2. Modificar la información que se desee (fecha del control de raciones, carta)

Al seleccionar una carta del desplegable con la relación de todas las cartas existentes, automáticamente se mostrará en la zona central de la pantalla la relación de platos o fichas de producción que componen la carta en cuestión, y a continuación se indicará el número de raciones que se han servido en uno y otro servicio, de cada uno de los platos de la carta.

Fichas de Producción	Primer servicio		Segundo servicio		Totales Carta	
	Nº rec	Porcentaje	Nº rec	Porcentaje	Nº rec	Porcentaje
LAS TAPAS						
CORTE DE FOIE-GRAS CON PAN DE ESPECIAS	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
VENTRÉSCA DE ATUN CONFITADA EN ACEITE DE ATUN	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
FALSA MOZZARELLA	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
CAVIAR DE MELON	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
OSTRAS CON OSTRAS Y TRUFA DE YOGURT Y MACADAMIA	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
PULPO A LA GALLEGA CON PURE DE PATATA	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
YEMA DE HUEVO DE POLLITA CON HABITAS, SETAS Y CREMA LIGERA	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
MINISTRONE DE GELATINA CALIENTE DE VERDURAS CON TRUFAS	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
ENTRADAS						
ESPARRAGOS BLANCOS CON ALMEJAS	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
SOPA DE AJO BLANCO CON ESPARRAGOS, LANGOSTINOS Y CEPES	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
ÁSPIC CALIENTE DE NÉCORAS CON COUS-COUS DE MINI MAZORCAS	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
TARTA DE ESCALIBADA CON SARDINAS, ALBAHACA Y ACEITUNAS	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
CREMA DE GUISANTES CON JAMÓN Y MENTA	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
CIGALAS TAIANDESAS	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
PESCADOS Y CARNES						

Es posible que además de los platos existentes en la carta, estén disponibles otros platos para cada día; en este sentido, es posible añadir y quitar platos del día. Para más detalle ver apartado [Platos del día](#).

Al seleccionar una carta del desplegable con la relación de todas las cartas existentes, automáticamente se mostrará en la zona central de la pantalla la relación de platos o fichas de producción que componen la carta en cuestión, y a continuación se indicará el número de raciones que se han servido en uno y otro servicio, de cada uno de los platos de la carta.

Fichas de Producción		Primer servicio		Segundo servicio		Totales Carta	
		Nº rec	Porcentaje	Nº rec	Porcentaje	Nº rec	Porcentaje
LAS TAPAS							
CORTE DE FOIE-GRAS CON PAN DE ESPECIAS		0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
VENTRESCA DE ATUN CONFITADA EN ACEITE DE ATUN		0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
FALSA MOZZARELLA		0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
CAVIAR DE MELON		0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
OSTRAS CON OSTRAS Y TRUFA DE YOGURT Y MACADAMIA		0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
PULPO A LA GALLEGA CON PURE DE PATATA		0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
YEMA DE HUEVO DE POLLITA CON HABITAS, SETAS Y CREMA LIGERA		0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
MINISTRONE DE GELATINA CALIENTE DE VERDURAS CON TRUFAS		0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
ENTRADAS							
ESPARRAGOS BLANCOS CON ALMEJAS		0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
SOPE DE AJO BLANCO CON ESPARRAGOS, LANGOSTINOS Y CEPES		0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
ÁSPIC CALIENTE DE NÉCORAS CON COUS-COUS DE MINI MAZORCAS		0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
TARTA DE ESCALIBADA CON SARDINAS, ALBAHACA Y ACEITUNAS		0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
CREMA DE GUISANTES CON JAMÓN Y MENTA		0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
CIGALAS TAILANDESAS		0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
PESCADOS Y CARNES							

Es posible que además de los platos existentes en la carta, estén disponibles otros platos para cada día; en este sentido, es posible añadir y quitar platos del día. Para más detalle ver apartado [Platos del día](#).

