



Gestor de Cocina

de

Paco Roncero

Versión 5.0

- INFORMES -

Albaranes

* *Imprimir albarán:* Informe con el albarán mostrado en pantalla

* *Albaranes por estado y proveedor entre fechas:* Informe con la lista de albaranes con un determinado estado, de un determinado periodo de tiempo, agrupados por proveedor

* *Albaranes por proveedor entre fechas:* Informe con la lista de albaranes de un determinado periodo de tiempo, agrupados por proveedor

* *Gasto por proveedor entre fechas:* Informe con el gasto en un determinado periodo de tiempo, agrupado por proveedor

* *Gasto por proveedor y producto entre fechas:* Informe con el gasto en un determinado periodo de tiempo, agrupado por proveedor y producto

* *Gasto por proveedor y vino entre fechas:* Informe con el gasto en un determinado periodo de tiempo, agrupado por proveedor y vino

* *Gasto por producto entre fechas:* Informe con el gasto en un determinado periodo de tiempo, agrupado por producto

* *Gasto por vino entre fechas:* Informe con el gasto en un determinado periodo de tiempo, agrupado por vino

* *Informe de precios máximos de Productos:* Informe con la relación de precios de compra de un determinado periodo de tiempo agrupados por producto

* *Informe de precios máximos de Vinos:* Informe con la relación de precios de compra de un determinado periodo de tiempo agrupados por vino

[illegible]

Albarán

ALBARANES POR ESTADO Y PROVEEDOR ENTRE FECHAS

- Desde hasta -

[01/01/2005]-[31/12/2005]

ALBARANES

100,00 €

1.000,00 €

1.000,00 €

Fecha	Nº Albarán	Importe Bruto	IVA	Importe Neto	IVA (%)	Total
01/01/2005	1001	100,00 €	10,00 €	100,00 €	10,00%	100,00 €
01/01/2005	1002	100,00 €	10,00 €	100,00 €	10,00%	100,00 €
01/01/2005	1003	100,00 €	10,00 €	100,00 €	10,00%	100,00 €
01/01/2005	1004	100,00 €	10,00 €	100,00 €	10,00%	100,00 €
01/01/2005	1005	100,00 €	10,00 €	100,00 €	10,00%	100,00 €
01/01/2005	1006	100,00 €	10,00 €	100,00 €	10,00%	100,00 €
01/01/2005	1007	100,00 €	10,00 €	100,00 €	10,00%	100,00 €
01/01/2005	1008	100,00 €	10,00 €	100,00 €	10,00%	100,00 €
01/01/2005	1009	100,00 €	10,00 €	100,00 €	10,00%	100,00 €
01/01/2005	1010	100,00 €	10,00 €	100,00 €	10,00%	100,00 €
01/01/2005	1011	100,00 €	10,00 €	100,00 €	10,00%	100,00 €
01/01/2005	1012	100,00 €	10,00 €	100,00 €	10,00%	100,00 €
01/01/2005	1013	100,00 €	10,00 €	100,00 €	10,00%	100,00 €
01/01/2005	1014	100,00 €	10,00 €	100,00 €	10,00%	100,00 €
01/01/2005	1015	100,00 €	10,00 €	100,00 €	10,00%	100,00 €
01/01/2005	1016	100,00 €	10,00 €	100,00 €	10,00%	100,00 €
01/01/2005	1017	100,00 €	10,00 €	100,00 €	10,00%	100,00 €
01/01/2005	1018	100,00 €	10,00 €	100,00 €	10,00%	100,00 €
01/01/2005	1019	100,00 €	10,00 €	100,00 €	10,00%	100,00 €
01/01/2005	1020	100,00 €	10,00 €	100,00 €	10,00%	100,00 €
01/01/2005	1021	100,00 €	10,00 €	100,00 €	10,00%	100,00 €
01/01/2005	1022	100,00 €	10,00 €	100,00 €	10,00%	100,00 €
01/01/2005	1023	100,00 €	10,00 €	100,00 €	10,00%	100,00 €
01/01/2005	1024	100,00 €	10,00 €	100,00 €	10,00%	100,00 €
01/01/2005	1025	100,00 €	10,00 €	100,00 €	10,00%	100,00 €
01/01/2005	1026	100,00 €	10,00 €	100,00 €	10,00%	100,00 €
01/01/2005	1027	100,00 €	10,00 €	100,00 €	10,00%	100,00 €
01/01/2005	1028	100,00 €	10,00 €	100,00 €	10,00%	100,00 €
01/01/2005	1029	100,00 €	10,00 €	100,00 €	10,00%	100,00 €
01/01/2005	1030	100,00 €	10,00 €	100,00 €	10,00%	100,00 €
01/01/2005	1031	100,00 €	10,00 €	100,00 €	10,00%	100,00 €
01/01/2005	1032	100,00 €	10,00 €	100,00 €	10,00%	100,00 €
01/01/2005	1033	100,00 €	10,00 €	100,00 €	10,00%	100,00 €
01/01/2005	1034	100,00 €	10,00 €	100,00 €	10,00%	100,00 €
01/01/2005	1035	100,00 €	10,00 €	100,00 €	10,00%	100,00 €
01/01/2005	1036	100,00 €	10,00 €	100,00 €	10,00%	100,00 €
01/01/2005	1037	100,00 €	10,00 €	100,00 €	10,00%	100,00 €
01/01/2005	1038	100,00 €	10,00 €	100,00 €	10,00%	100,00 €
01/01/2005	1039	100,00 €	10,00 €	100,00 €	10,00%	100,00 €
01/01/2005	1040	100,00 €	10,00 €	100,00 €	10,00%	100,00 €
01/01/2005	1041	100,00 €	10,00 €	100,00 €	10,00%	100,00 €
01/01/2005	1042	100,00 €	10,00 €	100,00 €	10,00%	100,00 €
01/01/2005	1043	1				

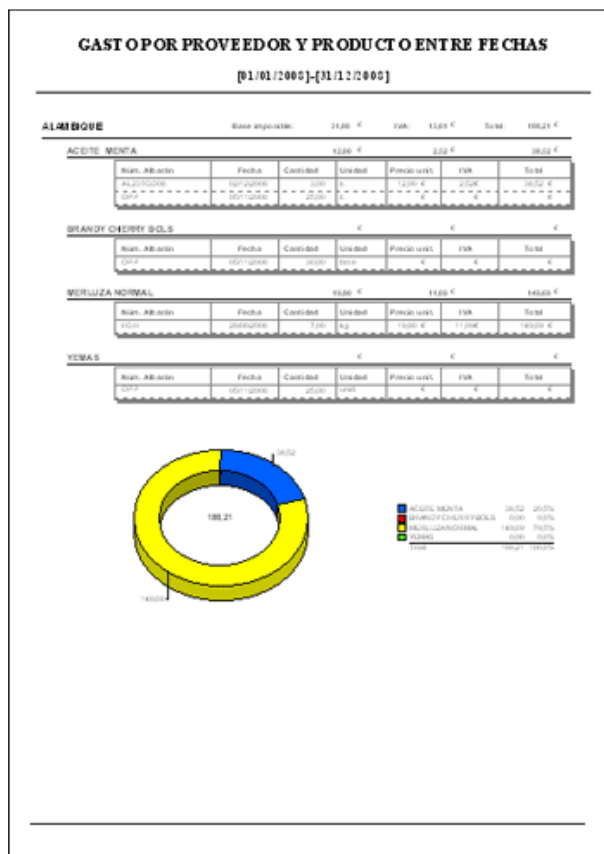
Albaranes por estado y proveedor entre fechas

ALBARANES POR PROVEEDOR ENTRE FECHAS						
[01/01/2005]-[31/12/2005]						
ALBARANES			TOTAL C	TOTAL D	TOTAL E	TOTAL F
Fecha	Nº Albarán	Código	Importe	Saldo	(De - Ha)	Saldo
20050101	0001	2000-00-00-0	10,00 €	10,00 €	0,00%	10,00 €
20050101	0002	2000-00-00-0	20,00 €	30,00 €	0,00%	30,00 €
20050101	0003	2000-00-00-0	10,00 €	20,00 €	0,00%	20,00 €
20050101	0004	2000-00-00-0	10,00 €	10,00 €	0,00%	10,00 €

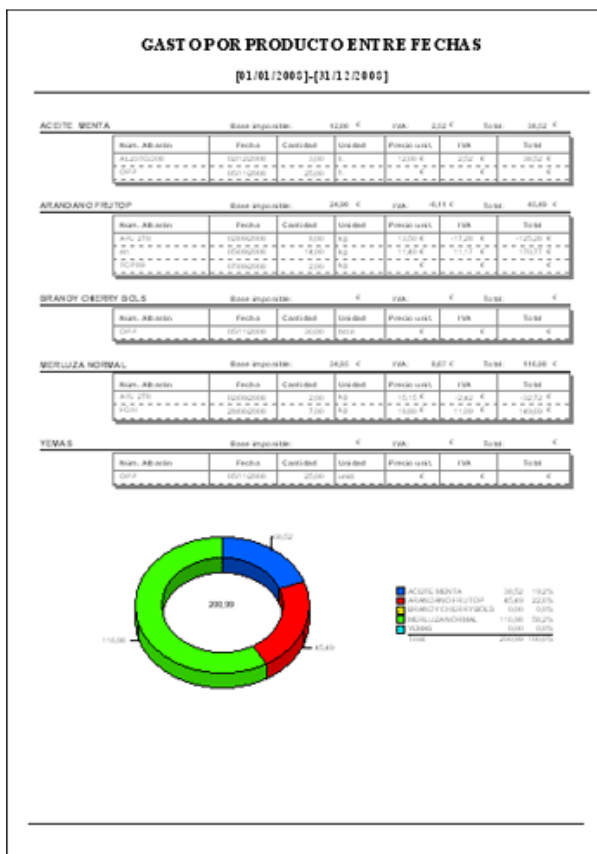
Albaranes por proveedor entre fechas

[illegible]

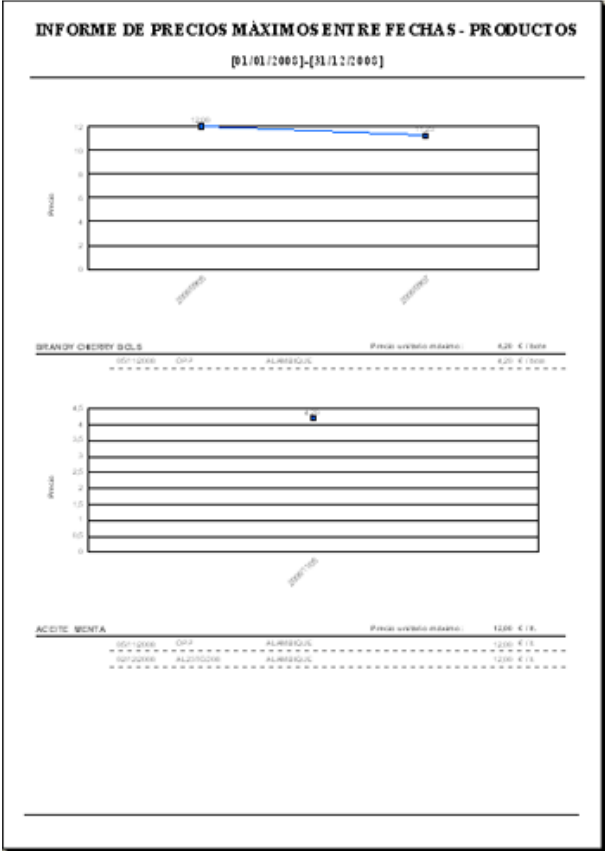
Gasto por proveedor entre fechas



Gasto por proveedor y producto / vino entre fechas



Gasto por producto / vino entre fechas



Informe de precios máximos de Productos / Vinos

Bodegas

* *Imprimir fichas de las bodegas:* Informe con las fichas de todas las bodegas que haya

FICHA DE BODEGA	
Pulsión Chirre	
PULSIO Chirre	CEDAR
BLANCO:	UNIVERSITY OF CALIFORNIA LIBRARY
ROJO:	LIBRARY
El Dón	
BODEGA	

Cartas

* *Imprimir carta*: Informe con la carta, sin costos.

* *Imprimir carta con costos de Materia Prima*: Informe con la carta, indicando para cada ficha de producción que lo componga el coste de ésta.

* *Imprimir carta de Postres*: Informe con las relación de fichas de producción que haya dentro de la clasificación "Postres"; en caso de que no exista dicha clasificación dentro de la carta saldrá un mensaje informando de ello.

* *Imprimir Clasificación con costos de la carta*: Informe con la relación de fichas de producción de la carta, agrupadas por la clasificación de dichas fichas, indicando el costo y PVP de cada una de ellas.

* *Imprimir Fichas de la carta* : Informe con el detalle de las fichas de producción que componen la carta, incluyendo todos los costes asociados a éstas.

* *Imprimir Missemplace de la carta según Partida* : Informe con la Missemplace de las fichas de producción que componen la carta, agrupando por la Partida de las distintas fichas.

* *Imprimir Missemplace de la carta según Clasificación* : Informe con la Missemplace de las fichas de producción que componen la carta, agrupando por la Clasificación de las distintas fichas.

* *Imprimir Informe para Cocina*: Informe con determinada información sobre cada una de las fichas de producción que componen la carta, y la missemplace de cada una de ellas.

* *Imprimir Informe para Sala*: Informe con determinada información sobre cada una de las fichas de producción que componen la carta, y la explicación de cada una de ellas.

* *Imprimir Pedido de la carta*: Informe con el Pedido necesario para poder servir la carta para un determinado número de personas, indicando los productos que hacen falta, para qué fichas de producción y en qué cantidades, para cada una de las fichas de producción que componen la carta.

* *Imprimir Pedido de la carta agrupado por Proveedor*: Informe con el Pedido necesario para poder servir la carta para un determinado número de personas, indicando los productos que hacen falta, para qué fichas de producción y en qué cantidades, para cada una de las fichas de producción que componen la carta. Se diferencia del informe anterior en que este pedido se agrupa además por proveedor, de forma que sale directamente la hoja de pedido que hay que realizar a cada uno de los proveedores. Otra peculiaridad es que en caso de que un producto lo vendan varios proveedores a distinto precio, en este informe se tendrá en cuenta el proveedor que lo ofrezca más barato, de forma que el gasto sea lo menor posible. Aquellos productos que no tengan ningún proveedor asociado aparecerán bajo el título "sin proveedor asociado".

* *Imprimir Control de Raciones*: Informe con el Control de raciones que se han de servir de cada una de las fichas de la carta, así como la prioridad de cada una de ellas.

* *Imprimir informe nutricional:* Informe con la información nutricional de cada una de las fichas de producción que componen la carta (valores calculados sobre 1 ración de cada ficha).

LAS TABLAS	
CORTE DE PASTE GRAS CON PAVO E ESPECIAS	12,27 €
VENTRICA DE ATÚN CONFITADA EN ACEITE DE ATÚN	15,54 €
FALSA MOZZARELLA	9,01 €
CAVIAR DE MILÓN	8,83 €
OSTRAS CON OSTRAS Y TRUFA DE YOGURT Y MACADAMIA	18,00 €
PULPO A LA GALLEGA CON PURE DE PATATA	9,01 €
YEMA DE HUEVO DE POLLO CON HABITAS, SETAS Y QUESO	15,04 €
MINISTRON DE GELATINA CALIENTE DE VERDURAS CON TRUFAS	12,01 €
ADIFUM DE PARMESANO	
ESTUFADAS	
ESPARRAGO BLANCO CON CORMORAN	33,06 €
SOPA DE AJO BLANCO CON ESPARRAGOS, LANGOSTINOS Y CEBOLLO	28,06 €
ASOPADO CALIENTE DE NIEVE CON CORMORAN Y CEBOLLO	24,00 €
TARTA DE ESCALIBADA CON SARDINAS, ALBACORRO Y CEBOLLO	31,35 €
CREMA DE GUISO CON SARDINAS Y CEBOLLO	21,78 €
CREMA DE GUISO CON SARDINAS Y CEBOLLO	35,00 €
RECADOS Y CAFÉS	
BOGALLO A LA MILNER	33,06 €
SAN PEDRO CON ESCALIBADA, PURE DE LENTEJAS Y BUEY DE LUGO	0,00 €
LINGUADO A LOS AROMÁTICOS CON ESPARRAGOS, TRUFAS Y CEBOLLO	33,06 €
BOGALLO AL OREGANO CON LENTEJAS	24,00 €
MINISTRON DE CEBOLLO	28,90 €
MINISTRON DE CEBOLLO CON GRATIN DE PASTA DE LECHE	28,83 €
ESPALDITA DE CABBOTON CON CHOCOLATES AL NARANJA	32,12 €

Carta

CARTA	
CARTA DEL PRIMER SEMESTRE 2006	
Las Tablas	
CORTE DE PASTE GRAS CON PAVO E ESPECIAS	12,27 €
VENTRICA DE ATÚN CONFITADA EN ACEITE DE ATÚN	15,54 €
FALSA MOZZARELLA	9,01 €
CAVIAR DE MILÓN	8,83 €
OSTRAS CON OSTRAS Y TRUFA DE YOGURT Y MACADAMIA	18,00 €
PULPO A LA GALLEGA CON PURE DE PATATA	9,01 €
YEMA DE HUEVO DE POLLO CON HABITAS, SETAS Y QUESO	15,04 €
MINISTRON DE GELATINA CALIENTE DE VERDURAS CON TRUFAS	12,01 €
ADIFUM DE PARMESANO	
Estufadas	
ESPARRAGO BLANCO CON CORMORAN	33,06 €
SOPA DE AJO BLANCO CON ESPARRAGOS, LANGOSTINOS Y CEBOLLO	28,06 €
ASOPADO CALIENTE DE NIEVE CON CORMORAN Y CEBOLLO	24,00 €
TARTA DE ESCALIBADA CON SARDINAS, ALBACORRO Y CEBOLLO	31,35 €
CREMA DE GUISO CON SARDINAS Y CEBOLLO	21,78 €
CREMA DE GUISO CON SARDINAS Y CEBOLLO	35,00 €
Recados y Cafés	
BOGALLO A LA MILNER	33,06 €
SAN PEDRO CON ESCALIBADA, PURE DE LENTEJAS Y BUEY DE LUGO	0,00 €
LINGUADO A LOS AROMÁTICOS CON ESPARRAGOS, TRUFAS Y CEBOLLO	33,06 €
BOGALLO AL OREGANO CON LENTEJAS	24,00 €
MINISTRON DE CEBOLLO	28,90 €
MINISTRON DE CEBOLLO CON GRATIN DE PASTA DE LECHE	28,83 €
ESPALDITA DE CABBOTON CON CHOCOLATES AL NARANJA	32,12 €

Carta con costo de MP

CARTA	
CARTA DEL PRIMER SEMESTRE 2006	
Las Tablas	
CORTE DE PASTE GRAS CON PAVO E ESPECIAS	12,27 €
VENTRICA DE ATÚN CONFITADA EN ACEITE DE ATÚN	15,54 €
FALSA MOZZARELLA	9,01 €
CAVIAR DE MILÓN	8,83 €
OSTRAS CON OSTRAS Y TRUFA DE YOGURT Y MACADAMIA	18,00 €
PULPO A LA GALLEGA CON PURE DE PATATA	9,01 €
YEMA DE HUEVO DE POLLO CON HABITAS, SETAS Y QUESO	15,04 €
MINISTRON DE GELATINA CALIENTE DE VERDURAS CON TRUFAS	12,01 €
ADIFUM DE PARMESANO	
Estufadas	
ESPARRAGO BLANCO CON CORMORAN	33,06 €
SOPA DE AJO BLANCO CON ESPARRAGOS, LANGOSTINOS Y CEBOLLO	28,06 €
ASOPADO CALIENTE DE NIEVE CON CORMORAN Y CEBOLLO	24,00 €
TARTA DE ESCALIBADA CON SARDINAS, ALBACORRO Y CEBOLLO	31,35 €
CREMA DE GUISO CON SARDINAS Y CEBOLLO	21,78 €
CREMA DE GUISO CON SARDINAS Y CEBOLLO	35,00 €
Recados y Cafés	
BOGALLO A LA MILNER	33,06 €
SAN PEDRO CON ESCALIBADA, PURE DE LENTEJAS Y BUEY DE LUGO	0,00 €
LINGUADO A LOS AROMÁTICOS CON ESPARRAGOS, TRUFAS Y CEBOLLO	33,06 €
BOGALLO AL OREGANO CON LENTEJAS	24,00 €
MINISTRON DE CEBOLLO	28,90 €
MINISTRON DE CEBOLLO CON GRATIN DE PASTA DE LECHE	28,83 €
ESPALDITA DE CABBOTON CON CHOCOLATES AL NARANJA	32,12 €

Carta de Postres

ROUTINE			
CERCOLOS IDENTIFICATIVOS CON ALBARCOQUES			
Cuentas Maestra Primas	125	5	Primas de Seguro
SUSCRIPCIONES CON RATA			
Cuentas Maestra Primas	125	5	Primas de Seguro
ALBARCOQUES IDENTIFICATIVOS CON ALABRITO VENTURA DE TOCHET			
Cuentas Maestra Primas	125	5	Primas de Seguro
FUNDACIONES CON ALA			
Cuentas Maestra Primas	125	5	Primas de Seguro
CERCOLOS CON EL ALA (TULIA)			
Cuentas Maestra Primas	125	5	Primas de Seguro

Clasificación con costos de la carta

GEOMETRÍA

CLASIFICACIÓN	GRUPO	N.º POS.	ESTACION	FECHA	PARTIDA	FIN
TEMPERATURA	°C	VARIABLE	Capacidad	AÑO DE INICIO	100	

PROPÓSITO	CAPT.	UBED.	2.ª UBED.	COUTE	OBJETIVOS/ACTIVIDADES DE COLECCIÓN
PARA ELIMINAR DEBILIDAD					
LA RESPUESTA DE AGUJAS					
VALORES DE AGUJAS	1400	10	1.8 x	1.05	
VALORES DE AGUJAS	10	100	1.8 x	1.05	
CAPACIDAD	10	1	1.0 x	1.05	
AGUJAS	10	1	1.0 x	1.05	
VALORES DE AGUJAS	10	100	1.8 x	1.05	
CAPACIDAD	10	1	1.0 x	1.05	
AGUJAS	10	1	1.0 x	1.05	
LA PLACA DE LA PLACA DE AGUJAS					
VALORES DE AGUJAS	100	100	1.8 x	1.05	
VALORES DE AGUJAS	100	10	1.8 x	1.05	
VALORES DE AGUJAS	100	1	1.8 x	1.05	
AGUJAS	100	1	1.8 x	1.05	

EL AGUJAS
para la aguja
1. Caliente el agua y disuélvela la aguja.
2. Retira el fuego y mezcla con el resto de las aguja.
3. Coloca y deja el agua con la aguja de un cilindro.
4. Carga y deja reposar 2 h. en la aguja.
para el agua de aguja
Expone el agua de las aguja y agua.
Para la aguja de aguja, agua
1. Tuerca la tuerca y dona un cilindro.
2. Añade el agua y el aceite dentro del cilindro y poner a punto de sal.
3. Trabaja los aguja dentro hasta obtener una masa homogénea y densa.
4. Deja reposar un mínimo de una hora en la aguja, aguja a punto.
5. Estira la punta hasta obtener 12 placas en una sola aguja, de 6 x 6 cm.
6. Carga la punta en agua hervida y ordénala en agua, hule y sal.
7. Una vez los puntos sobre un cilindro de hule para secar y comprimir que no tenga ningún peso.
para la aguja
añade

Enc. Cuenca

El Dico

ENCUADRO	
ACABADO Y ENDEPTACIÓ	ENCLAPACIONES
1. Limpiar los viscos hasta la mitad con el apoyo de manija brown. 2. Acabado de limpiar con la esponja.	
OBSERVACIONES:	MATERIAL DE LAURE
	*
COSTO DE MATERIALES	MATERIAL DE ENCLAPACIONES
	*
FOTO	
COSTO DE MATERIALES A UNDA Precio de Venta \$5.00 Costo Unitario \$2.50 = 50% Margen \$2.50 = 50%	

Fichas de la carta

PREPARACIONES	
Cuma fra	
COPPE DE PODE-GRAZ COS LAS DE MENCIA	Toma de botarga Cajunete de pua londa
PATOLI DE GUERAPI COS GUERAPI AL ALBERTA	Ravalo Pudecto A Ravalo pudecto B Acate de menci Cajunete pelado.
QUEPO A BILADA DE PODE-GRAZ COS COFOLAC	Qumeta de botarga de pua Cofolac Pudo de mamento conconeta menci Na
REQUEMADA DE GRASAD TROGAVATE AL ALBERTA DE ALBERTAS NEGAS	Requante cacocho Acate de acortona en bilometa. Cusi elavonete. Bucate desolado. Cebolleta blangunala Tomate pelado. Puede sacado.
REBILADA DE ALBERTAS Y AL CACHORAS REBILAS VERDE	alberta pelatada vargado salu verde aluboda lavada
VERGAS COS PATOLI DE PIELLO ALMA ESTACIO Y FRAS VERLA	Venta nacional en papel. Vargado en bilometa. Remolcho contado y en alubas. Ravalo frotado. Acate de potachos en bilometa. Acate de remolcho elavonete. Pamento blanco melado.