Hay varias formas de indicar el número de raciones de cada ficha de producción:

a) Haciendo doble click sobre la celda correspondiente (primer o segundo servicio según se desee):

Fichas de Producción		Primer servicio		Segundo servicio		Totales Carta	
		Nº rec	Porcentaje	Nº rec	Porcentaje	Nº rec	Porcentaje
SOPE DE AJO BLANCO CON ESPARRAGOS, LANGOSTINOS Y CEPES		0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
ÁSPIC CALIENTE DE NÉCORAS CON COUS-COUS DE MINI MAZORCAS		0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
TARTA DE ESCALIBADA CON SARDINAS, ALBAHACA Y ACEITUNAS		0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
CREMA DE GUISANTES CON JAMÓN Y MENTA		0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
CIGALAS TAILANDESAS		0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
PESCADOS Y CARNES							
RODABALLO A LA MEUNIER		0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
SAN PEDRO CON ESCAROLA, PURE DE LIMÓN Y HUEVAS DE MUJOL		0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
LENGUADO A LOS AROMÁTICOS CON ESPARRAGOS TRIGUEROS		0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
BOGAVANTE AL DRÉGANO CON LENTEJAS		0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
NUESTRO CIVET DE CONEJO		0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
SOLOMILLO DE BUEY CON GRATEN DE PIEL DE LECHE		0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
PICHON CON PURE DE REMOLACHA		0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
ESPALDITA DE CABRITO CON CHARLOTAS AL NARANJA		0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
PLATOS DEL DÍA							
ALMENDRAS FRITAS AL CURRY		0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %

A continuación saldrá una ventana preguntando el número de raciones para la ficha de producción y servicio en cuestión. Introducir el número de raciones y pulsar a continuación el botón "Aceptar" o pulsar la tecla Enter (o Intro) del teclado:

Control de raciones de la Carta - N° raciones

A continuación, introduzca el N° de raciones de
'SAN PEDRO CON ESCAROLA, PURE DE LIMÓN
Y HUEVAS DE MUJOL' en el Primer servicio:

12

Aceptar
Cancelar

b) Si se desea rellenar de forma rápida el número de raciones que se han servido para cada ficha de producción en un determinado servicio, bastará con pulsar el botón situado en la parte superior de la pantalla, de forma que se vaya preguntando el número de raciones para cada ficha de producción, una tras otra. Antes de comenzar a preguntar el número de raciones, saldrá una pantalla preguntando el servicio (primero o segundo) del cual se van a introducir el número de raciones:

Control de raciones de la Carta - N° raciones

A continuación, seleccione el servicio del cual va
a introducir las raciones:

Primer servicio
Segundo servicio

Aceptar
Cancelar


Para hacer más cómoda la introducción del número de raciones, es posible indicar que el número de raciones que se vayan indicando para una determinada ficha de producción son acumulativas, o que por el contrario una sustituye a la otra.

Para indicar que las raciones se suman, pulsar el botón ; automáticamente cambiará de color y en vez de rojo se mostrará en color verde (), indicando así que la opción está bien seleccionada (la otra opción cambiara de color y se pondrá en rojo ()).

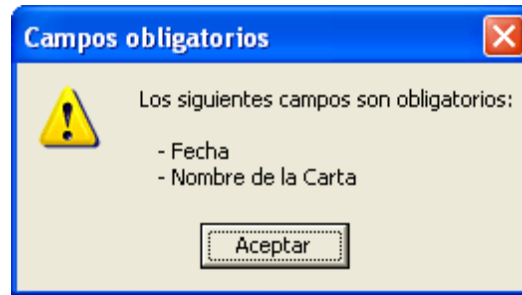
Para indicar que las raciones se sustituirán, pulsar el botón ; automáticamente cambiará de color y en vez de rojo se mostrará en color verde (), indicando así que la opción está bien seleccionada (la otra opción cambiara de color y se pondrá en rojo ()).

Ejemplo de número de raciones acumulativas: en el caso de que se tengan las comandas del día, es más sencillo para el usuario ir leyendo una a una las distintas comandas e ir metiendo en cada ficha de producción el número de raciones que corresponda, que ir sumando por su cuenta el número de raciones de una determinada ficha de producción y al final de todo meter el total. En este caso, a medida que se fuesen metiendo nuevas raciones a una misma ficha de producción, la nueva cantidad se sumaría a la que ya hubiese.