Est. Casa Pasa

El Dorado

PREPARACIONES	
TABA	
RESADO DE APO EL APO	<p>Helado de almendra en Pisco grt. Acote de qe en azúcar gelat. Almendras picadas.</p>
CAVIAR DE MELON	<p>Tarta de melón congelado. Menta del dulce con alginate. Menta de agua con chisme cálcico.</p>
LA TOSTELL ARIJAFOLA DEL F. JOE	<p>Espresso de patata en solas. Cereña pochada. Solas de natagira. Acote de alvra con Indonisa.</p>

Missemplace de la carta según Partida

Missemplace de la carta según Clasificación

[illegible]

[illegible]

Informe para Sala

[illegible]

Pedido de la carta

[illegible]

Pedido de la carta agrupado por proveedor

Control de la carta

Informe nutricional

Clientes

* *Imprimir Fichas del cliente:* Informe con la ficha del cliente mostrado en pantalla

* *Imprimir todas las fichas de clientes:* Informe con las fichas de todos los clientes que haya

FICHA DE CLIENTE	
EMILIANO LOPEZ GIL	
RAZÓN COMERCIAL CREDITO: General FAb: España TELEFONO: 924 5678 32 FAX: 634 42 32 FAX: EMAIL:	
COMENTARIOS	
COMENTARIOS Y NOTAS A REMARCAR	ALLEGIAS
Hacer toda la comida con Vinos blancos	Alergias
PLATOS O PRODUCTOS REMARCABLES	ALGUNOS EN CONCRETO
Holanda de Apollinar	Sorbetes
PLATOS O PRODUCTOS A REALIZAR	ALGUNOS EN CONCRETO
Cervezas	Empanadas
Rte. Casa Real El Dólar	

Ficha del cliente

FICHA DE CLIENTE	
MENÚS DEGUSTADOS	
DEGUSTACIÓN SEMANA DE 30 AL 6 DE JUNIO 2004 minutos: 36 de mayo de 2004	
COCTELES	
COMENTARIOS DE MENÚ	
PLATOS	
PRODUCTOS DEGRASADOS Y MIEL PLATANOS MIEL MIEL Y VINO BLANCO MIEL Y VINO BLANCO MIEL Y VINO BLANCO	
PLATOS	
CERVEZAS MIEL CERVEZAS MIEL CERVEZAS MIEL	
PLATOS	
SOPA DE ESPAGUETOS CON CROQUETOS DE VERANO LANCHEOS AL PARRILLADO Y PASTA CROQUETOS DE VERANO CON CROQUETOS DE VERANO CROQUETOS DE VERANO CON CROQUETOS DE VERANO	
PLATOS	
DESSERTS	
DESSERTS	
Rte. Casa Real El Dólar	

Ficha del cliente - Menús degustados

Controles de cubiertos

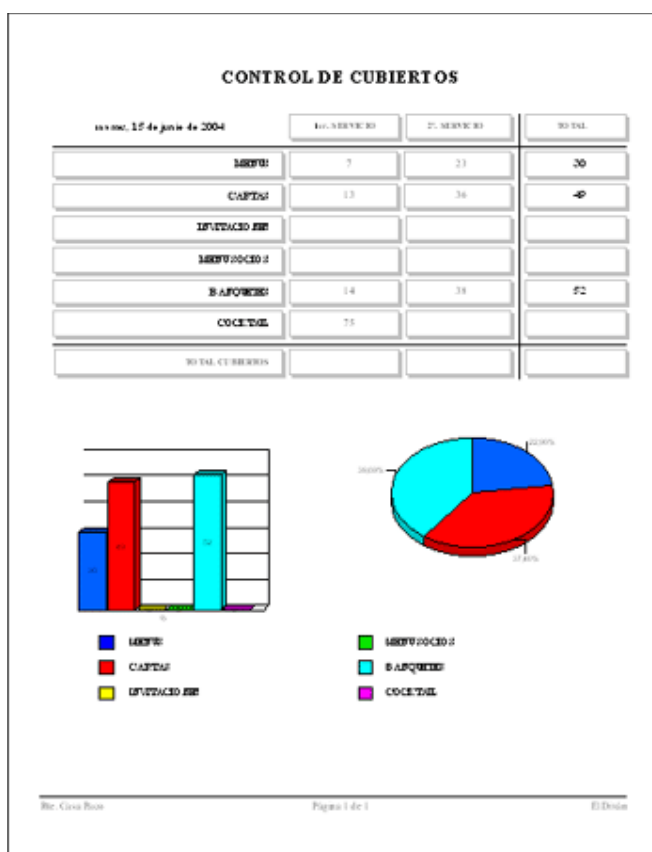
* *Imprimir informe diario*: Informe con el control de cubiertos mostrado en pantalla; incluye gráficos para una mejor comparación de los cubiertos en las distintas tipologías

* *Imprimir informe entre fechas*: Informe con los totales parciales por día de cubiertos (primer y segundo servicio) según tipología, dentro de un periodo de fechas

* *Imprimir informe entre fechas - Primer servicio*: Informe con los totales de cubiertos parciales por día según tipología, dentro de un periodo de fechas, y únicamente considerando el primer servicio

* *Imprimir informe entre fechas - Segundo servicio*: Informe con los totales de cubiertos parciales por día según tipología, dentro de un periodo de fechas, y únicamente considerando el segundo servicio

* *Imprimir informe entre fecha con totales*: Informe con los totales de cubiertos según tipología, dentro de un periodo de fechas

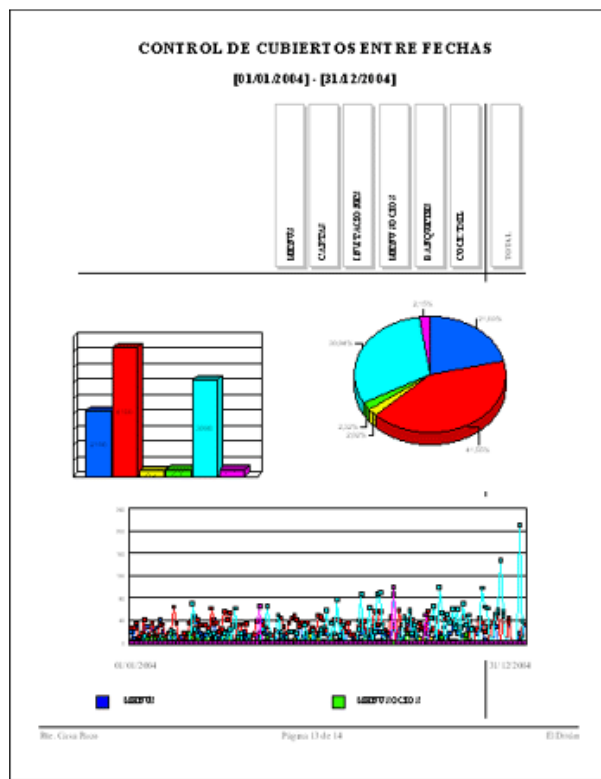


Informe diario

CONTROL DE CUBIERTOS ENTRE FECHAS
[01/01/2004] - [31/12/2004]

	LIBERTI	CLAYTON	LIBERTI (CUBO 1)	LIBERTI (CUBO 2)	LIBERTI (CUBO 3)	TOTAL
viernes, 2 de enero de 2004	19	27		2		48
sábado, 3 de enero de 2004	8	27		4		39
domingo, 4 de enero de 2004	27	17	4			48
viernes, 7 de enero de 2004	11	2				13
sábado, 8 de enero de 2004	4	17		3		24
domingo, 9 de enero de 2004	28	42			12	82
viernes, 10 de enero de 2004	28	4		6		38
sábado, 11 de enero de 2004	7	14	2			23
domingo, 12 de enero de 2004	24	36		11		71
viernes, 14 de enero de 2004	22	20	6	7		55
sábado, 15 de enero de 2004	28	11	4	2		45
domingo, 16 de enero de 2004	42	32		10	12	96
viernes, 17 de enero de 2004	20	33		8		61

Rte. Coca Roca Página 1 de 14 El Dónut

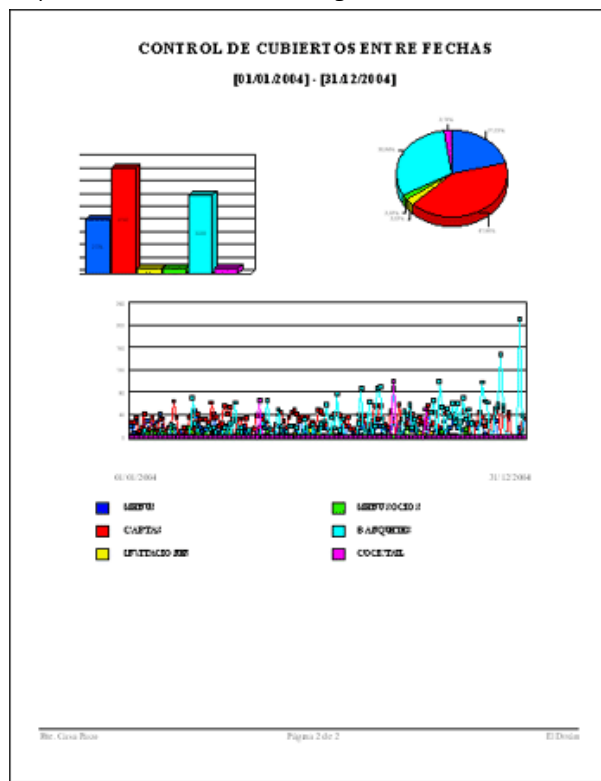


Informe entre fechas (ambos servicios, sólo el primer servicio, sólo el segundo servicio)

CONTROL DE CUBIERTOS ENTRE FECHAS
[01/01/2004] - [31/12/2004]

	LIBERTI	CLAYTON	LIBERTI (CUBO 1)	LIBERTI (CUBO 2)	LIBERTI (CUBO 3)	COCE-TOL	TOTAL
TOTAL DEL PERÍODO	2106	4106	302	222	0.000	28	6.534
	23,9%	47,1%	2,3%	2,6%	0,0%	0,4%	100%
MEDELA DE AREA DE COCINA							91,64

Rte. Coca Roca Página 1 de 2 El Dónut



Informe entre fechas con totales

Controles de raciones

* *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.

CARTA DE PRIMAVERA 2004						
Montes, 1 de junio de 2004			Nº Comensales: 15			
	Primer Servicio		Segundo Servicio		Totales	
LAS TAPAS	Nº Rac.	Porcent.	Nº Rac.	Porcent.	Nº Rac.	Porcent.
COLE DE FONDUE CON PAN DE ESPECIAS	12.00	34.29 %	19.00	33.33 %	31.00	33.70 %
VENTRECHA DE AYO CONFIADA EN ACEITE DE AYO	4.00	11.43 %	9.00	15.79 %	13.00	14.13 %
FALSA MOZZARELLA	0.00	0.00 %	0.00	0.00 %	0.00	0.00 %
CAMAR DE MELOH	0.00	0.00 %	10.00	17.74 %	10.00	10.57 %
OSTRAS CON OSTRAS Y TRUFA DE MOGUEL Y MACADAMIA	1.00	2.84 %	0.00	0.00 %	1.00	1.09 %
POLPO A LA GALLEGA CON PURE DE PATATA	3.00	8.57 %	11.00	19.58 %	14.00	15.22 %
YEMA DE HUEVO DE POLLO A CON HABITAS, SETAS Y CREMA DE LEGUMES DE PATATA	7.00	20.00 %	4.00	7.14 %	11.00	11.81 %
MENESTRON DE GELATINA CALIENTE DE VERDURAS CON TRUFA AEREA DE PALMERAS	0.00	0.00 %	2.00	3.57 %	2.00	2.17 %
ENTRADAS	Nº Rac.	Porcent.	Nº Rac.	Porcent.	Nº Rac.	Porcent.
ESPARRAGOS BLANCOS CON ALMEJAS	2.00	5.88 %	4.00	7.14 %	6.00	6.44 %
SOPA DE AJO BLANCO CON ESPARRAGOS LARGOS FINOS Y CEBOLLA	2.00	5.88 %	2.00	3.57 %	4.00	4.29 %
ASPERGILLO DE HECORAS CON COUS-COUS DE MIMAMONAS	0.00	0.00 %	0.00	0.00 %	0.00	0.00 %
ITALIA DE ESCALIBADA CON SALMÓN, ALBACORRILLO Y ACEITUNAS NEGRAS	0.00	0.00 %	1.00	1.79 %	1.00	1.09 %
CREMA DE GUANAJES CON JAMÓN Y MENTA	0.00	0.00 %	1.00	1.79 %	1.00	1.09 %
CHALSA ITALIANA	0.00	0.00 %	4.00	7.14 %	4.00	4.29 %
PESCADOS Y CARNE	Nº Rac.	Porcent.	Nº Rac.	Porcent.	Nº Rac.	Porcent.
ECODA BALLEA A LA MEXICANA	4.00	11.43 %	9.00	15.79 %	13.00	14.13 %
SAN PEDRO CON ESCALOLA, PURE DE LIMÓN Y HUEVOS DE MUYOL	4.00	11.43 %	0.00	0.00 %	4.00	4.29 %
LENGUA DOA LOS ALOMATEOS CON ESPARRAGOS TREGUELOS	3.00	8.57 %	0.00	0.00 %	3.00	3.23 %
BOGAVANTE AL CORDÓN ROJO CON LENTILLAS	1.00	2.84 %	4.00	7.14 %	5.00	5.38 %

Eto. Casa Peco

EID. D. 04/06/2004

Para calcular los datos se han tenido en cuenta todos los controles de raciones de la carta "CARTA DE PRIMAVERA 2004" con fecha igual o anterior al 01/06/2004

Control de raciones actual

matin, 1 de junio de 2004				
CARTA DE DESAYUNO 2004				
Nº Comensales: 13				
	Primer Servicio		Segundo Servicio	
	Nº Rec.	Porcentaje	Nº Rec.	Porcentaje
DESAYUNO				
CORTE DE ROSQUILLAS CON PAN DE ESPERLAS	17.00	34.29%	19.00	33.33%
MENESCA DE ATÚN CON TARTA EN ACTITUNERA TUN	4.00	11.43%	9.00	15.79%
FALSA MOZZARELLA	0.00	0.00%	0.00	0.00%
CANAS DE MEDIO	8.00	22.86%	10.00	17.54%
ONZAS CON ONZAS Y TARTA DE SOCO Y MACADAMIA	1.00	2.86%	0.00	0.00%
PULPO A LA GALLINA CON PURÉ DE PATATA	2.00	5.71%	11.00	19.29%
SEMADE DE PATATA CON HAMAS Y SETAS Y	2.00	5.71%	0.00	0.00%
CREMA LIGERA DE PATATA	0.00	0.00%	1.00	1.76%
MINISTRON DE GELATINA CALIENTE DE VINOGRAS CON	0.00	0.00%	1.00	1.76%
TRUFAS AGRADAS DE PATATA Y	0.00	0.00%	0.00	0.00%
DESAYUNO				
Nº Rec. Porcentaje Nº Rec. Porcentaje				
ESPUMOSO DE ANCHOA CON ALMEJAS	2.00	5.00%	0.00	0.00%
SOPEA DE AGUACATE CON ESPUMOSO, LANGOSTINOS Y	2.00	5.00%	2.00	5.00%
CEPS	0.00	0.00%	0.00	0.00%
ASOPADO CALIENTE DE MORTON CON COLIFLOR Y SETAS	0.00	0.00%	0.00	0.00%
MAZORCAS	0.00	0.00%	1.00	2.50%
TARTA DE ESCALIBADO CON SARDINAS A LA RUSA Y	0.00	0.00%	1.00	2.50%
ALMUTANAS EN SALSA	0.00	0.00%	1.00	2.50%
CREMA DE GELATINA CON PATATA Y MENTA	0.00	0.00%	0.00	0.00%
ESCALIBADO CON SARDINAS	0.00	0.00%	0.00	0.00%
DESAYUNO CONTINUA				
Nº Rec. Porcentaje Nº Rec. Porcentaje				
ROSA DE LA MONTAÑA	4.00	10.00%	0.00	0.00%
SAN PEDRO CON ESCALIBADO, PURÉ DE LEBES Y BOMBAS DE	0.00	0.00%	0.00	0.00%
MEDIO	0.00	0.00%	0.00	0.00%
ESCALIBADO CON CALABAZA CON SARDINAS	1.00	2.50%	0.00	0.00%
TRUFAS	0.00	0.00%	0.00	0.00%
BOGAVANTE AL OBRADO CON LENTILLAS	1.00	2.50%	0.00	0.00%
MINISTRON DE PATATA	0.00	0.00%	0.00	0.00%
SOLUCION DE PATATA CON GELATINA DE PATATA	1.00	2.50%	0.00	0.00%
PURÉ CON PURÉ DE PATATA	0.00	0.00%	0.00	0.00%
ESCALIBADO DE CALABAZA CON PATATA AL NARANJA	1.00	2.50%	0.00	0.00%

Bto Casa Paco

© Dine

matin, 1 de junio de 2004				
CARTA DE DESAYUNO 2004				
Nº Comensales: 12				
	Primer Servicio		Segundo Servicio	
	Nº Rec.	Porcentaje	Nº Rec.	Porcentaje
DESAYUNO				
CORTE DE ROSQUILLAS CON PAN DE ESPERLAS	0.00	0.00%	0.00	0.00%
LANGOSTINOS CON CALABAZA, CRIJENTE DE RAMON Y	0.00	0.00%	0.00	0.00%
CREMA DE ESPERLAS	0.00	0.00%	0.00	0.00%
CANAS DE PATATA DE PATATA CON PURÉ, GRASA Y SETAS	0.00	0.00%	0.00	0.00%
BLANCA	0.00	0.00%	0.00	0.00%
COCA DE BOMBAS CON CORTELAS DE GELATINA Y PATATA	0.00	0.00%	0.00	0.00%
FALSA TABOCA DE PATATA CON DOLADA DE BOMBAS	0.00	0.00%	0.00	0.00%
CANAS DE PATATA CON CORTELAS DE GELATINA Y PATATA	0.00	0.00%	0.00	0.00%
PURÉ CON CALABAZA Y SETAS	0.00	0.00%	0.00	0.00%
MAZORCAS DE PATATA CON PURÉ DE PATATA Y SETAS	0.00	0.00%	0.00	0.00%
ALMUTANAS EN SALSA	0.00	0.00%	0.00	0.00%
DESAYUNO				
Nº Rec. Porcentaje Nº Rec. Porcentaje				
ESCALIBADO DE CALABAZA CON AGUACATE Y PATATA	0.00	0.00%	0.00	0.00%
CEPS DE CALABAZA CON AGUACATE Y PATATA	0.00	0.00%	0.00	0.00%
TARTA DE CALABAZA CON AGUACATE Y PATATA	0.00	0.00%	0.00	0.00%
MAZORCAS	0.00	0.00%	0.00	0.00%
PATATA	0.00	0.00%	0.00	0.00%
BOGAVANTE CON VINOGRAS Y PATATA	0.00	0.00%	0.00	0.00%
PULPO CON VINOGRAS Y PATATA	0.00	0.00%	0.00	0.00%
DESAYUNO CONTINUA				
Nº Rec. Porcentaje Nº Rec. Porcentaje				
SAN PEDRO CON PURÉ DE PATATA, PURÉ DE LEBES Y BOMBAS DE	0.00	0.00%	0.00	0.00%
Y BOMBAS DE CALABAZA	0.00	0.00%	0.00	0.00%
ESCALIBADO CON CALABAZA CON SARDINAS	0.00	0.00%	0.00	0.00%
TRUFAS	0.00	0.00%	0.00	0.00%
BOGAVANTE CON PURÉ DE PATATA Y PATATA	0.00	0.00%	0.00	0.00%
MINISTRON DE PATATA	0.00	0.00%	0.00	0.00%
SOLUCION DE PATATA CON GELATINA DE PATATA	0.00	0.00%	0.00	0.00%
PURÉ CON PURÉ DE PATATA	0.00	0.00%	0.00	0.00%
ESCALIBADO DE CALABAZA CON PATATA AL NARANJA	0.00	0.00%	0.00	0.00%
COCA	0.00	0.00%	0.00	0.00%
BOGAVANTE CON PURÉ DE PATATA Y PATATA	0.00	0.00%	0.00	0.00%
PURÉ	0.00	0.00%	0.00	0.00%

Bto Casa Paco

© Dine

Control de raciones entre fechas

Empleados

* *Imprimir Ficha del empleado*: Informe con la ficha del empleado mostrado en pantalla

* *Imprimir Informe de vacaciones y permisos*: Informe con la relación de días de vacaciones, permisos y bajas del empleado mostrado en pantalla en un determinado periodo de tiempo

* *Imprimir Informe de vacaciones*: Informe con la relación de días de vacaciones (tipo de permiso = *vacaci*) que se ha tomado en el año en curso el empleado mostrado en pantalla, indicando además los días que quedan pendientes por disfrutar

* *Imprimir Hoja de turnos*: Informe con la hoja de turnos mostrada en pantalla

* *Imprimir Registro de E/S*: Informe con la relación de entradas y salidas del empleado mostrado en pantalla en un determinado periodo de tiempo

* *Imprimir Análisis de asistencia*: Informe con el análisis de asistencia del empleado mostrado en pantalla; se analizarán las entradas y salidas para ver el tiempo de permanencia del empleado dentro de la empresa cada día y se contrastará con el tiempo que debía estar según el turno que se le haya asignado. En aquellos casos en donde se detecten dos entradas consecutivas se registrará automáticamente una salida para la primera entrada igual a la segunda entrada menos 1 minuto. Este informe sirve como base al responsable para que determine las horas y servicios extras que registrará para cada empleado

* *Imprimir Informe de horas extras*: Informe con la relación de horas y servicios extras de un determinado periodo de tiempo, agrupados por departamento y tipo de contrato, indicando el coste correspondiente. Las horas / servicios extras no se calculan automáticamente, sino que es el responsable del departamento, quien a la luz de lo mostrado en el informe de Análisis de asistencia (contraste permanencia real vs. permanencia teórica según el turno asignado) determina las horas y servicios extras que imputa a cada empleado

* *Imprimir Informe de nocturnidad*: Informe con la relación de nocturnidades de un determinado periodo de tiempo, agrupados por departamento y tipo de contrato, indicando el coste correspondiente. La nocturnidad se establece a nivel de turno, de forma que para cada turno se indica si aplica o no nocturnidad; posteriormente cuando a un empleado se le asigna un turno que tiene nocturnidad, internamente el Gestor de Cocina lo procesa y lo tiene en cuenta para el cálculo de nocturnidades

* *Imprimir Informe de bajas entre fechas*: Informe de la relación de empleados que han causado baja en la empresa en un determinado periodo de tiempo; para este informe se tiene en cuenta la información contenida en el campo Fecha de baja de la ficha de los empleados


* *Imprimir Informe de personal activo*: Informe de la relación de empleados en activo actualmente; para este informe se tienen en cuenta los empleados que no tengan Fecha de baja

* *Imprimir Informe de personas que están dentro*: Informe con la relación de empleados que actualmente se encuentran dentro de la empresa, agrupado por departamento; para este informe se tienen en cuenta aquellos empleados que hayan fichado la hora de entrada pero no la hora de salida para el día en que se imprime el informe

* *Imprimir Informe de vestuario por departamento*: Informe agrupado por departamento con la relación

de prendas del vestuario entregadas en un determinado periodo a los distintos empleados del departamento

** Imprimir Informe de permisos por departamento:* Informe agrupado por departamento con la relación de permisos de trabajo (incluyendo bajas, vacaciones, ...) en un determinado periodo a los distintos empleados del departamento



FICHA DEL EMPLEADO

FRANCISCO JAVIER FUENTE FERRANDEZ

Información personal

Dirección: C/Vélez, 124, 2ºH N° de identificación: 1234567890
 Población: Alcorcón Cód. postal: 28150 Provincia: Madrid
 Fecha de nacimiento: 08/12/1969 DNI / NIE: 03564689P Nacionalidad: Española
 Estado civil: Casado(a) Teléfono 1: 694232323 Teléfono 2: 694232324
 N° Pasaporte:

Información profesional

Centro de trabajo: CASINO DE MADRID Departamento: AAA
 Categoría: Director Situación: Sin definir

Información laboral


Tipo de contrato: 100A Duración contrato: N° días vacaciones / año: 6
 N° afiliación SS.: 283427343392 Fecha de entrada: 04/11/1991 Fecha de baja:

Información económica

Salario base: 60.000,00 € Base, ítems extras: 10,00 € / ítem Base, ítems extras: 30,00 € / ítem
 Base, servicios extras: 300,00 € Base, plus nocturnidad: 0,00 €

Foto **Observaciones**

Ficha del empleado



VACACIONES Y PERMISOS DEL EMPLEADO

PO FUENTE FERRANDEZ, FRANCISCO JAVIER

Periodo analizado: 01/01/2000-31/12/2000

Vacaciones año: 35 días naturales

domingo, 1 de febrero de 20 - domingo, 17 de febrero de 20

04/09/2000

Informe de vacaciones y permisos



VACACIONES DEL EMPLEADO

POSQUEO FERNANDEZ, FRANCISCO JAVIER


Vacaciones año:	85 días naturales
-----------------	-------------------

Año: 2009 Día de vacaciones (año: 0) Distribuidas: 15 Pendientes: -15

domingo, 1 de febrero de 2009 domingo, 15 de febrero de 2009 85

16/10/2009

Informe de vacaciones




HOJA DE TURNOS

Departamento: AAA Formas: 42 - (01/01/2010-01/01/2010)

Fecha	Lunes - 11	Martes - 12	Miércoles - 13	Jueves - 14	Viernes - 15	Sábado - 16	Domingo - 17
GELMAN, Angel							
MARIN CLAUDIO ALBERTO JOSE	LM						
MEDVES WAGO IVAN							
MORENO ALGAYTE MARIA							
SANTOS MIGUEL MARIA							
FERNANDEZ RODRIGO ROBERTO		P	P	P			
LUCHE IRIARTE HERNAN DANIEL							
VIGARIO MIGUEL DOMENEC		L					
YORRE MARIN JAVIER MARIA							
COELLO CANTARELO AGA			L				
MARQUEZ VAQUERO PATRICIA							
ALONSO GOMEZ JAVIER		L			L		
NEPESGALIA FELIX							
TRIVAR RODRIGUEZ BELEN							
DELA ROS DOMINGO MARINA		vaga	Pendiente		Pendiente especial		
SANOS PALACIN ALBERTO ALVARO							
(B) PACON VILLADA FERGIO							
(B) MARTINEZ MAXIMILIANO							
(B) TRAM TRAM NICOLAI							

Hoja de turnos



REGISTRO DE E/S DEL EMPLEADO


ABADIA IOLUVELLO, MARIA DEL ROSARIO

Periodo analizado: [01/08/2008] a [14/12/2008]

miércoles, 02 de enero de 2009		
09:47	Salida	Manual
12:37	Entrada	Manual
jueves, 03 de enero de 2009		
10:59	Entrada	Manual
16:06	Salida	Manual
20:21	Entrada	Manual
23:47	Salida	Manual
viernes, 04 de enero de 2009		
10:54	Entrada	Manual
15:05	Salida	Manual
20:26	Entrada	Manual
sábado, 05 de enero de 2009		
08:17	Salida	Manual
20:00	Entrada	Manual
domingo, 06 de enero de 2009		
08:09	Salida	Manual
martes, 08 de enero de 2009		
10:56	Entrada	Manual
15:23	Salida	Manual
20:18	Entrada	Manual
miércoles, 09 de enero de 2009		
08:11	Salida	Manual
12:14	Entrada	Manual
16:29	Salida	Manual
20:17	Entrada	Manual

14/01/2009

Registro de E/S



ANÁLISIS DE ASISTENCIA

ABADIA IOLUVELLO, MARIA DEL ROSARIO

miércoles, 02 de enero de 2009		
Asistencia real		Planificación de turnos
[07 : 09:47]	- 0 min	-
[12:37 : 17]	- 0 min	-
jueves, 03 de enero de 2009		
Asistencia real		Planificación de turnos
[10:59 : 16:06]	- 5h 7 min	-
[20:21 : 23:47]	- 3h 26 min	-
viernes, 04 de enero de 2009		
Asistencia real		Planificación de turnos
[10:54 : 15:05]	- 4h 11 min	-
[20:26 : 00:17]	- 3h 51 min	-
sábado, 05 de enero de 2009		
Asistencia real		Planificación de turnos
[20:26 : 00:17]	- 3h 51 min	-
[20:00 : 00:09]	- 4h 9 min	-
domingo, 06 de enero de 2009		
Asistencia real		Planificación de turnos
[20:00 : 00:09]	- 4h 9 min	-
martes, 08 de enero de 2009		
Asistencia real		Planificación de turnos
[10:56 : 15:23]	- 4h 27 min	-
[20:18 : 00:14]	- 3h 55 min	-
miércoles, 09 de enero de 2009		

14/01/2009

Análisis de asistencia

HORAS EXTRAS

Periodo analizado: [01/01/2000]-[31/12/2000]

COCOA BANQUETES

#00A				705,24 €
LOPEZ LOPEZ, ANTONIO				
15/01/2007	1,00	3	x 77,83€ hora/extra	77,83 €
18/01/2007	1,00	3	x 77,83€ hora/extra	77,83 €
LOPEZ PARRO, CARLOS				
15/01/2007	1,00	3	x 77,83€ hora/extra	77,83 €
18/01/2007	1,00	3	x 77,83€ hora/extra	77,83 €
MORINCE DE FUERO, CRISTINA				
15/01/2007	1,00	3	x 55,29€ hora/extra	55,29 €
18/01/2007	1,00	3	x 55,29€ hora/extra	55,29 €
FALOM Y PAA, ANTONIO				
15/01/2007	1,00	3	x 55,29€ hora/extra	55,29 €
18/01/2007	1,00	3	x 55,29€ hora/extra	55,29 €
REYNOSO, VERONICA GIVELA				
15/01/2007	1,00	3	x 77,83€ hora/extra	77,83 €
18/01/2007	1,00	3	x 77,83€ hora/extra	77,83 €
ROBLES DE LAS MORAÑAS, ROSI LEB				
15/01/2007	1,00	3	x 55,29€ hora/extra	55,29 €
18/01/2007	1,00	3	x 55,29€ hora/extra	55,29 €
RODRIGUEZ FUERTES, LEB				
15/01/2007	1,00	3	x 77,83€ hora/extra	77,83 €
18/01/2007	1,00	3	x 77,83€ hora/extra	77,83 €
18/01/2007	1,00	3	x 77,83€ hora/extra	77,83 €
18/01/2007	1,00	3	x 77,83€ hora/extra	77,83 €
302B				
NAYARRO ESTEBANEZ, MIGUEL C ALLON				
15/01/2007	1,00	3	x 55,29€ hora/extra	55,29 €

14/10/2010

Informe de horas extras

NOCTURNIDAD

Periodo analizado: [01/01/2008]-[31/01/2008]

C/C P/A R/C O/L T/S

8170				0,00 €
BARBERO CARLOS, ELIANA				
02/01/2008	-	0,00 h, s, 1,24 €/hora	M(CR)	0,00 €
03/01/2008	-	0,00 h, s, 1,24 €/hora	P(CR)	0,00 €
05/01/2008	Parcial	0,00 h, s, 1,24 €/hora	P(CR)	0,00 €
06/01/2008	-	0,00 h, s, 1,24 €/hora	P(CR)	0,00 €
08/01/2008	Parcial	0,00 h, s, 1,24 €/hora	P(CR)	0,00 €
09/01/2008	Parcial	0,00 h, s, 1,24 €/hora	P(CR)	0,00 €
09/01/2008	-	0,00 h, s, 1,24 €/hora	M(CR)	0,00 €
09/01/2008	Parcial	0,00 h, s, 1,24 €/hora	P(CR)	0,00 €
09/01/2008	-	0,00 h, s, 1,24 €/hora	M(CR)	0,00 €
09/01/2008	-	0,00 h, s, 1,24 €/hora	M(CR)	0,00 €
10/01/2008	Parcial	0,00 h, s, 1,24 €/hora	P(CR)	0,00 €
11/01/2008	Parcial	0,00 h, s, 1,24 €/hora	P(CR)	0,00 €
12/01/2008	Parcial	0,00 h, s, 1,24 €/hora	P(CR)	0,00 €
13/01/2008	-	0,00 h, s, 1,24 €/hora	M(CR)	0,00 €
14/01/2008	-	0,00 h, s, 1,24 €/hora	L(CR)	0,00 €
15/01/2008	Parcial	0,00 h, s, 1,24 €/hora	P(CR)	0,00 €
16/01/2008	-	0,00 h, s, 1,24 €/hora	M(CR)	0,00 €
17/01/2008	Parcial	0,00 h, s, 1,24 €/hora	P(CR)	0,00 €
18/01/2008	Parcial	0,00 h, s, 1,24 €/hora	P(CR)	0,00 €
19/01/2008	Parcial	0,00 h, s, 1,24 €/hora	P(CR)	0,00 €
20/01/2008	-	0,00 h, s, 1,24 €/hora	M(CR)	0,00 €
20/01/2008	-	0,00 h, s, 1,24 €/hora	M(CR)	0,00 €
4210				
DAZ PONSKE, NATALIA				
02/01/2008	Parcial	0,00 h, s, 0,00 €/hora	P(CR)	0,00 €
03/01/2008	Parcial	0,00 h, s, 0,00 €/hora	P(CR)	0,00 €
04/01/2008	Parcial	0,00 h, s, 0,00 €/hora	P(CR)	0,00 €
05/01/2008	Parcial	0,00 h, s, 0,00 €/hora	P(CR)	0,00 €
06/01/2008	-	0,00 h, s, 0,00 €/hora	L(CR)	0,00 €
08/01/2008	Parcial	0,00 h, s, 0,00 €/hora	P(CR)	0,00 €
09/01/2008	Parcial	0,00 h, s, 0,00 €/hora	P(CR)	0,00 €
10/01/2008	Parcial	0,00 h, s, 0,00 €/hora	P(CR)	0,00 €
11/01/2008	Parcial	0,00 h, s, 0,00 €/hora	P(CR)	0,00 €
12/01/2008	Parcial	0,00 h, s, 0,00 €/hora	P(CR)	0,00 €
13/01/2008	-	0,00 h, s, 0,00 €/hora	L(CR)	0,00 €
14/01/2008	-	0,00 h, s, 0,00 €/hora	L(CR)	0,00 €

del 10/2009

Informe de nocturnidad

INFORME DE BAJAS

Período a cubrir: 01/09/2006 - 01/12/2006

Fechas de alta

Fechas de baja

ANTONIO BUSTOS GONZALEZ	01/09/2006	30/11/2006
ELENA BUSTAMANTE ROQUE	15/05/2006	15/05/2006
MANUEL JUAN MARTIN MEDOK	12/06/2006	01/01/2006
JORGE GARCIA MAYOR ALAS	00/06/2006	02/06/2006
ANTONIO VIGIL ALZATE SUMMERS FLOTTI	22/09/2007	31/07/2006
AROLINAR MARTI V ALERA	05/09/2007	28/07/2006
JUAN PABLO CARRIDO CARRIZO	01/09/2007	12/07/2006
MANUEL PEREZ RO SUMER	06/10/2007	30/06/2006
NICOLAI TRAM TRAM	01/09/2007	11/07/2006
MANUEL COSME MARTINEZ	21/01/2008	20/05/2006
JUAN PABLO JIMENEZ SORENO	27/02/2008	31/05/2006
DAVID CUBERO GONZALEZ	06/10/2007	30/05/2006
MARIA ROSER GIRONES MARTINEZ	06/10/2007	30/05/2006
CARLOS MARTIN MOLINA	01/09/2006	01/09/2006
IVAN FERNANDEZ VIDAL	22/06/2007	28/05/2006
GUSTAVO ADOLFO MARGOLINA RUIZ	24/09/2007	31/01/2006
OLIVIA MARIA PASOMARES TORRES	29/10/2007	01/01/2006
	26/10/2007	

10 documentos generados por el Sistema de Bajas

16 de 20/2006

Informe de bajas entre fechas

[illegible]

Informe de personal activo

RELACIÓN DE PERSONAS EN EL INTERIOR
Relación de personas en el interior:
Asp. Administrativos
BOSE HOUDEV, MARIA DE LOS ANGELES
Cocineros
Director
RONCERO FERNANDEZ, FRANCISCO JAVIER
Motus P
MURSELMENOVIC, DESLAVO
14-10-2019

Informe de personas que están dentro

VESTUARIO POR DEPARTAMENTOS
SALA TERRAZA
Cocina
14-11-2006 DORECIANO VEGA VELASQUEZ
Cocineros
14-11-2006 SENGORO GIL PELAEZ
07-05-2007 MARIA JOSE HUERTAS VEGA
07-05-2007 MARIA JOSE HUERTAS VEGA
06-06-2007 CESAR CARHUAFUCHO LLAPASCA
06-06-2007 CESAR CARHUAFUCHO LLAPASCA
04-07-2007 MARIA JOSE HUERTAS VEGA
04-07-2007 MARIA JOSE HUERTAS VEGA
Chaqueta
14-11-2006 SENGORO GIL PELAEZ
20-12-2006 GEORGE HRESTOV GOUDIEV
20-12-2006 GEORGE HRESTOV GOUDIEV
Puerta
14-11-2006 DORECIANO VEGA VELASQUEZ
Paredes
20-12-2006 GEORGE HRESTOV GOUDIEV
20-12-2006 GEORGE HRESTOV GOUDIEV
11-05-2007 MARIA JOSE HUERTAS VEGA
25-09-2007 MARIA JOSE HUERTAS VEGA
Zapatos
02-11-2006 RAUL DIAZ FERNANDEZ
24-11-2006 RUBEN MORA GUTIZ
09-05-2007 ANTONIO MOTA MARQUEZ
09-05-2007 Javier Rachmarov
09-05-2007 CARLOS BUSTO SQUIERA
06-06-2007 CESAR CARHUAFUCHO LLAPASCA
15-06-2007 MARIA JOSE HUERTAS VEGA
20-07-2007 FLORIN DUMITRU DUMITREU
20-07-2007 FRANCISCO JAVIER RACHMARINEZ
17-09-2007 GEORGE HRESTOV GOUDIEV
14-10-2019

Informe de vestuario por departamento

PERMISOS POR DEPARTAMENT OS	
ESTANCIAS	
ANGEL SAN JOSE MARTIN	
Permiso especial	
14/05/2007	- 14/05/2007
Viaje con Paco Roncero a Italia	

Vacaciones año	
30/07/2007	- 28/08/2007

JOSÉFA GARCÍA RUIZ	
Fecuencia	
01/01/2006	- 01/01/2007

JUAN ANGEL BENTERO LOPEZ	
Data laboral	
26/06/2007	- 04/07/2007
FINCHAZO EN LA PIERNA	

Vacaciones año	
30/07/2007	- 28/08/2007

RICARDO DEL AM A FAEZ	
Permiso especial	
08/05/2007	- 10/05/2007
Operacion de un fender for grades (barridos)	

Vacaciones año	
30/07/2007	- 28/08/2007

14/05/2007	

Informe de permisos por departamento

Facturas de clientes

* *Imprimir factura*: Informe con la factura mostrada en pantalla

* *Imprimir abono*: Informe con el abono mostrado en pantalla

* *Imprimir facturas y abonos de un rango de fechas*: Informe con las facturas comprendidas entre un rango de fechas

* *Imprimir facturas y abonos de un rango de números de factura*: Informe con las facturas comprendidas entre un rango de números de factura

* *Imprimir demanda de Raciones entre fechas*: Informe con las raciones consumidas en un determinado rango de fechas

* *Imprimir demanda de Menús entre fechas*: Informe con los menús consumidos en un determinado rango de fechas

* *Imprimir demanda de Vinos entre fechas*: Informe con los vinos y licores consumidos en un determinado rango de fechas

* *Imprimir Materia prima consumida entre fechas*: Informe con la materia prima teóricamente consumida para elaborar las raciones y menús en un determinado rango de fechas

Datos V/I:
Avenida del Jardín 60-600, 400
33014 - Gijón (Asturias)
91149 400 400
VF: 00/00/0000
C/I: 1747-10000000

FACTURA

Datos del Cliente		C/I:	0	Nº Factura:	1000
Nombre:		maximiliano domínguez		Fecha:	13/04/2010
P. Contacto:		maximiliano domínguez		Forma de pago:	crédito
Generador:					
Código:		G.P. 0001			
Pais:					

Cantidad	Concepto	Precio unitario	Precio total	IVA (%)
2,00	SE, P/L, Liza Pichón (Liza)	7,00 €	14,00 €	0,00 %
5,00	7730 (Pais Contacto, 7747 (Generador) - 0,75 %)	502 €	2510 €	0,00 %

Débito superior IVA

Débito superior IVA	Base imponible (B)	IVA (%)	IVA (B)	Subtotal (B)
	IVA 0,00 %	0,00 %	4,75 €	2514,75 €

Observaciones		Subtotal:	2514,75 €
		IVA: 0,00 %	0,00 €
Forma de pago: crédito		TOTAL:	2514,75 €

Factura

Dono: S/S
 Avenida del padre Bruni, 400
 2204 - Opatow (Uruguay)
 N°ing comercial
 Tel: 09842000
 CP: 11401-10053004

ABONO

Dono del Cero:		C/R:	0	N° Abono:	201-00004
Nombre: Administración, S. de la				Fecha:	201-20000
P. Contrato: 1-00-0000-0000				Forma de pago:	
Demos:				Observa:	
Cuota:		C/P total:			
Paga:					

Cantidad	Concepto	Base imponible	IVA (10%)	Subtotal
1,00	servicio de consultoría de diseño de software, desarrollo de software	9,00 €	9,00 €	18,00 €
1,00	servicio de consultoría de diseño de software, desarrollo de software	9,00 €	9,00 €	18,00 €
1,00	servicio de consultoría de diseño de software, desarrollo de software	9,00 €	9,00 €	18,00 €
1,00	servicio de consultoría de diseño de software, desarrollo de software	9,00 €	9,00 €	18,00 €
1,00	servicio de consultoría de diseño de software, desarrollo de software	9,00 €	9,00 €	18,00 €
1,00	servicio de consultoría de diseño de software, desarrollo de software	9,00 €	9,00 €	18,00 €
1,00	servicio de consultoría de diseño de software, desarrollo de software	9,00 €	9,00 €	18,00 €
1,00	servicio de consultoría de diseño de software, desarrollo de software	9,00 €	9,00 €	18,00 €
1,00	servicio de consultoría de diseño de software, desarrollo de software	9,00 €	9,00 €	18,00 €
1,00	servicio de consultoría de diseño de software, desarrollo de software	9,00 €	9,00 €	18,00 €

Resumen de pagos:

Resumen de pagos	Base imponible (€)	IVA (10%)	IVA (€)	Subtotal (€)
IVA 10,00%	9,00 €	9,00 %	9,00 €	18,00 €
IVA 10,00%	9,00 €	10,00 %	9,00 €	18,00 €
IVA 10,00%	9,00 €	10,00 %	9,00 €	18,00 €
IVA 10,00%	9,00 €	10,00 %	9,00 €	18,00 €
IVA 10,00%	9,00 €	10,00 %	9,00 €	18,00 €
IVA 10,00%	9,00 €	10,00 %	9,00 €	18,00 €
IVA 10,00%	9,00 €	10,00 %	9,00 €	18,00 €
IVA 10,00%	9,00 €	10,00 %	9,00 €	18,00 €
IVA 10,00%	9,00 €	10,00 %	9,00 €	18,00 €
IVA 10,00%	9,00 €	10,00 %	9,00 €	18,00 €

Observaciones:	Subtotal:	0,00 €
	IVA (10,00 %):	0,00 €
Forma de pago: Observa	TOTAL:	0,00 €

Abono

RACIONES FACTURADAS ENTRE FECHAS	
[01/01/2008]-[31/12/2008]	
Ración	Cantidad
Almuerzo con crema de calabacín	1,00
Cuadrón de melón con patata y tomate	15,00
Bizcocho de chocolate, con chocolate de leche y helado de vainilla y cerezas	4,00
Lactosa libre 1, 20g	110,00
Lácteos a la plancha y chocolate	5,00
Paga con helado y chocolate de leche y helado de vainilla	17,00
Total	152,00

Demanda de Raciones entre fechas

MENÚS FACTURADOS ENTRE FECHAS	
[01/01/2008]-[31/12/2008]	
Menú	Cantidad
Menú - José Luis Gardi	10,00
Menú - Nicolás	7,00
Menú - Mónica y Mónica y Mónica y Mónica	15,00
Menú - semana del 21 de noviembre al 27 de noviembre	1,00
Total	33,00

Demanda de Menús entre fechas

VINOS FACTURADOS ENTRE FECHAS [01/01/2008]-[31/12/2008]	
Vino = [Formato: Nombre, añada (tipo de vino) - volumen]	Cantidad
1730 Palo Cortado, 1997 (Generoso) - 075l	1,00
Aguila Torrelle Elio Brul Pna, 2001 (Espumoso)	1,00
Añel Gralen Brul (Espumoso)	3,00
Total	5,00

Demanda de Vinos entre fechas

[illegible]

Materia prima consumida entre fechas

Facturas de proveedores

* *Imprimir factura* : Informe con la factura mostrada en pantalla

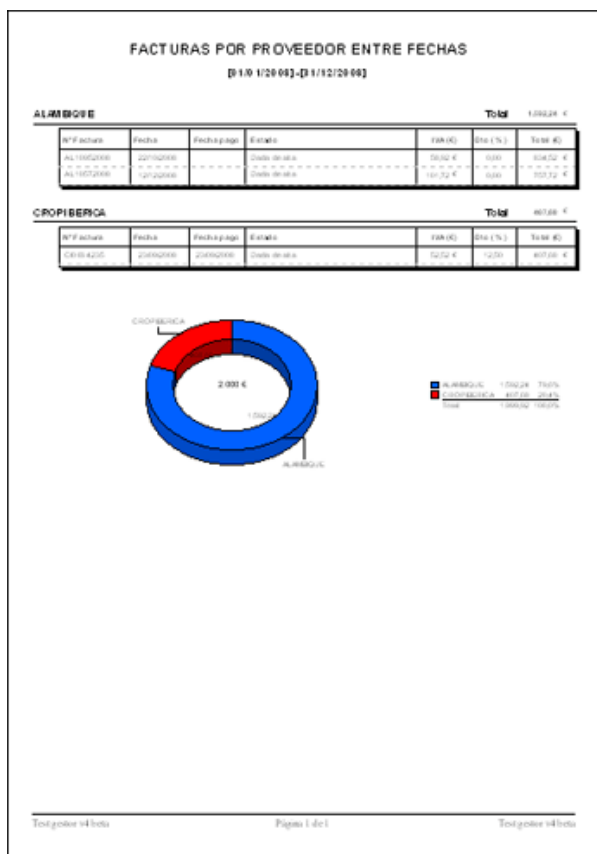
* *Imprimir facturas de un rango de fechas* : Informe con las facturas comprendidas entre un rango de fechas

* *Imprimir facturas de un rango de números de factura* : Informe con las facturas comprendidas entre un rango de números de factura

* *Imprimir lista de facturas por proveedor entre fechas* : Informe con la lista de facturas en un determinado rango de fechas, agrupadas por proveedor

FACTURA DE PROVEEDORES							
Datos del Proveedor Nombre: ALBERQUE Dirección: CAMINO DE LAS RELIAS, 1 NAVE 17 Población: POLINO, COGLADA, 28260 Teléfono: 9127354750 Fax: 912735507				Nº Factura: AL10020005 Fecha fact: 22/12/2005 Fecha de pago: 5/01/2006 Estatus: Cierre de obra Fecha de pago:			
Nº Orden de Compra	Fecha	Tipo	Estatus	Base imp (€)	IVA (€)	IVA (%)	Total (€)
AL00007 (2)	22/02/2005	C	Cierre de obra	174,00 €	16,02 €	9,20%	190,02 €
AL00008 (3)	22/12/2005	C	Cierre de obra	200,00 €	18,07 €	9,03%	218,07 €
TOTAL DS				Base imp (€)	IVA (€)	IVA (%)	Total (€)
				374,00 €	34,09 €	9,14%	408,09 €
Observaciones Subtotal: 408,09 € IVA (9,14%): 37,41 € Total de pago: 445,50 €				Subtotal: 408,09 € IVA (9,14%): 37,41 € Total de pago: 445,50 €			

Factura



Facturas por proveedor

Fichas de producción

* *Imprimir Ficha de Producción actual:* Informe con la ficha de producción mostrada en pantalla.

* *Imprimir varias Fichas de Producción:* Informe con varias fichas de producción; saldrá una pantalla solicitando la relación de fichas de producción a imprimir. Se puede imprimir la ficha de producción o la ficha técnica, tanto en formato vertical como en horizontal.

* *Imprimir Fichas de Producción de una clasificación:* Informe con las fichas de producción de una determinada clasificación.

* *Imprimir todas las Fichas de Producción:* Informe con todas las fichas de producción. Se puede imprimir la ficha de producción o la ficha técnica, tanto en formato vertical como en horizontal.

* *Imprimir clasificación de Fichas con su precio-coste:* Informe con la relación de fichas de producción, con su coste y precio de venta, ordenadas por la clasificación.

* *Imprimir Ficha Técnica:* Ficha Técnica de la ficha de producción mostrada en pantalla.

* *Imprimir Ficha en blanco:* Plantilla con los campos de una ficha de producción. Hay dos formatos: corto y largo.

* *Imprimir Escandallo:* Escandallo para el número de raciones a elaborar indicado en la parte inferior de la pantalla; en la parte "Columnas a visualizar", seleccionar el ítem "Escandallo".

* *Imprimir etiquetas de Productos:* Etiquetas de los productos que se quieran de entre todos aquellos que hacen falta para elaborar la ficha de producción. Hay dos formatos: hoja de 2 filas por 7 columnas, y hoja de 3 filas por 8 columnas.

* *Imprimir fotos de Fichas de Producción:* Informe con las fotos de las fichas de producción, agrupadas por la clasificación.

* *Imprimir informe nutricional:* Informe con la información nutricional de cada uno de los ingredientes (teniendo en cuenta la cantidad correspondiente) que componen la ficha de producción (valores calculados sobre el total de la ficha y sobre 1 ración de ésta).

* *Imprimir registro de elaboraciones entre fechas:* Informe con la relación de elaboraciones llevadas a cabo en un determinado periodo de tiempo de la ficha de producción.

RECETARIO

CLASIFICACIÓN	CICLOS	Nº PAS.	ESTACION	TRAIL	PARTIDA	FIN
TEMPERATURA	°Fm	VARIABLE	Capacidad	AÑO DE INICIO	190	

PREPARACION	CAPT.	USED	2 USED	COSTE	OBJETIVOS/ACORDES DE COLECCIÓN
PARA EL DINO DE MARCITA					
MORFOTIPUS	10	10	10	100	
ALIMENTOS DE MARCITA	1	100	100	100	
PROCESOS YUSAT					
ALIMENTOS DE MARCITA	1	100	100	100	
PROCESOS YUSAT					
LA LUCHA DE MARCITA					
MORFOTIPUS	10	10	10	100	
COMUNICACIÓN	10	1	100	100	
ALIA	10	1	100	100	
ELABORACIÓN DE MARCITA	10	100	100	100	
COMUNICACIÓN	1	100	100	100	
ALIA	1	100	100	100	
LA LUCHA DE MARCITA					
MORFOTIPUS	10	10	10	100	
COMUNICACIÓN	10	1	100	100	
ALIA	10	1	100	100	
ELABORACIÓN DE MARCITA	10	100	100	100	
COMUNICACIÓN	1	100	100	100	
ALIA	1	100	100	100	
LA LUCHA DE MARCITA					
MORFOTIPUS	10	10	10	100	
COMUNICACIÓN	10	1	100	100	
ALIA	10	1	100	100	
ELABORACIÓN DE MARCITA	10	100	100	100	
COMUNICACIÓN	1	100	100	100	
ALIA	1	100	100	100	

EL AGROPECUARIO					
para la agropes					
1. Calentamiento de agua y limpieza de la zona de producción.					
2. Retorno del agua y limpieza con el uso de los instrumentos.					
3. Cuidado y limpieza de la zona con la ayuda de un equipo.					
4. Cuidado y limpieza de la zona con la ayuda de un equipo.					
para la zona de agropes					
Expone el nombre de la zona, y el uso.					
Para la zona de agropes, para					
1. Tener la zona y tener un equipo.					
2. Añadir el agua y el agua dentro del agua y poner a punto de uso.					
3. Trabajar los instrumentos hasta obtener una masa homogénea y densa.					
4. Dejar reposar un mínimo de una hora en la zona, tapada a punt.					
5. Estimar la pasta hasta obtener 12 platos de masa fresca, de 6 a 8 cm.					
6. Cocer la pasta en agua hirviendo y encharcar en agua hirviendo.					
7. Una vez lista, ponerla sobre un plato de hilo para cocerla y comprobar que no tenga ningún punto.					

Rec. Casa Pasa

El Dicho

[illegible]

Ficha de Producción

BIBLIOTECA			
CLASIFICACIONES COCKTAILS	Nº 12	ENTRADA Anual	

INGREDIENTES	CANT.	UNID.
PARA ELABORAR 100 GRAMOS		
MAGNETITA	100	g
ACETATO DE SODIO	1	litro
FENOL	3	litro
ACETATO DE SODIO	3	litro
FENOL	3	litro
PARA ELABORAR 100 GRAMOS		
MAGNETITA	100	g
ACETATO DE SODIO	1	litro
FENOL	3	litro
ACETATO DE SODIO	3	litro
FENOL	3	litro
PARA ELABORAR 100 GRAMOS		
MAGNETITA	100	g
ACETATO DE SODIO	1	litro
FENOL	3	litro
ACETATO DE SODIO	3	litro
FENOL	3	litro
PARA ELABORAR 100 GRAMOS		
MAGNETITA	100	g
ACETATO DE SODIO	1	litro
FENOL	3	litro
ACETATO DE SODIO	3	litro
FENOL	3	litro

ELABORACION
1. Preparación: 1. Calentar el agua y disolver en la hoja de gelatina. 2. Retirar del fuego y mezclar con el resto de los ingredientes. 3. Colar y llenar el molde con la ayuda de un embudo. 4. Congelar y dejar reposar 2 h. en la nevera.
2. Montaje: 1. Desmoldar el molde de la nevera, y colar.
3. Presentación: 1. Cortar la base y decorar con la ayuda de un embudo. 2. Añadir el azúcar y el aceite dentro del molde y poner a la nevera. 3. Retirar los ingredientes de la nevera y decorar con la ayuda de un embudo.
4. Conservación: 1. Guardar en un recipiente de vidrio en la nevera. 2. Consumir en el momento de la preparación.


ANÁLISIS
1. Descripción: 1. Llenar los vasos hasta la mitad con el resto de la mezcla de los ingredientes. 2. Añadir el azúcar con la ayuda de un embudo.

OBSERVACIONES	FOTO
	

Rio: Cuenca
El Cuenca

COCETAS			
MUJITO EN CONCRETO A LA PIZA			
Canto Material Píezas	6	Fracción de Vozes	00 E
PUERTA DE MUJITO			
Canto Material Píezas	6	Fracción de Vozes	00 E
GRIS			
Canto Material Píezas	00	Fracción de Vozes	00 E
RELLINI EN CONCRETO			
Canto Material Píezas	00	Fracción de Vozes	12 E
COMUNIDAD FARMACIA			
Canto Material Píezas	00	Fracción de Vozes	70 E
DARWIN PROGRES			
Canto Material Píezas	00	Fracción de Vozes	00 E
SPENS A222			
Canto Material Píezas	6	Fracción de Vozes	10 E
BAJO INMART			
Canto Material Píezas	6	Fracción de Vozes	00 E
FARUJA			
Canto Material Píezas	12	Fracción de Vozes	00 E
CUENTAS COF COCO			
Canto Material Píezas	12	Fracción de Vozes	00 E
RENTALCO			
Canto Material Píezas	00	Fracción de Vozes	12 E
LA FARMACIA COCO			
Canto Material Píezas	12	Fracción de Vozes	00 E
RENTALCO ADA			
Canto Material Píezas	70	Fracción de Vozes	00 E

[illegible]

FOMENTO	
OBJETIVO DEL PROYECTO	
LEGENDA DEL MAPA	LEGENDA DEL MAPA P
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 48%;"> <p>ESPACIO AL TALEO</p> <p>Características del acuerdo</p> <p>Tipo de bolsa: _____</p> <p>Densidad: _____</p> <div style="display: flex; align-items: center; margin-top: 20px;">  <div style="margin-left: 10px;"> <p>Alto _____ mm</p> <p>Ancho _____ mm</p> </div> </div> </div> <div style="width: 48%;"> <p>Características de la cosecha</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fecha de cosecha: _____ • Temperatura a cosecha de producción (°C): _____ • Tiempo: _____ • Tipo de cosecha: _____ • _____ • _____ • _____ </div> </div>	

Ficha de Producción en blanco

AMERICANO

CLASSIFICADO E COCKTAILS Nº 12 BOTAFOFO Anual













PRODUTOS	CAPT	UNID	3 UNID	CUSTO	OBSERVAÇÕES	DECOLORA
PRODUTOS DE COLORES:						
PUR DE OLIVANEIRA 200GR	0,38	kg	19,50R	7,04R		
ACEITE DE OLIVA 0,48ETINADO	0,72	lit	1,50R	1,40R		
PRODUTOS DE AROMAS:						
MARTE ROJO 14C12	0,2	litro	3,70R	0,70R		
CAMPARI 14C12	0,2	lit	0,60R	1,20R		
AGUA	0,1	lit	0,11R	0,01R		
GELATINACOLA DE BORDADO	2,5	pac	0,04R	0,10R		
CARGAS ABRE	2	pac	0,40R	0,80R		
SIFON 1R	1	pac	0,00R	0,00R		
ACEITE ABASA 64R	3	lit	3,10R	15,30R		
PRODUTOS DE AROMAS E AROMAS:						
BUTIFOR DE CALHUNA	0,312	pac	0,12R	0,04R		
BABINA DE TRODO	0,312	kg	0,13R	0,04R		
ACEITE DE OLIVA 0,48ETINADO	0,03	lit	1,50R	0,00R		
AGUA	0,375	lit	0,11R	0,04R		
PRODUTOS DE AROMAS E AROMAS:						
NARANJA SANGUINA	2,45	kg	2,10R	5,14R		
AGUARDIENTE DE ARANDANOS	3	litro	2,00R	6,00R		
FRASCOS Y VALPI						
AGUARDIENTE DE ARANDANOS	3	litro	47,00R	135,00R		
PERFUMADOROS CALPON DE						
TOMATE LIT. MICROFON						

CUSTO

Por unidade Vend	3,83R
Custo Distribui	14,42R (37,40%)
Margem	-10,59R (-27,40%)

Rev. Caixa Real

El Dilema

COCTELES		
		
METALOS DE FOLIAES TRADUÇA	AVULTO DE CODOFEL A LA DOJA	REPLETA DE CUDAO
		
UFF	DELITE DE CREPULA	COMO NOLITAF MAPHE
		
DADIEH FROES	EPRES A222	BALOEIMAT
		
SAFORA	CASEREA COS COCO	ABEYCACAO

Escandallo

Fotos de fichas de producción

ACEITE DE OLIVA 0-4 PRENSADO FORTALEZA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: ____/____/____. Dato: ____	ACEITE DE OLIVA 0-4 PRENSADO FORTALEZA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: ____/____/____. Dato: ____
ACEITE DE OLIVA VIRGEN FORTALEZA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: ____/____/____. Dato: ____	ACEITE DE OLIVA VIRGEN FORTALEZA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: ____/____/____. Dato: ____
AJO DEL ADO FORTALEZA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: ____/____/____. Dato: ____	AJO DEL ADO FORTALEZA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: ____/____/____. Dato: ____
I AVELL FORTALEZA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: ____/____/____. Dato: ____	I AVELL FORTALEZA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: ____/____/____. Dato: ____
MIXEL VIA FORNAL FORTALEZA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: ____/____/____. Dato: ____	MIXEL VIA FORNAL FORTALEZA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: ____/____/____. Dato: ____
LATATA CAROLI FORTALEZA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: ____/____/____. Dato: ____	LATATA CAROLI FORTALEZA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: ____/____/____. Dato: ____
ELIESTO S DEL CE FORTALEZA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: ____/____/____. Dato: ____	ELIESTO S DEL CE FORTALEZA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: ____/____/____. Dato: ____

Etiquetas de productos de la ficha de producción - hoja 2 x 7

ACEITE DE OLIVA 0-4 PRENSADO FORTALEZA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: ____/____/____. Dato: ____	ACEITE DE OLIVA 0-4 PRENSADO FORTALEZA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: ____/____/____. Dato: ____	ACEITE DE OLIVA 0-4 PRENSADO FORTALEZA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: ____/____/____. Dato: ____
ACEITE DE OLIVA VIRGEN FORTALEZA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: ____/____/____. Dato: ____	ACEITE DE OLIVA VIRGEN FORTALEZA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: ____/____/____. Dato: ____	ACEITE DE OLIVA VIRGEN FORTALEZA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: ____/____/____. Dato: ____
AJO DEL ADO FORTALEZA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: ____/____/____. Dato: ____	AJO DEL ADO FORTALEZA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: ____/____/____. Dato: ____	AJO DEL ADO FORTALEZA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: ____/____/____. Dato: ____
I AVELL FORTALEZA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: ____/____/____. Dato: ____	I AVELL FORTALEZA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: ____/____/____. Dato: ____	I AVELL FORTALEZA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: ____/____/____. Dato: ____
MIXEL VIA FORNAL FORTALEZA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: ____/____/____. Dato: ____	MIXEL VIA FORNAL FORTALEZA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: ____/____/____. Dato: ____	MIXEL VIA FORNAL FORTALEZA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: ____/____/____. Dato: ____
LATATA CAROLI FORTALEZA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: ____/____/____. Dato: ____	LATATA CAROLI FORTALEZA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: ____/____/____. Dato: ____	LATATA CAROLI FORTALEZA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: ____/____/____. Dato: ____
ELIESTO S DEL CE FORTALEZA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: ____/____/____. Dato: ____	ELIESTO S DEL CE FORTALEZA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: ____/____/____. Dato: ____	ELIESTO S DEL CE FORTALEZA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: ____/____/____. Dato: ____
TOMATE POJO FORTALEZA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: ____/____/____. Dato: ____	TOMATE POJO FORTALEZA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: ____/____/____. Dato: ____	TOMATE POJO FORTALEZA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: ____/____/____. Dato: ____

Etiquetas de productos de la ficha de producción - hoja 3 x 8

Bellini de cerveza											
CLASIFICACIÓN:		COCHINILLO		F. FACTO:		2		ESTACIÓN:		Anual	
.....											

Eto. La Tazana de Lucerna

Cocina de Mollat

Informe nutricional

Gastos

* *Imprimir gastos entre fechas:* Informe con la relación de gastos que haya en un determinado periodo de tiempo. El informe puede ser detallado o no.

* *Imprimir gastos entre fechas agrupados por meses:* Informe con la relación de gastos que haya en un determinado periodo de tiempo, agrupando éstos por el mes en el que se produjeron. El informe puede ser detallado o no.

GASTOS DEL PERIODO (01/01/2016) - (31/12/2016)						
Postillo	Tipo	Fecha	Realizado por	Concepto	Subtotal	FuA Total
Arrendamientos					93,46	6,54 100,00
Arrendamiento/s					93,46	6,54 100,00
01/01/2016	Usuario 1	-			93,46	6,54 100,00
Consumibles					18,13	12,89 100,00
Otros gastos no deducibles					26,37	1,83 28,00
10/01/2016	Usuario 1			Otros vari	26,37	1,83 28,00
Mantenimiento					26,66	1,80 27,46
01/01/2016	Usuario 1			Comida	26,66	1,80 27,46
Material y otros					26,66	1,80 27,46
01/01/2016	Usuario 1			Gas	26,66	1,80 27,46
Papeles					26,37	1,83 28,00
23/12/2016	Usuario 1			Gastos de internet	26,37	1,83 28,00
Alquiler de seguros					26,37	1,83 28,00
23/12/2016	Usuario 1			Alquiler de seguros	26,37	1,83 28,00
Repuestos y mantenimiento					26,66	1,80 27,46
23/12/2016	Usuario 1			Repuestos	26,66	1,80 27,46
Repuestos y mantenimiento					26,66	1,80 27,46
10/01/2016	Usuario 1			Gastos de personal	26,66	1,80 27,46
Despensas					78,61	6,40 85,00
Teléfono					78,61	6,40 85,00
24/12/2016	Usuario 1			Alquiler	26,37	1,83 28,00
24/12/2016	Usuario 1			Alquiler	26,37	1,83 28,00
24/12/2016	Usuario 1			Alquiler	26,37	1,83 28,00
TOTAL					368,06	24,72 377,80
Onda (de octubre al 31/12)						
FuA reportado: 24,72						

Gastos entre fechas detallado

GASTOS DEL PERIODO (01/01/2016) - (31/12/2016)						
Postillo	Tipo	Fecha	Realizado por	Concepto	Subtotal	FuA Total
Arrendamientos					93,46	6,54 100,00
Arrendamiento/s					93,46	6,54 100,00
Consumibles					18,13	12,89 100,00
Otros gastos no deducibles					26,37	1,83 28,00
Mantenimiento					26,66	1,80 27,46
Material y otros					26,66	1,80 27,46
Papeles					26,37	1,83 28,00
Alquiler de seguros					26,37	1,83 28,00
Repuestos y mantenimiento					26,66	1,80 27,46
Repuestos y mantenimiento					26,66	1,80 27,46
Despensas					78,61	6,40 85,00
Teléfono					78,61	6,40 85,00
TOTAL					368,06	24,72 377,80
Onda (de octubre al 31/12)						
FuA reportado: 24,72						

Gastos entre fechas no detallado

GASTOS DEL PERÍODO (01/01/2008) - (31/12/2010)

Año	Mes	Familia	Tipo de gasto	Concepto	Subtotal	IVA	Total
2008	Junio	Otros conceptos	Atenas de seguros		26,17	1,83	28,00
					26,17	1,83	28,00
					26,17	1,83	28,00
					26,17	1,83	28,00
				IVA	26,17	1,83	28,00
					89,68	54,72	144,40
2008	Julio	Arrendamientos	Arrendamientos		93,46	6,54	100,00
					93,46	6,54	100,00
					93,46	6,54	100,00
					93,46	6,54	100,00
				IVA	93,46	6,54	100,00
					77,47	6,43	83,90
2008	Agosto	Otros conceptos	Otros conceptos no deducibles		26,17	1,83	28,00
					26,17	1,83	28,00
					26,17	1,83	28,00
					26,17	1,83	28,00
				IVA	26,17	1,83	28,00
					26,17	1,83	28,00
2008	Septiembre	Otros conceptos	Otros conceptos no deducibles		26,17	1,83	28,00
					26,17	1,83	28,00
					26,17	1,83	28,00
					26,17	1,83	28,00
				IVA	26,17	1,83	28,00
					26,17	1,83	28,00
2008	Octubre	Otros conceptos	Otros conceptos no deducibles		26,17	1,83	28,00
					26,17	1,83	28,00
					26,17	1,83	28,00
					26,17	1,83	28,00
				IVA	26,17	1,83	28,00
					26,17	1,83	28,00
2008	Noviembre	Otros conceptos	Otros conceptos no deducibles		26,17	1,83	28,00
					26,17	1,83	28,00
					26,17	1,83	28,00
					26,17	1,83	28,00
				IVA	26,17	1,83	28,00
					26,17	1,83	28,00
2008	Diciembre	Otros conceptos	Otros conceptos no deducibles		26,17	1,83	28,00
					26,17	1,83	28,00
					26,17	1,83	28,00
					26,17	1,83	28,00
					26,17	1,83	28,00
				26,17	1,83	28,00	
				26,17	1,83	28,00	
					26,17	1,83	28,00
TOTAL					879,26	26,66	905,92

On de (do) on de (do) IVA: 379,26€

IVA oportuno: 26,66€

Donna VS

02/10/2010

Página 1 de 1

Donna VS

Gastos entre fechas agrupado por meses detallado

CANTOS DEL PERÍODO (01-01-2000) - (31-12-2010)

Año	Mes	Familia	Tipo de gasto	Concepto	Débito	FuK	Total							
2000	Julio				26,37	1,83	28,00							
				Otro c/c de b/s	26,37	1,83	28,00							
				Renta de seguro	26,37	1,83	28,00							
					26,37	1,83	28,00							
2001					813,58	24,72	838,30							
				Almuerzo	93,46	6,54	100,00							
				Arrendamientos	93,46	6,54	100,00							
				Arrendamientos	93,46	6,54	100,00							
2002					77,47	6,40	83,88							
				Otro c/c de b/s	77,47	6,40	83,88							
				Gastos sociales no deducibles	26,37	1,83	28,00							
				Preparación maquinaria	26,64	1,80	27,44							
2003				Preparación y conservación	26,64	1,80	27,44							
					813,58	24,72	838,30							
				Otro c/c de b/s	613,50	8,60	622,10							
				Manutención	26,64	1,80	27,44							
2004				Manutención	26,64	1,80	27,44							
					26,37	1,83	28,00							
				Otro c/c de b/s	26,37	1,83	28,00							
				Renta de seguro	26,37	1,83	28,00							
2005					104,68	7,32	112,00							
				Otro c/c de b/s	26,37	1,83	28,00							
				Perfumes	26,37	1,83	28,00							
				Suministros	78,61	6,40	84,00							
2006				Teléfono	78,61	6,40	84,00							
					879,26	26,66	905,90							
TOTAL 2006					879,26	26,66	905,90							
C/c de deudores fuK: 879,26€														
FuK reportado: 26,66€														

Cuenta IVA

02/10/2010

Página 1 de 1

Cuenta IVA

Gastos entre fechas agrupado por meses no detallado

Glosario de Términos

* *Imprimir término:* Informe con la ficha del término mostrado en pantalla

* *Imprimir todo el Glosario de términos:* Informe con las fichas de todos los términos que haya (aparecerán agrupados por la inicial del término)

GLOSARIO DE TÉRMINOS	
S	
Saltear	Cocinar algo a fuego vivo en sartén o a cetera hirviendo.

Ficha del término

GLOSARIO DE TÉRMINOS

H

Remar

Conducir algo a la acción de remar o de ser remado en bote.

S

Saltear

Conducir algo a fuego vivo en sartén o sobre hornillo.

Soltar

Dejar un peso o ligamento una cosa.

Glosario de términos

Libros

* *Imprimir lista de libros*: Informe con la lista de libros de la biblioteca agrupados por clasificación.

* *Imprimir libros con Palabras clave:* Se preguntará la relación de palabras clave a buscar en los distintos libros; Para que un libro aparezca dentro de los resultados de la búsqueda, deberá contener todas las palabras clave indicadas (separar con una coma)

* *Imprimir etiquetas*: Permitirá imprimir etiquetas en 2 formatos distintos: formato APLI-1283 para colocar en el lomo del libro y formato 1279 con la información del libro para colocar en la contraportada.

BIBLIOTECA

LEADANTYACIÓ Y CINEFILA

ELBIL 11.BB. 2	ellibil 1994-1997	ellibil	RBA Edicions
C.C. AUT.FE. 65	Tus de somnis	Vinyet, Mire	Hachette
ART.BOB. 2	L'Artista Joël Rotblat 2	Rotblat, Joël	Robert Laffont
C.C. AUT.FE. 61	Maître gourmet (la cuisine et le cuisinier)	Simon, Marc-Guy	Hachette
C.C. AUT.FE. 36	Dominique Faubert y Toulouse	Auzat Faubert, Dominique	Alain Michel Alain Michel
C.C. AUT.FE. 36	La cuisine de Rome, devoirs et devoirs méditerranéens	Garnier, René	Hachette
C.C. AUT.FE. 1	Cuisine, chef, table	Yves Lelièvre	Hachette
C.C. AUT.FE. 12	Maître, un affaire d'ordonne	Le Dantec, Jacques	Dau de Santis
C.C. AUT.FE. 31	La cuisine des chefs de chef	Marcelle, Elisabeth	Robert Laffont
C.C. AUT.FE. 33	Les sommets de Michel Bachelly	Bachelly, Michel	Dau de Santis
C.C. AUT.FE. LA.FOBT	La cuisine de la mer	Robert Laffont	Robert Laffont
C.C. AUT.FE. LA.FOBT	La cuisine de la mer	Robert Laffont	Robert Laffont
C.C. AUT.FE. LA.FOBT	La cuisine de la mer	Simon, Marc	Robert Laffont
C.C. AUT.FE. LA.FOBT	La cuisine de la mer	Peyrot, Claude	Robert Laffont
C.C. AUT.FE. 3	Maître, un affaire d'ordonne	Falchot, Horacio	Hachette

COCINA AUTOPROGRAMA

ELBIL 11.BB. 2	ellibil 1994-2002	ellibil	RBA Edicions
C.C. AUT.FE. 66	Maître Gourmet	Vinyet, Marc-Guy	Hachette
ART.BOB. 3	L'Artista Joël Rotblat 3	Jeanes	RBA Edicions
C.C. AUT.FE. 62	Cuisine, France	Rotblat, Joël	Hachette
C.C. AUT.FE. 8	La cuisine et le chef de cuisine	Loren, Jean-Michel	Alain Michel
C.C. AUT.FE. 14	Le maître, un affaire d'ordonne	Fauzet, Georges	Alain Michel
C.C. AUT.FE. 14	Le maître, un affaire d'ordonne	Dau de Santis	Alain Michel
C.C. AUT.FE. 3	Cuisine contemporaine, France et Italie	Coran	RBA Edicions
C.C. AUT.FE. 34	Maître du Plaque	Coran/Martin, Guy	RBA Edicions
C.C. AUT.FE. 37	El chef de chef, les recettes	Rogée, Alain	Robert Laffont
C.C. AUT.FE. 37	El chef de chef, les recettes	Coran, Robert	Robert Laffont
C.C. AUT.FE. 37	El chef de chef, les recettes	Potemkin, Jean-Luc	RBA Edicions
C.C. AUT.FE. LA.FOBT	La cuisine et le chef de cuisine	Marcelle, Elisabeth	Robert Laffont
C.C. AUT.FE. LA.FOBT	La cuisine et le chef de cuisine	Robert Laffont	Robert Laffont
C.C. AUT.FE. LA.FOBT	La cuisine et le chef de cuisine	Rotblat, Joël	Robert Laffont
C.C. AUT.FE. LA.FOBT	La cuisine et le chef de cuisine	General, Michel	Griffone S.A.
C.C. AUT.FE. 3	Maître, un affaire d'ordonne	Falchot, Horacio	RBA Edicions

COCINA AUTOPROGRAMA

ELBIL 11.BB. 2	ellibil 1994-2002	ellibil	RBA Edicions
C.C. AUT.FE. 36	Les maîtres de chef de chef	Rotblat, Joël	Hachette
ART.BOB. 4	L'Artista Joël Rotblat 4	Rotblat, Joël	RBA Edicions
C.C. AUT.FE. 3	Le Chef, maître la cuisine de la mer	Marcelle, Paul	Hachette

Bre. La Tercera del Centro

Centro de Madrid

Lista de libros

BIBLIOTECA

* Lista de libros con las siguientes palabras clave en azul.