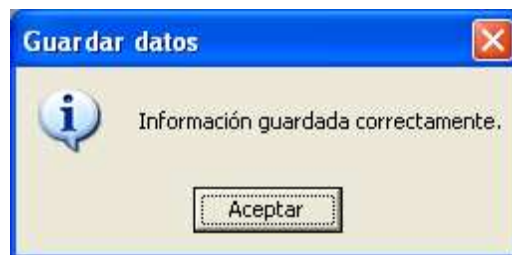
Ejemplo de número de raciones sustitutivas: en el caso de que se haya indicado un número de raciones para una determinada ficha de producción y se desee modificar, será necesario tener activada la opción "cantidades sustitutivas" ya que de no ser así la nueva cantidad que se indicase se sumaría a la que existiese

3. Pulsar el botón  para guardar los datos. Podrán pasar varias cosas:

a) Que alguno de los datos obligatorios no esté rellenado, en cuyo caso saldrá un mensaje informando de ello:




b) Que todos los datos obligatorios estén rellenados, en cuyo caso los cambios del control de raciones se registrarán correctamente y saldrá un mensaje informando de ello:

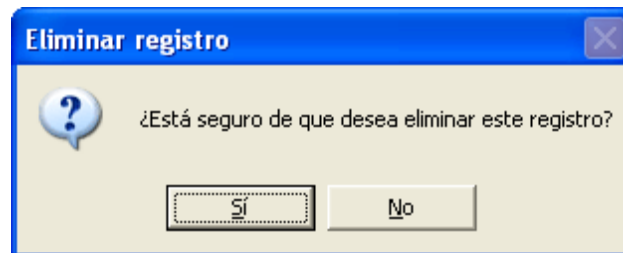


Es posible tener más de un control de raciones para una misma fecha y carta.

Eliminar un control de raciones

Para eliminar un control de raciones ya existente, realizar las siguiente operaciones:


1. Mostrar en pantalla el control de raciones deseado.
2. Pulsar el botón  para eliminar o dar de baja el control de raciones en cuestión; saldrá un mensaje para confirmar dicha operación:



Al pulsar "Sí" el control de raciones mostrado en pantalla se eliminará, mostrándose a continuación los datos del siguiente control de raciones que haya.

Imprimir informes de controles de raciones

Para ver los informes de controles de raciones, realizar las siguiente operaciones:

1. Pulsar la flecha situada en la parte derecha del botón ; aparecerá un menú emergente con las distintas opciones de informes de controles de raciones, a saber:

* *Imprimir control de raciones actual:* Informe con el control de raciones mostrado en pantalla

* *Imprimir controles de raciones entre fechas:* Informe con los controles de raciones que haya en un determinado periodo de tiempo. Las raciones de los platos de distintas fechas que pertenezcan a una misma carta se sumarán.

* *Imprimir controles de raciones de una carta entre fechas:* Informe con los controles de raciones que haya de una determinada carta en un determinado periodo de tiempo. Las raciones de los platos de distintas fechas se sumarán.

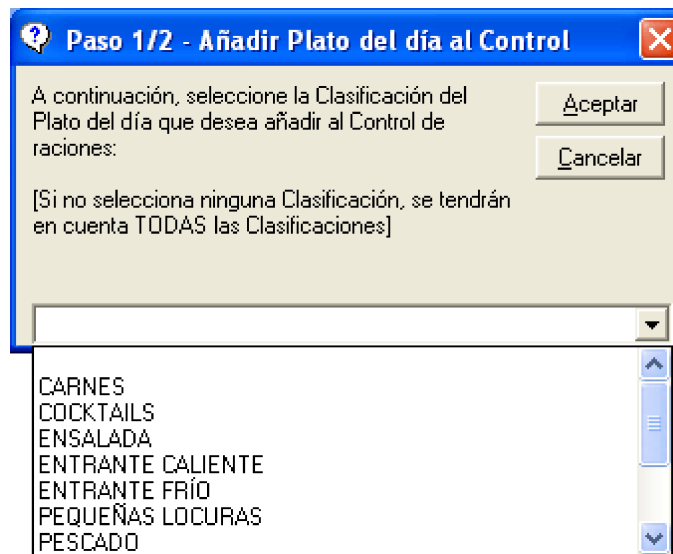
2. Seleccionar el tipo de informe que se desee. A continuación aparecerá generado el informe en pantalla, siendo posible realizar distintas operaciones sobre él.

CARTA DE PRIMAVERA 2004						
Montes, 1 de junio de 2004			Nº Comensales: 15			
LAS TAPAS	Primer Servicio		Segundo Servicio		Totales	
	Nº Rac.	Porcent.	Nº Rac.	Porcent.	Nº Rac.	Porcent.
COLE DE FOUR-GRAS CON PAN DE ESPUELA	17,00	34,29%	19,00	33,33%	31,00	33,70%
VENTRECA DE AYUNO CONFITADA EN ACEITE DE AJO	4,00	11,43%	9,00	17,79%	13,00	14,13%
FALSA MOZZARELLA	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
CAMAR DE MELON	2,00	3,24%	10,00	17,74%	12,00	12,77%
OSTIAS CON OSTIAS Y TRUFA DE YOGURT Y MACADAMIA	1,00	2,24%	0,00	0,00%	1,00	1,09%
PULPO A LA GALLEGA CON FOLE DE PATATA	1,00	2,27%	11,00	19,26%	14,00	15,33%
YEMA DE BUENO DE POLLITA CON HABITAS, SETAS Y CREMA LIGERA DE PATATA	7,00	10,00%	4,00	10,53%	11,00	14,13%
MINESTRONE DE GELADINA CALIENTE DE VERDURAS CON TRUFA, ABEZAS DE PALMESPINO	0,00	0,00%	1,00	1,71%	1,00	1,17%
ENTRADAS	Nº Rac.	Porcent.	Nº Rac.	Porcent.	Nº Rac.	Porcent.
ESPARRAGOS BLANCOS CON ALMEJAS	1,00	10,00%	4,00	42,24%	5,00	44,44%
SOPA DE AJO BLANCO CON ESPARRAGOS LARGOS FINOS Y CEBOLLA	2,00	10,00%	2,00	10,29%	4,00	22,33%
ASPE CALIENTE DE HECORAS CON COUS-COUS DE MARIÑA COMEAS	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
TARTA DE ESCALIBADA CON SALDINAS, ALBAHACA Y ACITUNAS NEGROAS	0,00	0,00%	1,00	7,14%	1,00	5,74%
CREMA DE GOFANINS CON JAMON Y YEMBA	0,00	0,00%	1,00	7,14%	1,00	5,74%
CEGALA S TALENDESA	0,00	0,00%	4,00	20,57%	4,00	22,33%
PECADOS Y CARNE	Nº Rac.	Porcent.	Nº Rac.	Porcent.	Nº Rac.	Porcent.
ECODA BILLO A LA MUYNELE	4,00	10,00%	9,00	19,57%	13,00	15,70%
SAN PEDRO CON ESCAROLA, PULPO DE LIMÓN Y VIEJAS DE MUYOL	4,00	10,00%	2,00	17,39%	14,00	21,31%
LENGUA DOA LOS ACOMAÑOS CON ESPARRAGOS SEQUELOS	1,00	15,00%	2,00	17,39%	11,00	14,47%
BOGAVANTE AL CREGAHO CON LENTIS	1,00	5,00%	4,00	13,04%	7,00	10,11%

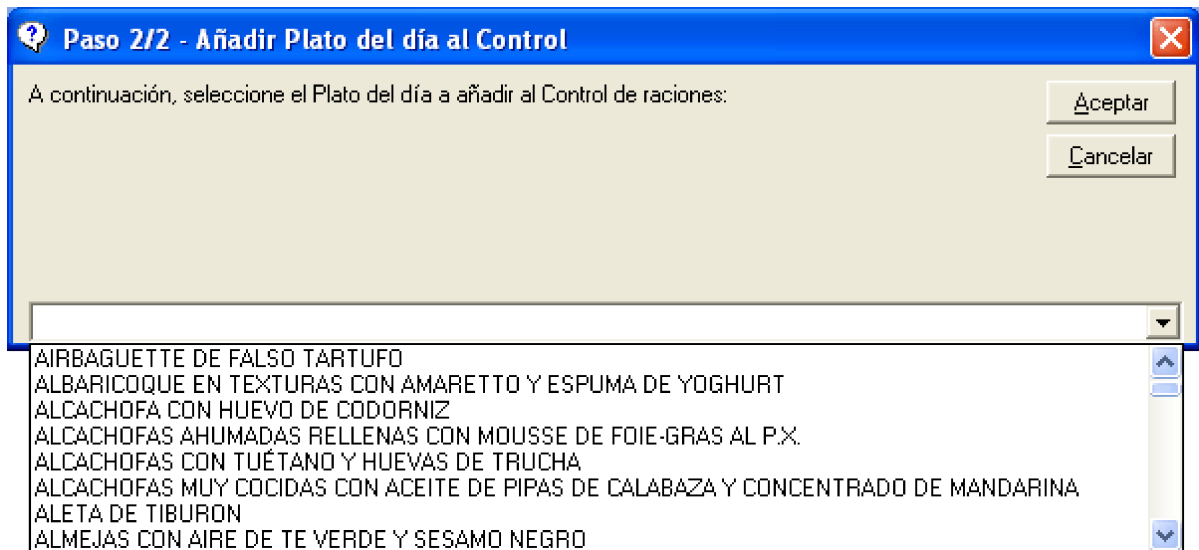
Est. Cara Peca MLDura

Para consultar detalles de este informe en caso de dudas consulte los informes de la carpeta 'CARTA DE PRIMAVERA 2004' con fecha igual o superior a 07/06/2004