IDENTIFICACIÓN Y CATEGORÍA			
ELBULLIIBK_2	elbulli1994-1997	elbulli	RBA Editores
COLECCIÓN AUTOPUBLICADA			
CCO_AUT FR_7	Como contemporáneo. Francés en arte	Caracalla, Carolina/Maria, Guy	RBA Editores
CCO_AUT FR_22	52 razones de permanecer	Petitjean, Jean-Luc	RBA Editores
COLECCIÓN AUTOPUBLICADA			
CCO_AUT FR_3	Beuiss a la corte	Beuiss, Paul	Alfon Michel Alfon Michel
COLECCIÓN FICCIÓN AL BULLI A LA CORTA ARA			
CCO_AUT FR_29	Allez y de mi put	Buckley, Fabre	Alfon Michel Alfon Michel
FICCIÓN FICCIÓN			
CCO_AUT FR_41	A la discreción del Secretario de Estado	Bones, Louisa	Alfon Michel
CCO_AUT FR_4	Cuando te va, la emoción del simple	Guarini, Jerome Le Des, morlan	Alfon Michel Robert
GOBIERNO Y PUBLICACIÓN			
CCO_AUT FR_LAFFONT	Cuando, por fin, el sector de la construcción	Macron, Jacques	Robert Laffont Robert Laffont

Ric: La Tercera del Camino

Curso de Madrid

Libros con palabras clave coincidentes

Código:	LIBRERÍA 2	Código:	LIBRERÍA 1
Título:	elab 0594-1997	Título:	elab 0594-2002
Autor:	elab 05	Autor:	elab 05
Coeditor:	ALIMENTACIÓN Y CENIZA	Coeditor:	ALIMENTACIÓN Y CENIZA
ISBN:	84-7734-064-9	ISBN:	84-7734-063-5
Editorial:	elab 05	Editorial:	elab 05
Fecha:	1	Fecha:	0
Año:	2008	Año:	2002
Local:	Barcelona	Local:	Barcelona
País:	España	País:	España
Idioma:	CATALÁN	Idioma:	CATALÁN
Humano:	454	Humano:	491
Palabras:	Amor, Art, Alimentación	Palabras:	
Código:	LIBRERÍA 3	Código:	COCAUT PR 59
Título:	elab 0593-1993	Título:	L'Art de Joan Ocasio
Autor:	elab 05	Autor:	elab 05
Coeditor:	ALIMENTACIÓN Y CENIZA	Coeditor:	COCAUT PUBLICACION
ISBN:	84-8803-05-8	ISBN:	84-8803-05-7
Editorial:	elab 05	Editorial:	elab 05
Fecha:	1	Fecha:	1
Año:	1993	Año:	1998
Local:	Barcelona	Local:	Barcelona
País:	España	País:	Francia
Idioma:	CATALÁN	Idioma:	FRANCÉS
Humano:	270	Humano:	217
Palabras:		Palabras:	
Código:	COCAUT PR 65	Código:	COCAUT PR 66
Título:	Fuente de la Fuente	Título:	Fuente de la Fuente
Autor:	Weynot, Marc	Autor:	Weynot, Marc / Gaudin, Francis
Coeditor:	ALIMENTACIÓN Y CENIZA	Coeditor:	ALIMENTACIÓN Y CENIZA
ISBN:	23-5023-9	ISBN:	201-23-5023-4
Editorial:	Hachette	Editorial:	Hachette
Fecha:	1	Fecha:	1
Año:	1994	Año:	1997
Local:	Barcelona	Local:	Barcelona
País:	Francia	País:	Francia
Idioma:	FRANCÉS	Idioma:	FRANCÉS
Humano:	389	Humano:	215
Palabras:		Palabras:	
Código:	ARTIG 1	Código:	ARTIG 2
Título:	L'Art de Joan Ocasio	Título:	L'Art de Joan Ocasio
Autor:	Reboredo, Joan	Autor:	Reboredo, Joan
Coeditor:	ALIMENTACIÓN Y CENIZA	Coeditor:	ALIMENTACIÓN Y CENIZA
ISBN:	84-389-3023	ISBN:	84-389-3023
Editorial:	Hachette	Editorial:	Hachette
Fecha:	1	Fecha:	1
Año:	1994	Año:	1994
Local:	Barcelona	Local:	Barcelona
País:	Francia	País:	Francia
Idioma:	FRANCÉS	Idioma:	FRANCÉS
Humano:	174	Humano:	174
Palabras:		Palabras:	

Etiquetas para contraportada - APLI 1279

PIRINEO 2	PIRINEO 1	PIRINEO 3	COCAUT PR 47
Título:	Título:	Título:	Título:
Autor:	Autor:	Autor:	Autor:
Coeditor:	Coeditor:	Coeditor:	Coeditor:
ISBN:	ISBN:	ISBN:	ISBN:
Editorial:	Editorial:	Editorial:	Editorial:
Fecha:	Fecha:	Fecha:	Fecha:
Año:	Año:	Año:	Año:
Local:	Local:	Local:	Local:
País:	País:	País:	País:
Idioma:	Idioma:	Idioma:	Idioma:
Humano:	Humano:	Humano:	Humano:
Palabras:	Palabras:	Palabras:	Palabras:
COCAUT PR 54	COCAUT PR 44	COCAUT PR 45	COCAUT PR 46
Título:	Título:	Título:	Título:
Autor:	Autor:	Autor:	Autor:
Coeditor:	Coeditor:	Coeditor:	Coeditor:
ISBN:	ISBN:	ISBN:	ISBN:
Editorial:	Editorial:	Editorial:	Editorial:
Fecha:	Fecha:	Fecha:	Fecha:
Año:	Año:	Año:	Año:
Local:	Local:	Local:	Local:
País:	País:	País:	País:
Idioma:	Idioma:	Idioma:	Idioma:
Humano:	Humano:	Humano:	Humano:
Palabras:	Palabras:	Palabras:	Palabras:
ARTIG 2	ARTIG 3	ARTIG 4	COCAUT PR 41
Título:	Título:	Título:	Título:
Autor:	Autor:	Autor:	Autor:
Coeditor:	Coeditor:	Coeditor:	Coeditor:
ISBN:	ISBN:	ISBN:	ISBN:
Editorial:	Editorial:	Editorial:	Editorial:
Fecha:	Fecha:	Fecha:	Fecha:
Año:	Año:	Año:	Año:
Local:	Local:	Local:	Local:
País:	País:	País:	País:
Idioma:	Idioma:	Idioma:	Idioma:
Humano:	Humano:	Humano:	Humano:
Palabras:	Palabras:	Palabras:	Palabras:
COCAUT PR 40	COCAUT PR 42	COCAUT PR 43	COCAUT PR 44
Título:	Título:	Título:	Título:
Autor:	Autor:	Autor:	Autor:
Coeditor:	Coeditor:	Coeditor:	Coeditor:
ISBN:	ISBN:	ISBN:	ISBN:
Editorial:	Editorial:	Editorial:	Editorial:
Fecha:	Fecha:	Fecha:	Fecha:
Año:	Año:	Año:	Año:
Local:	Local:	Local:	Local:
País:	País:	País:	País:
Idioma:	Idioma:	Idioma:	Idioma:
Humano:	Humano:	Humano:	Humano:
Palabras:	Palabras:	Palabras:	Palabras:
COCAUT PR 34	COCAUT PR 35	COCAUT PR 36	COCAUT PR 37
Título:	Título:	Título:	Título:
Autor:	Autor:	Autor:	Autor:
Coeditor:	Coeditor:	Coeditor:	Coeditor:
ISBN:	ISBN:	ISBN:	ISBN:
Editorial:	Editorial:	Editorial:	Editorial:
Fecha:	Fecha:	Fecha:	Fecha:
Año:	Año:	Año:	Año:
Local:	Local:	Local:	Local:
País:	País:	País:	País:
Idioma:	Idioma:	Idioma:	Idioma:
Humano:	Humano:	Humano:	Humano:
Palabras:	Palabras:	Palabras:	Palabras:
COCAUT PR 34	COCAUT PR 34	COCAUT PR 34	COCAUT PR 34
Título:	Título:	Título:	Título:
Autor:	Autor:	Autor:	Autor:
Coeditor:	Coeditor:	Coeditor:	Coeditor:
ISBN:	ISBN:	ISBN:	ISBN:
Editorial:	Editorial:	Editorial:	Editorial:
Fecha:	Fecha:	Fecha:	Fecha:
Año:	Año:	Año:	Año:
Local:	Local:	Local:	Local:
País:	País:	País:	País:
Idioma:	Idioma:	Idioma:	Idioma:
Humano:	Humano:	Humano:	Humano:
Palabras:	Palabras:	Palabras:	Palabras:
COCAUT PR 21	COCAUT PR 22	COCAUT PR 23	COCAUT PR 24
Título:	Título:	Título:	Título:
Autor:	Autor:	Autor:	Autor:
Coeditor:	Coeditor:	Coeditor:	Coeditor:
ISBN:	ISBN:	ISBN:	ISBN:
Editorial:	Editorial:	Editorial:	Editorial:
Fecha:	Fecha:	Fecha:	Fecha:
Año:	Año:	Año:	Año:
Local:	Local:	Local:	Local:
País:	País:	País:	País:
Idioma:	Idioma:	Idioma:	Idioma:
Humano:	Humano:	Humano:	Humano:
Palabras:	Palabras:	Palabras:	Palabras:
COCAUT PR 24	COCAUT PR 22	COCAUT PR 23	COCAUT PR 24
Título:	Título:	Título:	Título:
Autor:	Autor:	Autor:	Autor:
Coeditor:	Coeditor:	Coeditor:	Coeditor:
ISBN:	ISBN:	ISBN:	ISBN:
Editorial:	Editorial:	Editorial:	Editorial:
Fecha:	Fecha:	Fecha:	Fecha:
Año:	Año:	Año:	Año:
Local:	Local:	Local:	Local:
País:	País:	País:	País:
Idioma:	Idioma:	Idioma:	Idioma:
Humano:	Humano:	Humano:	Humano:
Palabras:	Palabras:	Palabras:	Palabras:
COCAUT PR 21	COCAUT PR 22	COCAUT PR 23	COCAUT PR 24
Título:	Título:	Título:	Título:
Autor:	Autor:	Autor:	Autor:
Coeditor:	Coeditor:	Coeditor:	Coeditor:
ISBN:	ISBN:	ISBN:	ISBN:
Editorial:	Editorial:	Editorial:	Editorial:
Fecha:	Fecha:	Fecha:	Fecha:
Año:	Año:	Año:	Año:
Local:	Local:	Local:	Local:
País:	País:	País:	País:
Idioma:	Idioma:	Idioma:	Idioma:
Humano:	Humano:	Humano:	Humano:
Palabras:	Palabras:	Palabras:	Palabras:

Etiquetas para lomo - APLI 1283

Menús

* *Imprimir Menú de Degustación con costos* : Informe con el menú de degustación, indicando para cada ficha de producción que lo componga el coste de ésta.

* *Imprimir Menú de Degustación* : Informe con el menú de degustación, sin costos; la bodega aparecerá en la parte inferior izquierda.

* *Imprimir varios Menús de Degustación* : Informe con varios menús de degustación dispuestos en columnas uno al lado del otro; máximo 4 menús.

* *Imprimir Menú de Degustación carta* : Informe con el menú de degustación, sin ningún tipo de costos, en formato de carta.

* *Imprimir Fichas del Menú* : Informe con el detalle de las fichas de producción que componen el Menú de degustación, incluyendo todos los costes asociados a éstas.

* *Imprimir Fichas del Menú sin costo* : Informe con el detalle de las fichas de producción que componen el Menú de degustación, pero sin indicar ningún tipo de coste.

* *Imprimir Comanda del Menú* : Informe con la Comanda del Menú; en función del tamaño de ésta, saldrán 2 o 4 comandas por hoja.

* *Imprimir Missemplace del menú según Partida* : Informe con la Missemplace de las fichas de producción que componen el menú de degustación, agrupando por la Partida de las distintas fichas.

* *Imprimir Missemplace del menú según Clasificación* : Informe con la Missemplace de las fichas de producción que componen el menú de degustación, agrupando por la Clasificación de las distintas fichas.

* *Imprimir Pedido del menú según Producto* : Informe con el Pedido necesario para poder servir el menú, indicando los productos que hacen falta, para qué y en qué cantidades, para cada una de las fichas de producción que componen el menú de degustación.

* *Imprimir Pedido del menú total según Producto* : Informe con el Pedido necesario para poder servir el menú, indicando los productos que hacen falta y en qué cantidades.

* *Imprimir Pedido del menú con Proveedor* : Informe con el Pedido necesario para poder servir el menú, indicando los productos que hacen falta, para qué, en qué cantidades, y qué proveedores lo sirven.

* *Imprimir Pedido de la carta agrupado por Proveedor* : Informe con el Pedido necesario para poder servir el menú de degustación, indicando los productos que hacen falta, para qué fichas de producción y en qué cantidades, para cada una de las fichas de producción que componen el menú. Se diferencia del informe anterior en que este pedido se agrupa además por proveedor, de forma que sale directamente la hoja de pedido que hay que realizar a cada uno de los proveedores. Otra peculiaridad es que en caso de que un producto lo vendan varios proveedores a distinto precio, en este informe se tendrá en cuenta el proveedor que lo ofrezca más barato, de forma que el gasto sea lo menor posible, o el favorito para cada producto.

Aquellos productos que no tengan ningún proveedor asociado aparecerán bajo el título "sin proveedor asociado".

* *Imprimir informe nutricional:* Informe con la información nutricional de cada una de las fichas de producción que componen el menú (valores calculados sobre 1 ración de cada ficha).

* *Imprimir informe de materiales:* Informe con la relación de materiales necesarios para elaborar las distintas fichas de producción que componen el menú. Los materiales se pueden agrupar por ficha de producción (por cada lista de producción se indican los materiales necesarios) o por material (por cada material se indican las fichas de producción en las cuales se utiliza el material en cuestión).

* *Imprimir registro de elaboraciones entre fechas:* Informe con la relación de elaboraciones del menú llevadas a cabo en el periodo indicado.

MENÚ DE DEGUSTACIÓN	
MENÚ DE DEGUSTACIÓN SEMANA 4 DEL MES DE JULIO	
PRIMEROS	
AMERICANO	0,00
MADEIRA DE PARMESANO	0,00
CHIPS DE PATATAS MORADAS	0,00
CORTEZA DE CERDO GARRAPINADAS	0,02
AVELLANA Y POSTACORN EN TEMPURA	0,00
PRINCIPALES	
PRISAS CON GRANIZADO DE PARMESANO	0,79
MOLITO DE CODORNZO A LA SEDA	0,00
TARTAS	
CAVIAR DE MELÓN	0,50
HELADO DE AJO BLANCO	0,00
LA TORTILLA ESPAÑOLA DEL S. XIX	0,40
SANDIA A LA PARRILLA CON TORRETE Y ALBAYORCA	1,47
ELABORACIONES	
BOGAVANTE CON GUZARDO AL PERDUE DE ALBAYORCA	5,00
VIENTRICA DE ATÚN CON CEBOLLETAS AL CARO	4,40
PASTRAGA DE CANUTÓN EN ESCABECHE DE VINO TINTO	5,00

Chef de Cocina	2 1/2	6 de Cocina 2 personas
17,73	35,00	50,66

Rto. Casa Paco
sábado, 21 de agosto de 2004
El Dón

Menú de degustación con costos

MENÚ DE DEGUSTACIÓN	
PRIMEROS	
AMERICANO	
MADEIRA DE PARMESANO	
CHIPS DE PATATAS MORADAS	
CORTEZA DE CERDO GARRAPINADAS	
AVELLANA Y POSTACORN EN TEMPURA	
PRINCIPALES	
PRISAS CON GRANIZADO DE PARMESANO	
MOLITO DE CODORNZO A LA SEDA	
TARTAS	
CAVIAR DE MELÓN	
HELADO DE AJO BLANCO	
LA TORTILLA ESPAÑOLA DEL S. XIX	
SANDIA A LA PARRILLA CON TORRETE Y ALBAYORCA	
ELABORACIONES	
BOGAVANTE CON GUZARDO AL PERDUE DE ALBAYORCA	
VIENTRICA DE ATÚN CON CEBOLLETAS AL CARO	
PASTRAGA DE CANUTÓN EN ESCABECHE DE VINO TINTO	

BOINGA
 Facilitar queso
 La guiso

Chef de Cocina: Paco Roncero
Sigan
sábado, 21 de agosto de 2004

Menú de degustación

Varios Menús de degustación

Menú de degustación carta

Fichas del menú sin costo

RECETARIO

CLASIFICACION	CANTIDAD	Nº Pzas.	ESTACION	Unid.	PARTIDA	Unid.
TEMPERATURA	10	1	1	1	1	1

GRUPO/INTERVENI	CANT.	UNID.	2 UNID.	COUTE	OBJETIVO/ACCIÓN DE COCINA
PARA ZUMOS DE CITRINOS					
NARANJA/PIÑA	2400	kg	2400	1,00	
LA ZUPONA DE AGUSTO					
AGUSTO/AGUSTO	10	kg	10	1,00	
AGUSTO	10	kg	10	1,00	
AGUSTO/AGUSTO	10	kg	10	1,00	
AGUSTO	10	kg	10	1,00	
LA ZUPONA DE AGUSTO					
AGUSTO/AGUSTO	10	kg	10	1,00	
AGUSTO	10	kg	10	1,00	
AGUSTO/AGUSTO	10	kg	10	1,00	
AGUSTO	10	kg	10	1,00	

EL AGUSTO

para la agustina

1. Colocar el agua y disolver las hojas de gelatina.
2. Retirar del fuego y mezclar con el resto de los ingredientes.
3. Colar y llevar a ebullición con la ayuda de un colador.
4. Cargar y dejar reposar 2 h. en la nevera.

para el zumo de agustina

Expresar el zumo de los naranjas y piña.

Para la zupona de agustina

1. Tamizar la harina y montar un volcán.
2. Añadir el huevo y el aceite dentro del volcán y poner a punto de sal.
3. Trabajar los ingredientes hasta obtener una masa homogénea y firme.
4. Dejar reposar un mínimo de una hora en la nevera, tapada a proof.
5. Estirar la pasta hasta obtener 12 placas de una forma ovalada, de 6 x 6 cm.
6. Cocer la pasta en agua hirviendo y escurrir en agua, bien y sal.
7. Una vez fría, ponerla sobre un mantel de hilo para secarla y congelarla que no tenga ningún punto.

para la salsa

sal

El Cocinero

RECETARIO

ACABADO Y EMPERFACION

1. Llevar los vasos hasta la mitad con el zumo de naranja y piña.
2. Añadir de limón con la espuma.

EMPERFACION

OBJETIVO/ACCIÓN

REACTIVOS DE LA ZUPA

REACTIVOS DE EMPERFACION

COSTO DE EMPERFACION A ZUPA

Costo	Unidad	Unidad	Unidad	Unidad
Costo	Unidad	Unidad	Unidad	Unidad

REACTIVOS



El Cocinero

Fichas del menú

Emilio Sanz Mesa: 4 NºPzas: 17

RECETARIO

- 1. Colocar el agua y disolver las hojas de gelatina.
- 2. Retirar del fuego y mezclar con el resto de los ingredientes.
- 3. Colar y llevar a ebullición con la ayuda de un colador.
- 4. Cargar y dejar reposar 2 h. en la nevera.

para el zumo de agustina

Expresar el zumo de los naranjas y piña.

Para la zupona de agustina

1. Tamizar la harina y montar un volcán.
2. Añadir el huevo y el aceite dentro del volcán y poner a punto de sal.
3. Trabajar los ingredientes hasta obtener una masa homogénea y firme.
4. Dejar reposar un mínimo de una hora en la nevera, tapada a proof.
5. Estirar la pasta hasta obtener 12 placas de una forma ovalada, de 6 x 6 cm.
6. Cocer la pasta en agua hirviendo y escurrir en agua, bien y sal.
7. Una vez fría, ponerla sobre un mantel de hilo para secarla y congelarla que no tenga ningún punto.

para la salsa

sal

El Cocinero

Emilio Sanz Mesa: 4 NºPzas: 17

RECETARIO

- 1. Colocar el agua y disolver las hojas de gelatina.
- 2. Retirar del fuego y mezclar con el resto de los ingredientes.
- 3. Colar y llevar a ebullición con la ayuda de un colador.
- 4. Cargar y dejar reposar 2 h. en la nevera.

para el zumo de agustina

Expresar el zumo de los naranjas y piña.

Para la zupona de agustina

1. Tamizar la harina y montar un volcán.
2. Añadir el huevo y el aceite dentro del volcán y poner a punto de sal.
3. Trabajar los ingredientes hasta obtener una masa homogénea y firme.
4. Dejar reposar un mínimo de una hora en la nevera, tapada a proof.
5. Estirar la pasta hasta obtener 12 placas de una forma ovalada, de 6 x 6 cm.
6. Cocer la pasta en agua hirviendo y escurrir en agua, bien y sal.
7. Una vez fría, ponerla sobre un mantel de hilo para secarla y congelarla que no tenga ningún punto.

para la salsa

sal

El Cocinero

Comanda del menú

PREPARACIONES	
<div>Cuanto fra</div>	
<div>RESADO DE APO EL APO</div>	<div> Bébalo de inmediato en Pasa ya. Antes de que en cinco gotas. Al menos tres gotas. </div>
<div>CUAL ES EL MEJOR</div>	<div> Zumo de uva con azúcar. Mezcla del zumo con azúcar. Mezcla de agua con el zumo de uva. </div>
<div>BOGAVATE COF GARRACHO AL NEPULAR DE ALBACACA</div>	<div> Bogaente cocido y limpio. Pasaño limpio. Guarnición guarnida. Sopa trucha al. </div>

PREPARACIONES	
TARJA	
HELADO DE AZÚCAR	Helado de almendra en París gel. Azúcar de que en azúcar gelatin. Almendras peladas.
CATAP DE HELADO	Helado de almendra congelado. Molida del azúcar con alginate. Molida de agua con chinos cónicos.
LA TOSTADA DE HELADO DE LA JOTA	Espresso de patata en solita. Cebolla pochada. Solita de salmón. Azúcar de almendra en helado.

Missemplace del menú según Partida

LISTA DE PREÇOS E PREÇOS DE CUSTO			
PRODUTO	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
PRODUTOS DE CUSTO			
PRODUTOS DE CUSTO			
ALFA	0,11 € / kg	0,01	0,00 €
CARAMELO 14 C12	0,00 € / kg	0,02	0,10 €
CARAMELO	0,02 € / kg	0,17	0,07 €
GELATINA (CDA DE FENOL)	0,04 € / kg	0,21	0,01 €
MONTADO 14 C12	3,70 € / kg	0,02	0,00 €
MONTADO	0,00 € / kg	0,08	0,00 €
PRODUTOS DE CUSTO			
ALFA	1,90 € / kg	0,00	0,00 €
ALFA	0,11 € / kg	0,03	0,00 €
BALNEADO	0,13 € / kg	0,03	0,00 €
BALNEADO	0,12 € / kg	0,03	0,00 €
PRODUTOS DE CUSTO			
ALFA	2,10 € / kg	0,20	0,03 €
PRODUTOS DE CUSTO			
		0,00	€
PRODUTOS DE CUSTO			
PRODUTOS DE CUSTO			
ALFA	2,00 € / kg	0,02	0,04 €
ALFA	4,24 € / kg	0,02	0,00 €
ALFA	2,19 € / kg	0,02	0,03 €
PRODUTOS DE CUSTO			
ALFA	1,30 € / kg	0,05	0,08 €
ALFA	0,00 € / kg	0,02	0,01 €
ALFA	2,10 € / kg	0,02	0,03 €
ALFA	1,50 € / kg	0,02	0,02 €
ALFA	1,40 € / kg	0,02	0,02 €
ALFA	0,00 € / kg	0,02	0,01 €
PRODUTOS DE CUSTO			
ALFA	1,00 € / kg	0,50	9,00 €
PRODUTOS DE CUSTO			
ALFA	0,00 € / kg	0,10	0,10 €
ALFA	0,10 € / kg	0,10	0,01 €
ALFA	2,10 € / kg	0,01	0,02 €
ALFA	2,00 € / kg	0,05	0,10 €
ALFA	2,00 € / kg	0,02	0,00 €
PRODUTOS DE CUSTO			
ALFA	0,11 € / kg	0,08	0,01 €
ALFA	3,13 € / kg	0,00	0,01 €

Ric. Casa Rosa
© 2010

Missemplace del menú según Clasificación

LISTA DE PREÇOS DE PRODUTOS E SERVIÇOS			
	Quantidade: 0,000	Preço unit.:	€
ACTEUSALAS 040			510 €/k
	Quantidade: 0,000	Preço unit.:	0,170 €
ACTEUSALAS 040A			500 €/k
	Quantidade: 0,000	Preço unit.:	0,040 €
ACTEUSALAS 040B			500 €/k
	Quantidade: 0,000	Preço unit.:	0,000 €
ACTEUSALAS 040C			500 €/k
	Quantidade: 0,000	Preço unit.:	0,400 €
ACTEUSALAS 040D			510 €/k
	Quantidade: 0,000	Preço unit.:	0,110 €
ACTEUSALAS 040E			500 €/k
	Quantidade: 0,000	Preço unit.:	0,070 €
ACTEUSALAS 040F			510 €/k
	Quantidade: 0,400	Preço unit.:	0,070 €
ACTEUSALAS 040G			500 €/k
	Quantidade: 0,000	Preço unit.:	0,000 €
ACTEUSALAS 040H			500 €/k
	Quantidade: 0,100	Preço unit.:	0,170 €
ACTEUSALAS 040I			510 €/k
	Quantidade: 0,000	Preço unit.:	0,000 €
ACTEUSALAS 040J			510 €/k

Pedido del menú según Producto

Pedido del menú total según Producto

LISTA DE DEUTACIONES DE LA CLASE A-1 DEL TERCER PER			
ACTIVIDAD 1			
<u>Por el tipo de pago</u>			
APORTE A LA FUNDACION DE INVESTIGACIONES	0,0000		
CONTRIBUCION AL PLAN DE INICIACION	0,0000		
VALOR DE LOS PAGOS DE INICIACION	0,0000		
VALOR DE LOS PAGOS DE INICIACION	0,0000		
Chancelado el pago de:	0,00	Trimestral	#
ACTIVIDAD 2			5,100 #/a
<u>Por el tipo de pago</u>			
LA FUNDACION DE INVESTIGACIONES	0,0000		
CONTRIBUCION AL PLAN DE INICIACION	0,0000		
<u>Por el tipo de pago</u>			
VALOR DE LOS PAGOS DE INICIACION	0,0000		
VALOR DE LOS PAGOS DE INICIACION	0,0000		
Chancelado el pago de:	0,14	Trimestral	0,00 #
ACTIVIDAD 3			5,800 #/a
<u>Por el tipo de pago</u>			
CONTRIBUCION AL PLAN DE INICIACION	0,0000		
Chancelado el pago de:	0,02	Trimestral	0,04 #
ACTIVIDAD 4			5,500 #/a
<u>Por el tipo de pago</u>			
CONTRIBUCION AL PLAN DE INICIACION	0,0000		
Chancelado el pago de:	0,03	Trimestral	0,00 #
ACTIVIDAD 5			1,200 #/a
<u>Por el tipo de pago</u>			
CONTRIBUCION AL PLAN DE INICIACION	0,0000		
CONTRIBUCION AL PLAN DE INICIACION	0,0000		
Chancelado el pago de:	0,20	Trimestral	0,40 #
ACTIVIDAD 6			5,100 #/a
<u>Por el tipo de pago</u>			
CONTRIBUCION AL PLAN DE INICIACION	0,0000		
CONTRIBUCION AL PLAN DE INICIACION	0,0000		
Chancelado el pago de:	0,02	Trimestral	0,33 #
ACTIVIDAD 7			204,000 #/a
<u>Por el tipo de pago</u>			

Res: Clara Ponce

Ed: Diana

Pedido del menú con Proveedor

[illegible]

Informe nutricional

1 de 1+ 51% Total:183 100% 183 de 183

Pedido_proveedor.rpt

- ALMACEN
- ANGEL AREVALO S.A.
- ANTONIO DE MIGUEL
- C&F PESCADOS Y MARISCOS GALLEGOS1
- CAMILO SANTA CRUZ
- DUO HARINERO
- ELABORACIONES PROPIAS
- FRUTAS JULIAN
- FRUTAS PABLO
- HELACENTER
- PASCUAL
- PATATAS CARALI
- PESCADERIAS CORUÑESAS
- PRODUCTOS ARTESANOS
- PRODUCTOS AVÍCOLAS GUERRA
- RIESGO
- SIN PROVEEDOR ASOCIADO

Informe Grupos 3 Ancho

DESCRIPCION	0.000 €	0.000 €	0.000 €
NETO CUBANE	0.00 g / kg	0.01 kg	0.000 €
DESCRIPCION: Desecho de supergrasado de la carne de cerdo			
DESCRIPCION: Desecho de supergrasado de la carne de cerdo			
NETO CUBANE	0.00 g / kg	0.000 kg	0.000 €
DESCRIPCION: Desecho de supergrasado de la carne de cerdo			
ABROTOS	0.00 g / kg	0.001 kg	0.000 €
DESCRIPCION: Cigala de marisco "Barriga de"			
CALDO CANTABRIO	0.00 g / kg	0.004 kg	0.000 €
DESCRIPCION: Desecho de supergrasado de la carne de cerdo			
CORTES DE CERDO	0.00 g / kg	0.001 kg	0.000 €
DESCRIPCION: Desecho de supergrasado de la carne de cerdo			
BARBES	0.00 g / kg	0.020 kg	0.000 €
DESCRIPCION: Desecho de supergrasado de la carne de cerdo			
LAMINAS DE ARROZ TERNERAS	0.00 g / kg	0.000 kg	0.000 €
DESCRIPCION: Cigala de marisco "Barriga de"			
LEVADERA ROYAL	0.00 g / kg	0.010 kg	0.000 €
DESCRIPCION: Desecho de supergrasado de la carne de cerdo			
MENTA	0.00 g / kg	0.100 kg	0.000 €
DESCRIPCION: Desecho de supergrasado de la carne de cerdo			
MONTAZA TERNERAS COMPLETA	0.00 g / kg	0.100 kg	0.000 €
DESCRIPCION: Desecho de supergrasado de la carne de cerdo			
MENSAJE DESCARTADO	0.00 g / kg	0.000 kg	0.000 €
DESCRIPCION: Desecho de supergrasado de la carne de cerdo			
PANQUES	0.00 g / kg	0.011 kg	0.000 €
DESCRIPCION: Desecho de supergrasado de la carne de cerdo			
PIRENEA NEGRO GRANO	0.00 g / kg	0.001 kg	0.000 €
DESCRIPCION: Desecho de supergrasado de la carne de cerdo			
PIRENEA NEGRO GRANO	0.00 g / kg	0.001 kg	0.000 €
DESCRIPCION: Desecho de supergrasado de la carne de cerdo			
PIRENEA NEGRO GRANO	0.00 g / kg	0.001 kg	0.000 €
DESCRIPCION: Desecho de supergrasado de la carne de cerdo			
SAL FINA	0.00 g / kg	0.001 kg	0.000 €
DESCRIPCION: Cigala de marisco "Barriga de"			
DESCRIPCION: Cigala de marisco "Barriga de"			
DESCRIPCION: Cigala de marisco "Barriga de"			
DESCRIPCION: Desecho de supergrasado de la carne de cerdo			
DESCRIPCION: Desecho de supergrasado de la carne de cerdo			
SAL GORDA LEG	0.00 g / kg	0.000 kg	0.000 €
DESCRIPCION: Desecho de supergrasado de la carne de cerdo			

Rto. La Torrada del Camino Camino de Madrid

Pedido de la carta agrupado por proveedor

14 X 17

Reseña en total

Material de Preparación	
Bol de acero inox 22 cm	Cargador de setin
Setin	Vainilla pequeña

Setin 2

Material de Piso	
Esponjoso	Tarifa de cortar
Tarifa de cortar	Tarifa de cortar
Tarifa de cortar	Tarifa de cortar

Material de Preparación	
Puntilla	Maridador Monoplano
Saca setin	Tarifa de cortar


Reseña en total Verde

Material de Piso	
Tarifa de cortar	Tarifa de cortar
Tarifa de cortar	Tarifa de cortar
Tarifa de cortar	Tarifa de cortar

Material de Preparación	
Saca de 32 cm	Vainilla grande
Vainilla mediana	Vainilla pequeña

Setin V5 Setin V5

Informe de materiales



ELABORACIONES [01/01/2018] (31/12/2018)

Menu

Fecha de elaboración	Fecha de caducidad	Cantidad elaborada	Cantidad disponible	Código de elaboración	Observaciones
03/09/2010	03/09/2010	9	0.00		
03/09/2010	03/09/2010	9	0.00		
03/09/2010	03/09/2010	1	0.00		
03/09/2010	03/09/2010	2	0.00		

Unidades disponibles 0.00


Setin V5 Setin V5

Página 1 de 1

Registro de elaboraciones entre fechas

Pedidos a proveedores

* *Imprimir pedido* : Informe con el pedido mostrado en pantalla

* *Imprimir pedido para envío por fax / mail* : Informe con el pedido mostrado en pantalla, pero dando la opción de mostrar o no los precios unitarios ni totales. Para enviarlo por fax se puede mandar imprimir directamente a una impresora multifuncional que disponga de fax, o bien exportarlo pulsando el botón  a otro formato legible, y remitir por mail dicho fichero. Los datos del solicitante de dicho pedido, para que cuando el proveedor lo reciba sepa de quien es, se indican en "Herramientas > Configuración > Solapa Facturas"

* *Demanda de Productos entre fechas* : Informe con la demanda total y parcial de productos en un determinado periodo de tiempo

* *Demanda de Productos entre fechas por proveedor* : Informe con la demanda total y parcial de productos en un determinado periodo de tiempo, agrupado por proveedor

* *Demanda de Vinos entre fechas* : Informe con la demanda total y parcial de vinos y licores en un determinado periodo de tiempo

* *Demanda de Vinos entre fechas por proveedor* : Informe con la demanda total y parcial de vinos y licores en un determinado periodo de tiempo, agrupado por proveedor

* *Pedidos por centros de coste entre fechas* : Informe con la relación de pedidos de un determinado periodo de tiempo agrupados por centro de costes

* *Pedidos por deptos. que realizan los pedidos entre fechas* : Informe con la relación de pedidos de un determinado periodo de tiempo agrupados por el departamento que realiza el pedido

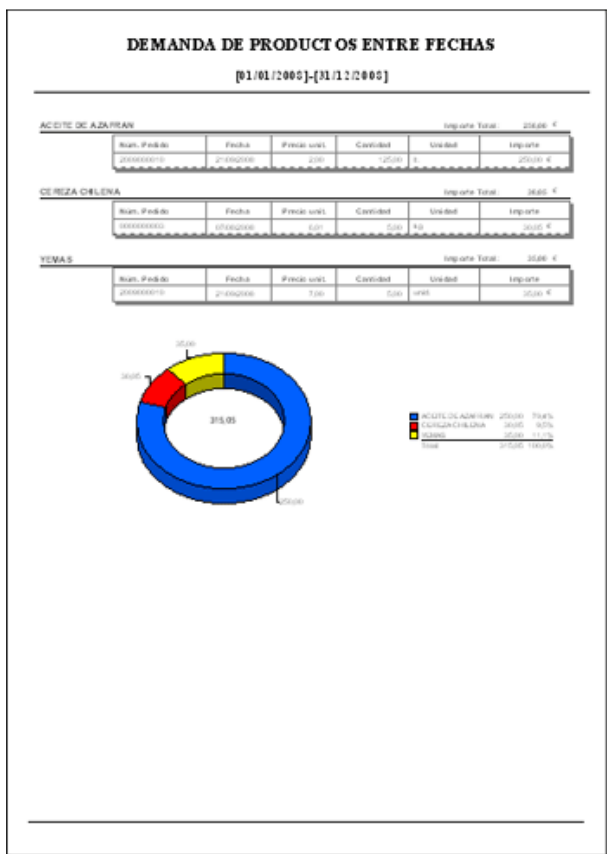
* *Pedidos por proveedor entre fechas* : Informe con la relación de pedidos de un determinado periodo de tiempo agrupados por proveedor

PEDIDO																				
Datos del Proveedor Nombre: ALMORGA Dirección: CARREROLAS ROLAS, 1 NAVE 17 Población: POLUNO-COBLAGA, 20520 Teléfono: 915737667 Fax: 915736567			Nº Pedido: 200000070 Fecha: 2/10/2005 Estado: Fecha de alta: Persona de contacto:																	
Concepto ACUATE OL AZAR (800) 400000 Agua Terciada (Mesa para 8 personas) 200000070 TIGRAS	Cantidad 10000 500 500	Unidad kg kg kg	Precio unit. 2000 € 5000 € 7000 €	IVA (%) 5,00% 10,00% 10,00%	Total (€) 17000 € 5250 € 2450 €															
Impuestos aplicables																				
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Impuesto aplicable</th> <th style="width: 20%;">Base imponible (€)</th> <th style="width: 10%;">IVA (%)</th> <th style="width: 10%;">IVA (€)</th> <th style="width: 30%;">Subtotal (€)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>IVA 5,00 %</td> <td>20000 €</td> <td>5,00 %</td> <td>1000 €</td> <td>21000 €</td> </tr> <tr> <td>IVA 10,00 %</td> <td>3000 €</td> <td>10,00 %</td> <td>300 €</td> <td>3300 €</td> </tr> </tbody> </table>						Impuesto aplicable	Base imponible (€)	IVA (%)	IVA (€)	Subtotal (€)	IVA 5,00 %	20000 €	5,00 %	1000 €	21000 €	IVA 10,00 %	3000 €	10,00 %	300 €	3300 €
Impuesto aplicable	Base imponible (€)	IVA (%)	IVA (€)	Subtotal (€)																
IVA 5,00 %	20000 €	5,00 %	1000 €	21000 €																
IVA 10,00 %	3000 €	10,00 %	300 €	3300 €																
Observaciones																				
Importe que recibe el pedido: TOTAL: 24875 €																				

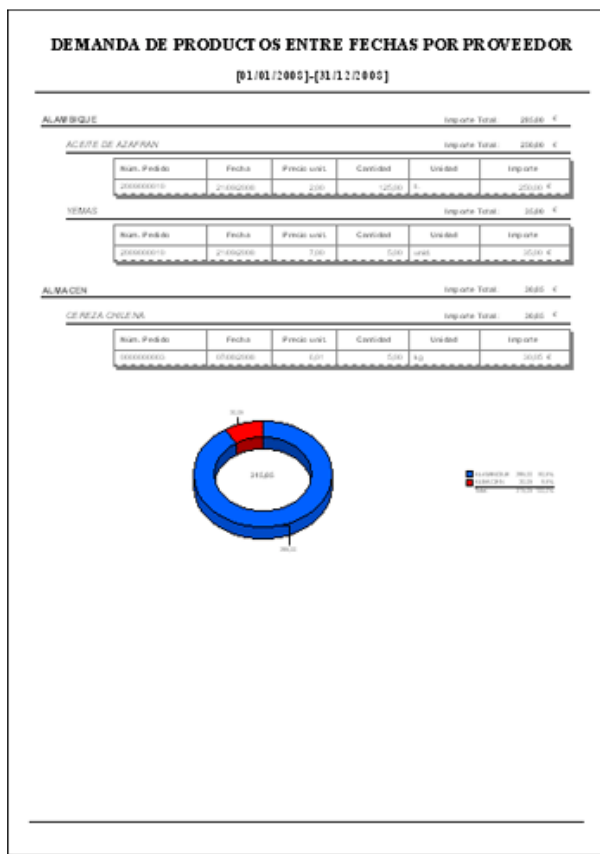
Pedido

PEDIDO		
Datos del Cliente Nombre: Tío Juan y familia Población: 20520 Dirección: C/Alameda, 17 Localidad: 20520 - Armentia (Navarra) Teléfono: 91573714		Nº Pedido: 200000070 Fecha: 2/10/2005
Cantidad 10000 500 500	Unidad kg kg kg	Concepto ACUATE OL AZAR (800) 400000 Agua Terciada (Mesa para 8 personas) 200000070 TIGRAS
Observaciones		

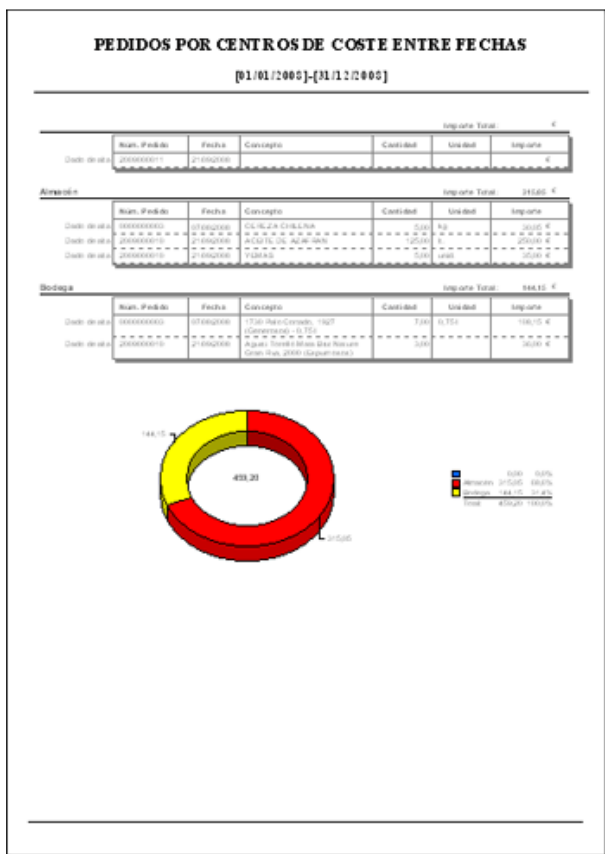
Pedido para envío por fax / email



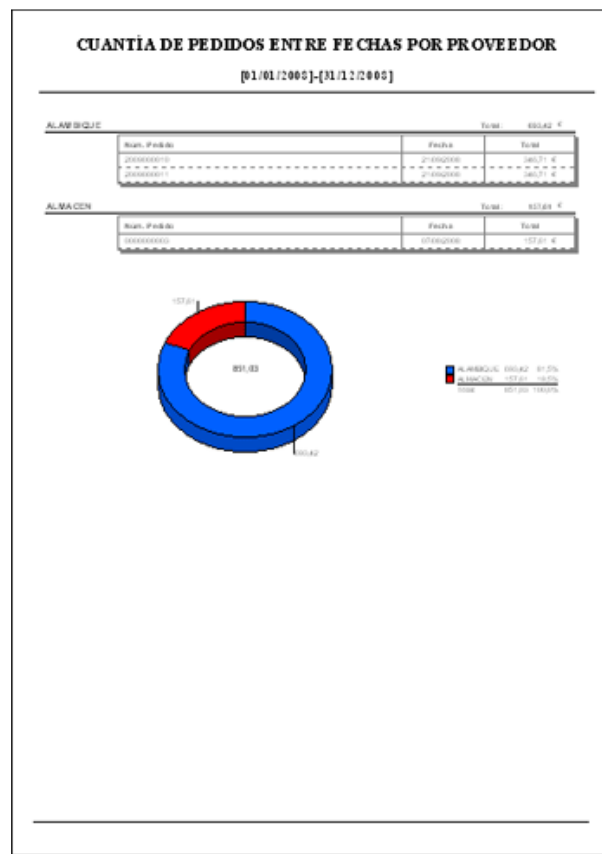
Demanda de Productos / Vinos entre fechas



Demanda de Productos / Vinos entre fechas por proveedor




Pedidos por centros de coste / departamento que realiza el pedido entre fechas



Pedidos por proveedor entre fechas

Pedidos de clientes

* *Imprimir pedido* : Informe con el pedido mostrado en pantalla

* *Imprimir pedido para envío por fax / mail* : Informe con el pedido mostrado en pantalla, pero dando la opción de mostrar o no los precios unitarios ni totales. Para enviarlo por fax se puede mandar imprimir directamente a una impresora multifuncional que disponga de fax, o bien exportarlo pulsando el botón  a otro formato legible, y remitir por mail dicho fichero.

PEDIDO DE CLIENTE					
Datos del Cliente		CP:	C-0000000	Nº Pedido:	20100000
Nombre: FRANCISCO GARCIA		Fecha:		09/10/2008	
P. Contacto: FRANCISCO GARCIA		Estado:		Cerrado	
Dirección: Avda. Angel de la Guarda 57, 3ª planta		CP actual:		20150	
Ciudad: Corcega (Madrid)					
País: España					
Concepto	Cantidad	Precio unit.	IVA (%)	IVA (€)	Total (€)
Cuota de inscripción pastelería externa	4,00	800 €	7,00%	252 €	3247 €
La 10000 del 1 a 30	7,00	1000 €	7,00%	470 €	7527 €
Merch. para exportar	7,00	10000 €	7,00%	4900 €	78000 €
Alm. Generalista (según nota)	5,00	4000 €	10,00%	2100 €	18722 €
Desglose impuestos					
Desglose impuestos	Base imponible (€)	IVA (%)	IVA (€)	Subtotal (€)	
IVA 7,00 %	8800 €	7,00%	616 €	9416 €	
IVA 10,00 %	14420 €	10,00%	2100 €	16520 €	
Observaciones					
Total a pagar: Imp. IVA: 2678 €					

Pedido

PEDIDO DE CLIENTE	
Datos del Cliente	
CP:	C-0000000
Nº Pedido:	20100000
Fecha:	
Estado:	
CP actual:	
Dirección:	
Ciudad:	
País:	
Cantidad	Concepto
4,00	Cuota de inscripción pastelería externa
7,00	La 10000 del 1 a 30
7,00	Merch. para exportar
5,00	Alm. Generalista (según nota)
Observaciones	

Pedido para envío por fax / email

Productos

* *Imprimir ficha del Producto* : Informe con la ficha del producto mostrado en pantalla

* *Imprimir fichas de los Productos de una Familia* : Informe con las fichas de los productos que pertenecen a una determinada familia.

* *Imprimir listado de Productos* : Informe con la relación de productos existentes, junto con su unidad de medida y precio unitario.

* *Imprimir listado de Productos con sus Proveedores* : Informe con la relación de productos existentes, junto con su unidad de medida, precio de compra y relación de proveedores que lo distribuyen.

* *Imprimir listado de Productos de una Familia* : Informe con la relación de productos de una determinada familia, junto con su unidad de medida y precio unitario.

* *Imprimir Temporada de Productos de una Familia* : Informe con las temporadas de los productos de una determinada familia.

* *Productos con Stock por debajo del Stock mínimo*: Lista de productos cuyas existencias (stock actual) se encuentra por debajo del Stock mínimo

* *Movimientos de productos*: Informe de movimientos de productos en un determinado periodo de tiempo; se puede agrupar por producto o por fecha

* *Movimientos de productos en un departamento / centro*: Informe de movimientos de productos dentro de un determinado departamento (ej: almacén central, bodega, ...) en un determinado periodo de tiempo; se puede agrupar por producto o por fecha

* *Movimientos de productos en un determinado tipo*: Informe de movimientos de productos de un determinado tipo (rotura, regularización, ...) en un determinado periodo de tiempo

* *Ubicación de existencias*: Ubicación por clasificación de producto y producto de las distintas existencias (stock actual) de todos los productos

* *Existencias por departamento*: Ubicación por departamento (ej: almacén central, bodega, ...) de las distintas existencias (stock actual) de todos los productos

* *Historico de precios medios de compra entre fechas*: Histórico de precios medios de compra de todos los productos. El precio medio de compra es el que resulta una vez aplicada la formula que calcula el nuevo precio medio cuando se introduce mercancía desde los albaranes

* *Historico de precios de compra a proveedores entre fechas*: Histórico de precios de compra (el real al que se compra) de todos los productos agrupado por proveedor

* Informe de Productos con Fecha de caducidad: Relación de productos con lotes con fecha de caducidad dentro de un determinado periodo de tiempo

[illegible][illegible]

Ficha de un producto *(dependiendo de la familia las generalidades saldrán de una forma u otra)*

LISTADO DE PRODUCTOS		
YUELA DINO FARMACIA	KG	70.00 ₡
YUELA DINO FOMELA	KG	53.34 ₡
JAMON AS	KG	57.95 ₡
PULLENER	KG	25.05 ₡
TURCO DINO AUTOS	KG	30.19 ₡
FUFTA COFFEEADA	KG	77.47 ₡
DINO AGRO	KG	1.40 ₡
CACAO BOLVO	KG	76.07 ₡
GRIOTHESEN	LW	51.45 ₡
FINDSTAS	KG+4	70.90 ₡
CAFEMACHESA	KG	4.54 ₡
JARAGETIT	KG	48.40 ₡
BOLVO JARAGETHAS	KG	57.35 ₡
YUELA DINO LUNEN	KG	70.00 ₡

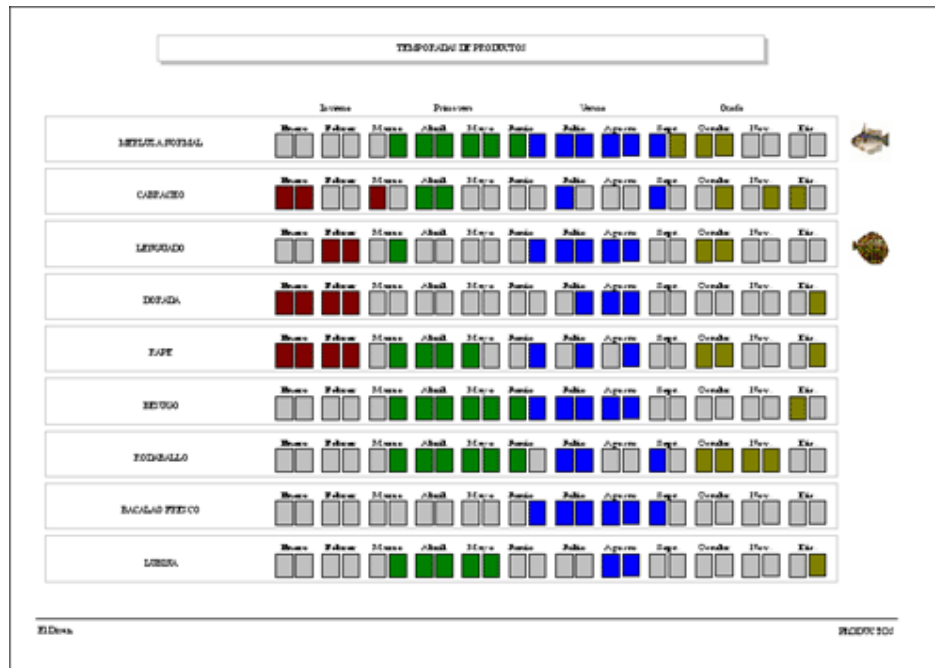
PRODUCTOS			
DEL GRUPO DE TRAPAJE DE ATEL		IN	36.38 \$
ANGEL AREVALO S.A.	ANGEL AREVALO	91580558	45.00
DEL GRUPO DE TUBAJE		IN	27.93 \$
INDO DE FRANCISCO SOLT GRATELLS, S.A.	ANGEL BETQUINA	91707747	
ANGEL AREVALO S.A.	ANGEL AREVALO	91580558	33.00
CAPRETI-CADA DE TRAPAJE		IN	92.09 \$
ANGEL AREVALO S.A.	ANGEL AREVALO	91580558	34.00
DEL GRUPO CHOTO		IN	92.40 \$
ANGEL AREVALO S.A.	ANGEL AREVALO	91580558	78.00
LOMO TRAPAJE ALBINO		IN	78.02 \$
ANGEL AREVALO S.A.	ANGEL AREVALO	91580558	4.00
LOMO CHOF. AZO (CO FRUADO)		IN	99.01 \$
ANGEL AREVALO S.A.	ANGEL AREVALO	91580558	98.00
DEL GRUPO DE CHOF		IN	91.10 \$
ANGEL AREVALO S.A.	ANGEL AREVALO	91580558	98.00

El Dvsn

PRODUTOS Y PROVEEDORES

Listado de productos

Listado de productos con sus proveedores



Temporadas de productos de una familia

STOCK POR DEBAJO DEL STOCK DE SEGURIDAD

- Productos -

Producto	Unidad	Stock mínimo	Stock actual	Diferencia
ACETE OLIVA	L	10,00	48,00	38,00
ADONDO PASTO	kg	100,00	70,00	30,00
ARROZ BASMA	kg	200,00	70,00	130,00
BECHAMEL	L	100,00	20,00	80,00
BECHAMEL	L	100,00	20,00	80,00

Total: 14,00

Productos con Stock por debajo del Stock mínimo

MOVIMIENTOS DE PRODUCTOS ENTRE FECHAS

[01/01/2005] - [31/12/2005]

MERLUZA NOROCCIDENTAL

Fecha	Cantidad	Motivo movimiento	Deposito / Origen	Precio de compra	Precio de venta
21-sep-2005	20,00	Entrada en almacén	Almacén	15,25	
19-sep-2005	7,30	Entrada al POH	Almacén	15,20	
09-sep-2005	2,30	Registre XLS (+)		30,00	
09-sep-2005	-4,30	Registre XLS (-)			30,00
09-sep-2005	9,30	Registre XLS (+)			30,00
05-sep-2005	23,00	* Voz de Almacén	Bodega		
05-sep-2005	-23,00	* Voz a Bodega	Almacén		
05-sep-2005	5,30	Entrada en almacén		15,18	
05-sep-2005	45,00	Entrada en almacén	Almacén	15,18	
26-sep-2005	7,30	Entrada al POH		15,20	
02-sep-2005	34,00	Entrada al API 278		15,15	

Movimientos de productos - Según producto

MOVIMIENTOS ENTRE FECHAS					
[01/01/2005] - [31/12/2005]					
--- ALMACEN ---					
ACRISTAL MENTA					
Fecha	Cantidad	Motivo movimiento	Depos. / Centro	Precio de compra	Precio de venta
03-nov-2008	25.00	Entrada alh. OPP		12.00	
BRANDY CHERRY BOLD					
Fecha	Cantidad	Motivo movimiento	Depos. / Centro	Precio de compra	Precio de venta
03-nov-2008	30.00	Entrada alh. OPP		4.20	0.00
MAYUELA FORMAL					
Fecha	Cantidad	Motivo movimiento	Depos. / Centro	Precio de compra	Precio de venta
03-sep-2008	-23.00	* Via a Bodega			
03-sep-2008	45.00	Entrada en almacén		18.75	
19-nov-2008	7.00	Entrada alh. RCH		19.00	
25-nov-2008	20.00	Entrada en almacén		19.05	
SETAS DE BOLETO					
Fecha	Cantidad	Motivo movimiento	Depos. / Centro	Precio de compra	Precio de venta
12-sep-2008	40.01	Salida Res. 0201000002			100.00
12-sep-2008	40.01	Salida Res. 0201000002			100.00
12-sep-2008	40.01	Salida Res. 0201000002			100.00
YEMAS					
Fecha	Cantidad	Motivo movimiento	Depos. / Centro	Precio de compra	Precio de venta
03-nov-2008	25.00	Entrada alh. OPP		7.50	0.00

Test gestor v4 beta

Test gestor v4 beta

Movimientos de productos en un departamento / centro
- Según producto

UBICACIÓN DE EXISTENCIAS - [PRODUCTOS]			
domingo, 07 de diciembre de 2008 11:32			
ENCUADRO DE ALICOR		Unidad	272.00 5.181,60 €
ENCUADRO DE ALICOR		Unidad	272.00 5.181,60 €
Departamento / centro	Precio medio de compra	Unidades	Valor total
Almacén	19,05 €	250.00	4.762,50 €
Bodega	16,65 €	22.00	3.653,10 €

Test gestor v4 beta

Test gestor v4 beta

Ubicación de existencias

EXISTENCIAS POR DEPARTAMENTO - [PRODUCTOS]

domingo, 07 de diciembre de 2008 11:38

ACEITE				
			Unidad	427,00 5.904,50 €
ACEITES				
			Unidad	50,00 300,00 €
Producto	Unidad	Precio medio de compra	Unidades	Valor total
ACEITE MENTA	lit.	6,00 €	50,00	300,00 €
AGUAF				
			Unidad	12,00 240,00 €
Producto	Unidad	Precio medio de compra	Unidades	Valor total
JABON GELUERO	lit.	20,00 €	12,00	240,00 €
ALIMENTOS				
			Unidad	50,00 300,00 €
Producto	Unidad	Precio medio de compra	Unidades	Valor total
VIMAS	canal	6,00 €	50,00	300,00 €
BEBIDAS				
			Unidad	60,00 252,00 €
Producto	Unidad	Precio medio de compra	Unidades	Valor total
BRANDY CHERRY BOLS	botel	4,20 €	60,00	252,00 €
CERO COLADO				
			Unidad	5,00 50,00 €
Producto	Unidad	Precio medio de compra	Unidades	Valor total
ARANDANO FRUTOS	kg	10,00 €	5,00	50,00 €
MERCADO DE APON				
			Unidad	250,00 4.762,50 €
Producto	Unidad	Precio medio de compra	Unidades	Valor total
MERLUZANORMAL	kg	19,05 €	250,00	4.762,50 €
FRUTAS Y VERDUGO				
			Unidad	0,00 0,00 €
Producto	Unidad	Precio medio de compra	Unidades	Valor total
SETAS DE BOLETO	kg	0,00 €	0,00	0,00 €

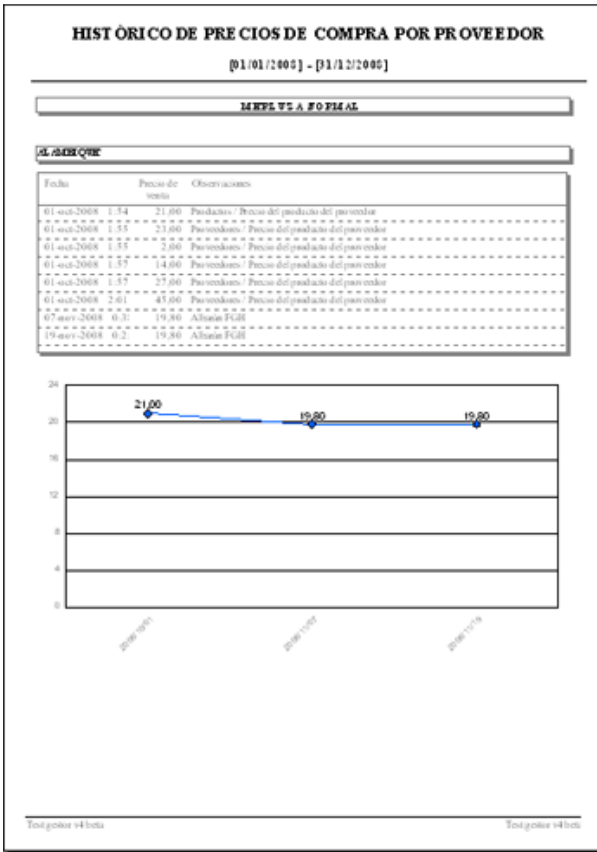
Test genera v4 beta

Test genera v4 beta

Existencias por departamento

[illegible]

Historico de precios medios de compra entre fechas



Historico de precios de compra a proveedores entre fechas

PRODUCTOS CON FECHA DE CADUCIDAD
[01/01/2005] - [31/12/2010]

MÉTRICA GLOBAL

Proveedor	Fecha compra	Cantidad	Unidad	Nº lote	Fecha cad.
ALABRQUE	02-ago-2008	2.00	kg	678897979789	10-ago-2009
ALABRQUE	02-ago-2008	2.00	kg	678897979789	10-ago-2009
FRUTAS ALIAN	05-ago-2008	1.00	kg	34567824	10-ago-2009
ALABRQUE	28-ago-2008	7.00	kg	222	14-ago-2009
ALABRQUE	02-ago-2008	2.00	kg	345697979789	12-ago-2009

Última V5

Productos con fecha de caducidad

Proveedores

* *Imprimir ficha del proveedor* : Informe con la ficha del proveedor mostrado en pantalla

* *Imprimir fichas de todos los proveedores*: Informe con las fichas de todos los proveedores.

* *Imprimir proveedor actual con sus productos*: Informe con la ficha del proveedor mostrado en pantalla, junto con la relación de productos y vinos que distribuye.

* *Imprimir todos los proveedores con sus productos*: Informe con la relación de proveedores existentes, junto con la relación de productos y vinos que distribuyen.

* *Imprimir proveedores de una familia*: Informe con las fichas de los proveedores de una determinada familia.

* *Imprimir todos los proveedores según la familia*: Informe con las fichas de los proveedores, agrupando éstos por la familia a la que pertenecen.

LISTADO DE PROVEEDORES			
ALMACEN			
DIRECCION	CALLE AGUIRREAN 10	POBLACION	MAJADO
TELEFONO	699 44 28 59	FAX	
TIPO DE PAGO			
ORDENACIONES	UN POCO PESADO PERO BUEN CUAL		
PERSONA DE CONTACTO 1			
NOMBRE	MANCLO O RTEGA		
TELEFONO	326	MOVIL	0 7845
PERSONA DE CONTACTO 2			
NOMBRE	PACO, JOSE		
TELEFONO	326	MOVIL	0 7845

PROVEEDORES

Ficha del proveedor

LISTADO DE PROVEEDORES			
BOUT DE MAP			
DIRECCION		POBLACION	
TELEFONO	MOVIL	FAX	
TIPO DE PAGO			
ORDENACIONES			
PERSONA DE CONTACTO			
NOMBRE	JOSE		
TELEFONO	MOVIL	0 7845	
PRODUCTOS QUE NOS OFERTE EL PROVEEDOR			
PRODUCTO	UNIDADES	PRECIO VENTA PROVEEDOR	PRECIO AL POR MAYOR
CARTELES NEGROS	50	0,00 €	0,00 €
CORREDO	50	0,00 €	15,00 €
MERCANTILISMO	50	0,00 €	10,00 €

PRODUCTOS Y PROVEEDORES

Ficha del proveedor con sus productos

LISTADO DE PROVEEDORES				
COMIDA Y/O COMIDA				
TELESUSI				
Interventor de Cocina	FABIAN	Teléfono:	91 559 29 63	Móvil: 616 15 67 41
Correo		Fax:		
TOFIOTA				
Interventor de Cocina		Teléfono:	91 578 23 11	Móvil:
Correo		Fax:		
SUSANA				
Interventor de Cocina	NATACHA APOINABO	Teléfono:	91 575 56 29	Móvil:
Correo		Fax:		
PRODUCTOS Y PROVEEDORES				

Relación de proveedores de una familia

Recetas base

* *Imprimir receta base actual:* Informe con la receta base mostrada en pantalla.

* *Imprimir varias recetas base:* Informe con varias recetas base; saldrá una pantalla solicitando la relación de recetas base a imprimir.

* *Imprimir recetas base de una clasificación:* Informe con las recetas base de una determinada clasificación.

* *Imprimir todas las recetas base:* Informe con todas las recetas base.


* *Imprimir clasificación de recetas con su precio-coste:* Informe con la relación de recetas base, con su coste y precio de venta, ordenadas por la clasificación.

* *Imprimir Ficha Técnica de la receta base:* FichaTécnica de la receta base mostrada en pantalla.


* *Imprimir Escandallo:* Escandallo para el número de raciones a elaborar indicado en la parte inferior de la pantalla; en la parte "Columnas a visualizar", seleccionar el ítem "Escandallo".

* *Imprimir etiquetas de Productos:* Etiquetas de los productos que se quieran de entre todos aquellos que hacen falta para elaborar la receta base. Hay dos formatos: hoja de 2 filas por 7 columnas, y hoja de 3 filas por 8 columnas.

* *Imprimir listado de Recetas Base incluidas en Fichas de Producción:* Listado con las Recetas Base y las Fichas de Producción en las que están presentes.


FURE DE LIMON																																																																																			
CLASIFICACION	FECHA	Nº FOLIO	PARTIDA	FECHA	AÑO DE IMPRESION																																																																														
<table border="1"> <thead> <tr> <th>INGREDIENTES</th> <th>CANT.</th> <th>UNID.</th> <th>PRECIO</th> <th>COSTE</th> <th>OBSERVACIONES DE COCINA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="6">* EL LIMON</td> </tr> <tr> <td>LIMONES</td> <td>1</td> <td>kg</td> <td>12.4</td> <td>12.4</td> <td></td> </tr> <tr> <td>AZUCAR IK</td> <td>100</td> <td>kg</td> <td>10.4</td> <td>10.4</td> <td></td> </tr> <tr> <td>AGUA</td> <td>1</td> <td>L</td> <td>10.4</td> <td>10.4</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ARABIA RABMAT TINTO</td> <td>1</td> <td>kg</td> <td>12.4</td> <td>12.4</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ACEITE DE CANELA</td> <td>1</td> <td>L</td> <td>10.4</td> <td>10.4</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="6">* EL PASTE DE LIMON</td> </tr> <tr> <td>JARABE T.P.T.</td> <td>100</td> <td>kg</td> <td>10.4</td> <td>10.4</td> <td></td> </tr> <tr> <td>MANTORILLA IK</td> <td>100</td> <td>L</td> <td>10.4</td> <td>10.4</td> <td>Harapilla</td> </tr> <tr> <td>NATA ILBENYKOT</td> <td>100</td> <td>L</td> <td>10.4</td> <td>10.4</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ZUMOS DE LIMON NATURAL</td> <td>100</td> <td>kg</td> <td>10.4</td> <td>10.4</td> <td></td> </tr> <tr> <td>BLANCO DE LIMON</td> <td>100</td> <td>kg</td> <td>10.4</td> <td>10.4</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>						INGREDIENTES	CANT.	UNID.	PRECIO	COSTE	OBSERVACIONES DE COCINA	* EL LIMON						LIMONES	1	kg	12.4	12.4		AZUCAR IK	100	kg	10.4	10.4		AGUA	1	L	10.4	10.4		ARABIA RABMAT TINTO	1	kg	12.4	12.4		ACEITE DE CANELA	1	L	10.4	10.4		* EL PASTE DE LIMON						JARABE T.P.T.	100	kg	10.4	10.4		MANTORILLA IK	100	L	10.4	10.4	Harapilla	NATA ILBENYKOT	100	L	10.4	10.4		ZUMOS DE LIMON NATURAL	100	kg	10.4	10.4		BLANCO DE LIMON	100	kg	10.4	10.4	
INGREDIENTES	CANT.	UNID.	PRECIO	COSTE	OBSERVACIONES DE COCINA																																																																														
* EL LIMON																																																																																			
LIMONES	1	kg	12.4	12.4																																																																															
AZUCAR IK	100	kg	10.4	10.4																																																																															
AGUA	1	L	10.4	10.4																																																																															
ARABIA RABMAT TINTO	1	kg	12.4	12.4																																																																															
ACEITE DE CANELA	1	L	10.4	10.4																																																																															
* EL PASTE DE LIMON																																																																																			
JARABE T.P.T.	100	kg	10.4	10.4																																																																															
MANTORILLA IK	100	L	10.4	10.4	Harapilla																																																																														
NATA ILBENYKOT	100	L	10.4	10.4																																																																															
ZUMOS DE LIMON NATURAL	100	kg	10.4	10.4																																																																															
BLANCO DE LIMON	100	kg	10.4	10.4																																																																															
EL ABOLACION * Para el limon: quitarle la parte amarilla, e intentar dejar la mayor parte del blanco posible. Blanquear el blanco del limon 4 veces en agua, quitando de día. Cocer el blanco del limon con el agua y caldar durante aproximadamente 45 minutos. Podemos concentrarlo en agua al vapor con un poco de T.P.T. * Para el paste de limon: Mezclar con calor todos los ingredientes, antes la mantorilla, en la tina. Pasar por colador fino y reservar. Poner a punto, emulsionandolo con la mantorilla, cada vez que nos pulan una nueva.																																																																																			
MATERIA DE BASE		MATERIA DE VARIACION																																																																																	
COSTO DE MATERIA A VIDA		COSTO DE MATERIA A VIDA																																																																																	
Costo Total: 100 €		Costo Total: 100 €																																																																																	
																																																																																			
El Divo		El Divo																																																																																	

Receta base

AGUA	
FURE DE LIMON Costo Materia Prima: 100 €	
AGUA DE LIMON Costo Materia Prima: 100 €	
AGUA DE LIMON Costo Materia Prima: 100 €	
AGUA DE LIMON Costo Materia Prima: 100 €	
AGUA DE LIMON Costo Materia Prima: 100 €	
AGUA DE LIMON Costo Materia Prima: 100 €	

El Divo

Recetas con su precio - coste agrupadas por clasificación

FURE DE LIMON																																																																																			
CLASIFICACION	FECHA	Nº FOLIO	PARTIDA	FECHA	AÑO DE IMPRESION																																																																														
<table border="1"> <thead> <tr> <th>INGREDIENTES</th> <th>CANT.</th> <th>UNID.</th> <th>PRECIO</th> <th>COSTE</th> <th>OBSERVACIONES DE COCINA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="6">* EL LIMON</td> </tr> <tr> <td>LIMONES</td> <td>1</td> <td>kg</td> <td>12.4</td> <td>12.4</td> <td></td> </tr> <tr> <td>AZUCAR IK</td> <td>100</td> <td>kg</td> <td>10.4</td> <td>10.4</td> <td></td> </tr> <tr> <td>AGUA</td> <td>1</td> <td>L</td> <td>10.4</td> <td>10.4</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ARABIA RABMAT TINTO</td> <td>1</td> <td>kg</td> <td>12.4</td> <td>12.4</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ACEITE DE CANELA</td> <td>1</td> <td>L</td> <td>10.4</td> <td>10.4</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="6">* EL PASTE DE LIMON</td> </tr> <tr> <td>JARABE T.P.T.</td> <td>100</td> <td>kg</td> <td>10.4</td> <td>10.4</td> <td></td> </tr> <tr> <td>MANTORILLA IK</td> <td>100</td> <td>L</td> <td>10.4</td> <td>10.4</td> <td>Harapilla</td> </tr> <tr> <td>NATA ILBENYKOT</td> <td>100</td> <td>L</td> <td>10.4</td> <td>10.4</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ZUMOS DE LIMON NATURAL</td> <td>100</td> <td>kg</td> <td>10.4</td> <td>10.4</td> <td></td> </tr> <tr> <td>BLANCO DE LIMON</td> <td>100</td> <td>kg</td> <td>10.4</td> <td>10.4</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>						INGREDIENTES	CANT.	UNID.	PRECIO	COSTE	OBSERVACIONES DE COCINA	* EL LIMON						LIMONES	1	kg	12.4	12.4		AZUCAR IK	100	kg	10.4	10.4		AGUA	1	L	10.4	10.4		ARABIA RABMAT TINTO	1	kg	12.4	12.4		ACEITE DE CANELA	1	L	10.4	10.4		* EL PASTE DE LIMON						JARABE T.P.T.	100	kg	10.4	10.4		MANTORILLA IK	100	L	10.4	10.4	Harapilla	NATA ILBENYKOT	100	L	10.4	10.4		ZUMOS DE LIMON NATURAL	100	kg	10.4	10.4		BLANCO DE LIMON	100	kg	10.4	10.4	
INGREDIENTES	CANT.	UNID.	PRECIO	COSTE	OBSERVACIONES DE COCINA																																																																														
* EL LIMON																																																																																			
LIMONES	1	kg	12.4	12.4																																																																															
AZUCAR IK	100	kg	10.4	10.4																																																																															
AGUA	1	L	10.4	10.4																																																																															
ARABIA RABMAT TINTO	1	kg	12.4	12.4																																																																															
ACEITE DE CANELA	1	L	10.4	10.4																																																																															
* EL PASTE DE LIMON																																																																																			
JARABE T.P.T.	100	kg	10.4	10.4																																																																															
MANTORILLA IK	100	L	10.4	10.4	Harapilla																																																																														
NATA ILBENYKOT	100	L	10.4	10.4																																																																															
ZUMOS DE LIMON NATURAL	100	kg	10.4	10.4																																																																															
BLANCO DE LIMON	100	kg	10.4	10.4																																																																															
EL ABOLACION * Para el limon: quitarle la parte amarilla, e intentar dejar la mayor parte del blanco posible. Blanquear el blanco del limon 4 veces en agua, quitando de día. Cocer el blanco del limon con el agua y caldar durante aproximadamente 45 minutos. Podemos concentrarlo en agua al vapor con un poco de T.P.T. * Para el paste de limon: Mezclar con calor todos los ingredientes, antes la mantorilla, en la tina. Pasar por colador fino y reservar. Poner a punto, emulsionandolo con la mantorilla, cada vez que nos pulan una nueva.																																																																																			
MATERIA DE BASE		MATERIA DE VARIACION																																																																																	
COSTO DE MATERIA A VIDA		COSTO DE MATERIA A VIDA																																																																																	
Costo Total: 100 €		Costo Total: 100 €																																																																																	
																																																																																			
El Divo		El Divo																																																																																	

FURE DE LIMON																																																																																			
CLASIFICACION	FECHA	Nº FOLIO	PARTIDA	FECHA	AÑO DE IMPRESION																																																																														
<table border="1"> <thead> <tr> <th>INGREDIENTES</th> <th>CANT.</th> <th>UNID.</th> <th>PRECIO</th> <th>COSTE</th> <th>OBSERVACIONES DE COCINA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="6">* EL LIMON</td> </tr> <tr> <td>LIMONES</td> <td>0.2</td> <td>kg</td> <td>1.32</td> <td>0.26</td> <td></td> </tr> <tr> <td>AZUCAR IK</td> <td>0.0008</td> <td>kg</td> <td>0.99</td> <td>0.01</td> <td></td> </tr> <tr> <td>AGUA</td> <td>0.2</td> <td>L</td> <td>0.11</td> <td>0.02</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ARABIA RABMAT TINTO</td> <td>0.2</td> <td>kg</td> <td>1.24</td> <td>0.04</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ACEITE DE CANELA</td> <td>0.2</td> <td>L</td> <td>1.01</td> <td>0.02</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="6">* EL PASTE DE LIMON</td> </tr> <tr> <td>JARABE T.P.T.</td> <td>0.0044</td> <td>kg</td> <td>0.09</td> <td>0.00</td> <td></td> </tr> <tr> <td>MANTORILLA IK</td> <td>0.018</td> <td>kg</td> <td>0.04</td> <td>0.00</td> <td>1/4 parte del total</td> </tr> <tr> <td>NATA ILBENYKOT</td> <td>0.0174</td> <td>kg</td> <td>0.04</td> <td>0.00</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ZUMOS DE LIMON NATURAL</td> <td>0.0074</td> <td>kg</td> <td>0.09</td> <td>0.01</td> <td></td> </tr> <tr> <td>BLANCO DE LIMON</td> <td>0.01</td> <td>kg</td> <td>0.09</td> <td>0.00</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>						INGREDIENTES	CANT.	UNID.	PRECIO	COSTE	OBSERVACIONES DE COCINA	* EL LIMON						LIMONES	0.2	kg	1.32	0.26		AZUCAR IK	0.0008	kg	0.99	0.01		AGUA	0.2	L	0.11	0.02		ARABIA RABMAT TINTO	0.2	kg	1.24	0.04		ACEITE DE CANELA	0.2	L	1.01	0.02		* EL PASTE DE LIMON						JARABE T.P.T.	0.0044	kg	0.09	0.00		MANTORILLA IK	0.018	kg	0.04	0.00	1/4 parte del total	NATA ILBENYKOT	0.0174	kg	0.04	0.00		ZUMOS DE LIMON NATURAL	0.0074	kg	0.09	0.01		BLANCO DE LIMON	0.01	kg	0.09	0.00	
INGREDIENTES	CANT.	UNID.	PRECIO	COSTE	OBSERVACIONES DE COCINA																																																																														
* EL LIMON																																																																																			
LIMONES	0.2	kg	1.32	0.26																																																																															
AZUCAR IK	0.0008	kg	0.99	0.01																																																																															
AGUA	0.2	L	0.11	0.02																																																																															
ARABIA RABMAT TINTO	0.2	kg	1.24	0.04																																																																															
ACEITE DE CANELA	0.2	L	1.01	0.02																																																																															
* EL PASTE DE LIMON																																																																																			
JARABE T.P.T.	0.0044	kg	0.09	0.00																																																																															
MANTORILLA IK	0.018	kg	0.04	0.00	1/4 parte del total																																																																														
NATA ILBENYKOT	0.0174	kg	0.04	0.00																																																																															
ZUMOS DE LIMON NATURAL	0.0074	kg	0.09	0.01																																																																															
BLANCO DE LIMON	0.01	kg	0.09	0.00																																																																															
COSTO Costo Total: 2.21 € Costo Total: 2.21 €																																																																																			
El Divo		El Divo																																																																																	

Ficha Técnica de la Receta Base

ACEITE DE OLIVA 0-4 PPM #ADO REDUZTA A LA GALLEGA A NUESTRA MANER Fecha: ____/____/____ Dca: ____	ACEITE DE OLIVA 0-4 PPM #ADO REDUZTA A LA GALLEGA A NUESTRA MANER Fecha: ____/____/____ Dca: ____
ACEITE DE OLIVA VIRGEN REDUZTA A LA GALLEGA A NUESTRA MANER Fecha: ____/____/____ Dca: ____	ACEITE DE OLIVA VIRGEN REDUZTA A LA GALLEGA A NUESTRA MANER Fecha: ____/____/____ Dca: ____
AJO DEL ADO REDUZTA A LA GALLEGA A NUESTRA MANER Fecha: ____/____/____ Dca: ____	AJO DEL ADO REDUZTA A LA GALLEGA A NUESTRA MANER Fecha: ____/____/____ Dca: ____
L AVUEL REDUZTA A LA GALLEGA A NUESTRA MANER Fecha: ____/____/____ Dca: ____	L AVUEL REDUZTA A LA GALLEGA A NUESTRA MANER Fecha: ____/____/____ Dca: ____
MAIZ VLA FORRAL REDUZTA A LA GALLEGA A NUESTRA MANER Fecha: ____/____/____ Dca: ____	MAIZ VLA FORRAL REDUZTA A LA GALLEGA A NUESTRA MANER Fecha: ____/____/____ Dca: ____
PATATA CAPALI REDUZTA A LA GALLEGA A NUESTRA MANER Fecha: ____/____/____ Dca: ____	PATATA CAPALI REDUZTA A LA GALLEGA A NUESTRA MANER Fecha: ____/____/____ Dca: ____
RESEPTOS DUL CE REDUZTA A LA GALLEGA A NUESTRA MANER Fecha: ____/____/____ Dca: ____	RESEPTOS DUL CE REDUZTA A LA GALLEGA A NUESTRA MANER Fecha: ____/____/____ Dca: ____

Etiquetas de productos de la receta base - hoja 2 x 7

Escandallo

ACEITE DE OLIVA 0-4 PPM #ADO REDUZTA A LA GALLEGA A NUESTRA MANER Fecha: ____/____/____ Dca: ____	ACEITE DE OLIVA 0-4 PPM #ADO REDUZTA A LA GALLEGA A NUESTRA MANER Fecha: ____/____/____ Dca: ____	ACEITE DE OLIVA 0-4 PPM #ADO REDUZTA A LA GALLEGA A NUESTRA MANER Fecha: ____/____/____ Dca: ____
ACEITE DE OLIVA VIRGEN REDUZTA A LA GALLEGA A NUESTRA MANER Fecha: ____/____/____ Dca: ____	ACEITE DE OLIVA VIRGEN REDUZTA A LA GALLEGA A NUESTRA MANER Fecha: ____/____/____ Dca: ____	ACEITE DE OLIVA VIRGEN REDUZTA A LA GALLEGA A NUESTRA MANER Fecha: ____/____/____ Dca: ____
AJO DEL ADO REDUZTA A LA GALLEGA A NUESTRA MANER Fecha: ____/____/____ Dca: ____	AJO DEL ADO REDUZTA A LA GALLEGA A NUESTRA MANER Fecha: ____/____/____ Dca: ____	AJO DEL ADO REDUZTA A LA GALLEGA A NUESTRA MANER Fecha: ____/____/____ Dca: ____
L AVUEL REDUZTA A LA GALLEGA A NUESTRA MANER Fecha: ____/____/____ Dca: ____	L AVUEL REDUZTA A LA GALLEGA A NUESTRA MANER Fecha: ____/____/____ Dca: ____	L AVUEL REDUZTA A LA GALLEGA A NUESTRA MANER Fecha: ____/____/____ Dca: ____
MAIZ VLA FORRAL REDUZTA A LA GALLEGA A NUESTRA MANER Fecha: ____/____/____ Dca: ____	MAIZ VLA FORRAL REDUZTA A LA GALLEGA A NUESTRA MANER Fecha: ____/____/____ Dca: ____	MAIZ VLA FORRAL REDUZTA A LA GALLEGA A NUESTRA MANER Fecha: ____/____/____ Dca: ____
PATATA CAPALI REDUZTA A LA GALLEGA A NUESTRA MANER Fecha: ____/____/____ Dca: ____	PATATA CAPALI REDUZTA A LA GALLEGA A NUESTRA MANER Fecha: ____/____/____ Dca: ____	PATATA CAPALI REDUZTA A LA GALLEGA A NUESTRA MANER Fecha: ____/____/____ Dca: ____
RESEPTOS DUL CE REDUZTA A LA GALLEGA A NUESTRA MANER Fecha: ____/____/____ Dca: ____	RESEPTOS DUL CE REDUZTA A LA GALLEGA A NUESTRA MANER Fecha: ____/____/____ Dca: ____	RESEPTOS DUL CE REDUZTA A LA GALLEGA A NUESTRA MANER Fecha: ____/____/____ Dca: ____
TOMATE POJO REDUZTA A LA GALLEGA A NUESTRA MANER Fecha: ____/____/____ Dca: ____	TOMATE POJO REDUZTA A LA GALLEGA A NUESTRA MANER Fecha: ____/____/____ Dca: ____	TOMATE POJO REDUZTA A LA GALLEGA A NUESTRA MANER Fecha: ____/____/____ Dca: ____

Etiquetas de productos de la receta base - hoja 3 x 8

LISTADO DE RECETAS BASE INCLUIDAS EN FICHAS DE PRODUCCIÓN	
Arroz de secarons negre	
Beillon de cervons	Talla: 0.50
Casualle de mactons	
Americano	Talla: 0.57
Ture de minge	
Americano	Talla: 0.50
Ture de mactelsa	
Americano	Talla: 2.00
Uls de mactons	
Beillon de cervons	Talla: 1.00
Total gator v4 lola	
Total gator v4 lola	

Listado de Recetas Base incluidas en Fichas de Producción

Registro de Elaboraciones

* *Imprimir elaboración actual:* Informe con la elaboración mostrado en pantalla

* *Imprimir elaboraciones entre fechas:* Informe con la relación de elaboraciones que se hayan elaborado en un determinado periodo de tiempo. Se preguntará rango de fechas.

* *Imprimir elaboraciones y ventas entre fechas:* Informe con la relación de elaboraciones que se hayan elaborado en un determinado periodo de tiempo, junto con la relación de ventas (tickets y facturas) de cada una de ellas. Se preguntará rango de fechas.

* *Imprimir elaboraciones con stock disponible:* Informe con la relación de elaboraciones de las cuáles quede stock disponible.

* *Imprimir etiquetas de la(s) ficha(s) de producción:* Informe con las etiquetas de las fichas de producción elaboradas. Se preguntará tipo de etiqueta, cantidad de etiquetas a dejar en blanco, y número de etiquetas a imprimir de cada ficha.

Informe de Elaboraciones Menu

Fecha elaboración: 04/10/2010 Fecha caducidad: 04/10/2010 N° Pac: 30 Código:

Rubro	Item	Producto	Cantidad	Unidad	N° Lotes
Menu Niños [1]					
Para el niño de 1 año					
	00000000000000000000	00000000000000000000	000000	000000	000000
Para el niño de 2 años					
	00000000000000000000	00000000000000000000	000000	000000	000000
Para el niño de 3 años					
	00000000000000000000	00000000000000000000	000000	000000	000000
Menu Adultos [1]					
Para el adulto de 1 año					
	00000000000000000000	00000000000000000000	000000	000000	000000
Para el adulto de 2 años					
	00000000000000000000	00000000000000000000	000000	000000	000000
Para el adulto de 3 años					
	00000000000000000000	00000000000000000000	000000	000000	000000
Menu Bebidas [1]					
Para la bebida de 1 año					
	00000000000000000000	00000000000000000000	000000	000000	000000
Para la bebida de 2 años					
	00000000000000000000	00000000000000000000	000000	000000	000000
Para la bebida de 3 años					
	00000000000000000000	00000000000000000000	000000	000000	000000

Demo V5 04/10/2010 Página 1 de 8 Demo V5

Elaboración actual

Elaboraciones y Ventas del Periodo (01/10/2010) (31/10/2010)

Fecha elaboración: 01/10/2010 Fecha caducidad: 31/10/2010 Cantidad: 4 Código: A/04001

Venta	Fecha	Cantidad	Ticket N°
Venta	01/10/2010	2.00	Ticket N° 0000000017
Venta	01/10/2010	1.00	Ticket N° 0000000014
Venta	01/10/2010	1.00	Ticket N° 0000000014
Total		4.00	

Fecha elaboración: 01/10/2010 Fecha caducidad: 31/10/2010 Cantidad: 7 Código: A/04002

Venta	Fecha	Cantidad	Ticket N°
Venta	01/10/2010	2.00	Ticket N° 0000000017
Venta	01/10/2010	2.00	Ticket N° 0000000015
Venta	01/10/2010	3.00	Ticket N° 0000000016
Total		7.00	

Fecha elaboración: 01/10/2010 Fecha caducidad: 31/10/2010 Cantidad: 4 Código:

Demo V5 04/10/2010 Página 1 de 1 Demo V5

Elaboraciones y ventas entre fechas

 ELABORACIONES CON STOCK DISPONIBLE				
Aprobado 2004				
Fecha elaboración	Fecha caducidad	Nº Racinos	Stock disponible	Código
30/09/2010	30/09/2010	4,00	4,00	
TOTALES		4,00	4,00	
Menestra de verdura sal Jugoso				
Fecha elaboración	Fecha caducidad	Nº Racinos	Stock disponible	Código
02/10/2010	02/10/2010	10,00	10,00	
TOTALES		10,00	10,00	
Menu				
Fecha elaboración	Fecha caducidad	Nº Racinos	Stock disponible	Código
03/09/2010	03/09/2010	9,00	9,00	
TOTALES		9,00	9,00	
Menu de la gallega a nuestra manera				
Fecha elaboración	Fecha caducidad	Nº Racinos	Stock disponible	Código
02/04/2010	02/04/2010	10,00	10,00	
TOTALES		10,00	10,00	
S				
Fecha elaboración	Fecha caducidad	Nº Racinos	Stock disponible	Código
03/09/2010	03/09/2010	1,00	1,00	
TOTALES		1,00	1,00	
Semana del 12 al 18 de Septiembre de 2004				
Fecha elaboración	Fecha caducidad	Nº Racinos	Stock disponible	Código
03/09/2010	03/09/2010	85,00	85,00	
TOTALES		85,00	85,00	
Demo V5 04/10/2010 Página 1 de 1 Demo V5				


Elaboraciones con stock disponible

 Fecha: 30/09/2010 Fecha: 30/09/2010 N.º Racinos: 4,00 Stock: 4,00 Código: 0				
Platillo principal				
Fecha elaboración: 30/09/2010 Fecha caducidad: 30/09/2010 N.º Racinos: 4,00 Stock: 4,00 Código: 0				
Fecha elaboración: 30/09/2010 Fecha caducidad: 30/09/2010 N.º Racinos: 4,00 Stock: 4,00 Código: 0				
 Fecha: 30/09/2010 Fecha: 30/09/2010 N.º Racinos: 10,00 Stock: 10,00 Código: 0				
Platillo de postre				
Fecha elaboración: 02/10/2010 Fecha caducidad: 02/10/2010 N.º Racinos: 10,00 Stock: 10,00 Código: 0				
Fecha elaboración: 02/10/2010 Fecha caducidad: 02/10/2010 N.º Racinos: 10,00 Stock: 10,00 Código: 0				
 Fecha: 30/09/2010 Fecha: 30/09/2010 N.º Racinos: 10,00 Stock: 10,00 Código: 0				
Copa de champagne fría a las 18 horas				
Fecha elaboración: 02/10/2010 Fecha caducidad: 02/10/2010 N.º Racinos: 10,00 Stock: 10,00 Código: 0				
Fecha elaboración: 02/10/2010 Fecha caducidad: 02/10/2010 N.º Racinos: 10,00 Stock: 10,00 Código: 0				
 Fecha: 30/09/2010 Fecha: 30/09/2010 N.º Racinos: 1,00 Stock: 1,00 Código: 0				
Bebida de postre (licor) a las 18 horas				
Fecha elaboración: 03/09/2010 Fecha caducidad: 03/09/2010 N.º Racinos: 1,00 Stock: 1,00 Código: 0				
Fecha elaboración: 03/09/2010 Fecha caducidad: 03/09/2010 N.º Racinos: 1,00 Stock: 1,00 Código: 0				
 Fecha: 30/09/2010 Fecha: 30/09/2010 N.º Racinos: 85,00 Stock: 85,00 Código: 0				
Jamón de lomo				
Fecha elaboración: 03/09/2010 Fecha caducidad: 03/09/2010 N.º Racinos: 85,00 Stock: 85,00 Código: 0				
Fecha elaboración: 03/09/2010 Fecha caducidad: 03/09/2010 N.º Racinos: 85,00 Stock: 85,00 Código: 0				
 Fecha: 30/09/2010 Fecha: 30/09/2010 N.º Racinos: 85,00 Stock: 85,00 Código: 0				

Etiquetas de fichas de producción

Rentabilidad (análisis de)

* Imprimir informe con el análisis de la rentabilidad



Análisis de rentabilidad - Año 2010

Concepto	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septem.	Octubre	Novem.	Dicim.	TOTAL
Suplementos IVA	1.210	87	409	216	861	762	0	1.876	87	0	0	0	5.991
Patrimonio neto IVA	1.210	87	409	216	861	762	0	1.876	87	0	0	0	5.991
Patrimonio	0	0	0	94	0	742	0	1.919	87	0	0	0	2.537
Morosa	1.180	0	0	0	861	80	0	96	0	0	0	0	2.117
Procedidos sociales	34	89	480	0	0	0	0	103	0	0	0	0	606
Costes planados	76	0	0	752	0	0	0	765	0	0	0	0	1583
Costes	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Saldo inicial (coste del IVA)	0	0	0	0	0	0	0	0	1	124	0	0	125
ALMACQUE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	124	0	0	124
Charges	0	0	0	0	0	0	0	0	0	124	0	0	124
Costado	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ALMACQUE	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
Charges	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ALMACQUE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Costado	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Transacciones bancarias	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CRONOLÓGICA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Costado	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CRONOLÓGICA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Costado	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Saldo de apertura	165.307	165.307	165.307	165.302	167.647	167.607	167.607	167.607	167.602	166.020	165.207	165.207	1.517.316
Saldo de apertura (coste del IVA)	119	76	82	26	107	131	103	131	82	26	0	131	1.040
Saldo de cierre	1.210	87	409	216	861	762	0	1.876	87	0	0	0	5.991

Gestor de Cocina de Paco Roncero V5
Página 1 de 2
Gestor de Cocina de Paco Roncero V5

Reservas

* *Imprimir Reserva:* Informe con la hoja de reservas mostrada en pantalla; se podrán indicar las columnas a imprimir en dicho informe.

* *Imprimir Reserva (resumen):* Informe con un resumen de la hoja de reservas mostrada en pantalla.

* *Imprimir todas las comandas:* En caso de que el tipo de comida de alguna de las reservas sea un menú de degustación ("m. degustación"), con esta opción podrá imprimir automáticamente y de forma rápida las comandas de los distintos menús de degustación de las reservas.

* *Imprimir informe de clientes más frecuentes entre fechas:* Informe con la relación de clientes que más frecuentemente hayan asistido al restaurante en un periodo de tiempo determinado.

* *Imprimir grado de ocupación (por mesas) entre fechas:* Informe con el grado de ocupación de cada día / turno en un determinado periodo de tiempo. El grado de ocupación se calculará a partir de las mesas reservadas y no de los comensales que hayan asistido.

* *Imprimir grado de ocupación (por personas) entre fechas:* Informe con el grado de ocupación de cada día / turno en un determinado periodo de tiempo. El grado de ocupación se calculará a partir de los comensales que hayan asistido y no de las mesas reservadas.

DETALLE DE LA RESERVA													
62862995		Restaurante La Terraza						TURNO 2					
Salón	Cliente	Nº Pax	Hora	Peri. Contacto	Comf.	Me sa. In.	Me sa. Fin.	Realizador res.	Tipo comida	Tipo cliente	Persona	Estado	Cód. res.
La terraza del Casino	DEJARE, ANDRÉS	2	21:00	ANDRÉS	SI	33		RESTAURANTE	M. Degustación	NO FIRMAL	Osana	DALA	EP-286
La terraza del Casino	GALLIGO, JAVIER	6	21:00	JAVIER	SI			RESTAURANTE	M. Degustación	NO FIRMAL	Osana	DALA	EP-307
La terraza del Casino	GUTIERREZ, JOSE LUIS	2	21:00	PACO	SI			PACO	M. Degustación	NO FIRMAL	Felipe	DALA	GT-300
La terraza del Casino	LILLY	23		LILLY	SI	30,21,25		COMERCIAL	Barquero	NO FIRMAL	Osana	LLOTA DE ESCOPIA	EP-273
La terraza del Casino	NICOLÉ	8	21:00	NICOLÉ	SI	12,13,14,15		RESTAURANTE	M. Degustación	NO FIRMAL	Osana	DALA	AB-251
La terraza del Casino	O LIVER	2	21:00	O LIVER	SI			RESTAURANTE	M. Degustación	NO FIRMAL	Osana	DALA	AB-244
La terraza del Casino	PAREDERA	2	22:00	PAREDERA	SI			RESTAURANTE	M. Degustación	NO FIRMAL	Osana	DALA	O P-376
La terraza del Casino	ORCOLLA	3	22:00	ORCOLLA	SI			RESTAURANTE	M. Degustación	NO FIRMAL	Osana	DALA	W-242
La terraza del Casino	ORLAXABO	3	21:00	ORLAXABO	SI			RESTAURANTE	M. Degustación	NO FIRMAL	Osana	COMPLUTENSE	W-360
La terraza del Casino	ORRTE	2	21:00	ORRTE	SI	31,32,34,1,5		RESTAURANTE	M. Degustación	NO FIRMAL	Osana	DALA	W-296
La terraza del Casino	CELESTINO	10		CELESTINO	SI	46,37,39		RESTAURANTE	M. Degustación	NO FIRMAL	Osana	LLOTA DE ESCOPIA	AB-375
La terraza del Casino	CARLO	2	21:00	CARLO	SI			RESTAURANTE	M. Degustación	NO FIRMAL	Osana	DALA	PO-251
Total Pax (fila):		23											
Rta. La Terraza de la Cocina				Página 1 de 1				Código de Modulo					

Hoja de reservas

DETALLE DE LA RESERVA

02/06/2005		Restaurante La Terraza					TURNO 2				
Cod. Reserva	Salón	Cliente	Hº Pax	Hora	Peri. Contacto	Teléfono	Mesa Pbx.	Tipo comida	Tipo cliente	Observaciones	
EF-286	La Inrasedel Casino	REYESA,AFRITO FRILO	2	21:00	AFRITO FRILO	649078299		El. Degustación	NO FIBAL		
BB-007	La Inrasedel Casino	GALLDOR,JAVIER	6	21:30	JAVIER	677592217		El. Degustación	NO FIBAL	CLUB ROTARY.	
OP-300	La Inrasedel Casino	GUTIER REC,JODE LUIS	2	21:30	Paco			El. Degustación	NO FIBAL		
EF-273	La Inrasedel Casino	LULLY	23		LULLY	COMERCIAL		Banker's	NO FIBAL		
AB-298	La Inrasedel Casino	MEOLE	8	21:00	MEOLE			El. Degustación	NO FIBAL	MAY 11 0505-120 B.VINO INC LUISO	
JH-244	La Inrasedel Casino	OLIVER	2	21:30	OLIVER	917302872		El. Degustación	NO FIBAL		
OP-376	La Inrasedel Casino	PARRAGUA	2	22:00	PARRAGUA	649079752		El. Degustación	NO FIBAL		
WV-212	La Inrasedel Casino	GR COLIMA	3	22:00	GR COLIMA	652911061		El. Degustación	NO FIBAL		
TR-360	La Inrasedel Casino	GR LARANO	3	21:00	GR LARANO	915006442		El. Degustación	NO FIBAL		
WV-298	La Inrasedel Casino	GR OPTIC	2	21:30	GR OPTIC	600070330		El. Degustación	NO FIBAL		
AB-375	La Inrasedel Casino	GRIFO,CHELOTTO	10		CHELOTTO	915401720		El. Degustación	NO FIBAL		
PO-051	La Inrasedel Casino	VIALO,CARLOS	2	21:30	CARLOS	627592917		El. Degustación	NO FIBAL		
Total Pax (xala): 29											

Exo La Terraza del Casino

Página 1 de 1

Código