Control de raciones actual



3. Una vez seleccionada la clasificación de fichas de producción, a continuación aparecerá otra ventana con la relación de fichas de producción de esa clasificación (o todas si no se hubiese seleccionado ninguna clasificación); seleccionar una de ellas y pulsar a continuación la tecla Enter (o Intro) o el botón "Aceptar":



En la parte inferior de la composición aparecerá una nueva fila con el plato del día introducido:


Composición de la Carta & Platos del día Para modificar el Nº de raciones de una ficha, hacer clic sobre la celda correspondiente

Fichas de Producción	Primer servicio		Segundo servicio		Totales Carta	
	Nº rec.	Porcentaje	Nº rec.	Porcentaje	Nº rec.	Porcentaje
SOPA DE AJO BLANCO CON ESPARRAGOS, LANGOSTINOS Y CEPES	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
ÁSPIC CALIENTE DE NÉCORAS CON COUS-COUS DE MINI MAZORCAS	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
TARTA DE ESCALIBADA CON SARDINAS, ALBAHACA Y ACEITUNAS	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
CREMA DE GUISANTES CON JAMÓN Y MENTA	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
CIGALAS TAILANDESAS	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
PESCADOS Y CARNES						
RODABALLO A LA MEUNIER	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
SAN PEDRO CON ESCAROLA, PURE DE LIMÓN Y HUEVAS DE MUJOL	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
LENGUADO A LOS AROMÁTICOS CON ESPARRAGOS TRIGUEROS	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
BOGAVANTE AL ORÉGANO CON LENTEJAS	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
NUESTRO CIVET DE CONEJO	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
SOLOMILLO DE BUEY CON GRATEN DE PIEL DE LECHE	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
PECHÓN CON PURE DE REMOLACHA	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
ESPALDITA DE CABRITO CON CHARLOTAS AL NARANJA	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
PLATOS DEL DÍA						
ALMENDRAS FRITAS AL CURRY	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %

Para quitar uno o varios Platos del día, seguir los siguientes pasos:

1. Seleccionar los platos del día que se desean quitar del control de raciones, pulsando con el botón izquierdo del ratón la casilla de verificación situada a la izquierda de cada uno de los platos del día:

Composición de la Carta & Platos del día		Para analizar el N° de raciones de una ficha, hacer doble click sobre la celda correspondiente					
Fichas de Producción	Primer servicio		Segundo servicio		Totales Carta		
	N° rac.	Porcentaje	N° rac.	Porcentaje	N° rac.	Porcentaje	
SOPA DE AJO BLANCO CON ESPARRAGOS, LANGOSTINOS Y CEPES	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %	
ÁSPIC CALIENTE DE NÉCORAS CON COUS-COUS DE MINI MAZORCAS	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %	
TARTA DE ESCALIBADA CON SARDINAS, ALBAHACA Y ACEITUNAS	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %	
CREMA DE GUI SANTES CON JAMÓN Y MENTA	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %	
CIGALAS TAILANDESAS	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %	
PESCADOS Y CARNES							
RODABALLO A LA MEUNIER	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %	
SAN PEDRO CON ESCAROLA, PURE DE LIMÓN Y HUEVAS DE MAJOL	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %	
LENSUADO A LOS AROMÁTICOS CON ESPARRAGOS- TRIGUEROS	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %	
BOGAVANTE AL ORÉGANO CON LENTEJAS	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %	
NUUESTRO CIVET DE CONEJO	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %	
SÓLOMILLO DE BUEY CON GRATEN DE PIEL DE LECHE	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %	
PICHON CON PURE DE REMOLACHA	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %	
ESPALEDA DE CABRITO CON CHARLOTAS AL NARANJA	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %	
PLATOS DEL DÍA							
<input checked="" type="checkbox"/> ALMENDRAS FRITAS AL CURRY	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %	

2. Observar que se habrá activado el botón ; pulsarlo para quitar los platos del día. Al pulsar dicho botón aparecerá un mensaje preguntándonos si deseamos realizar o no dicha operación:

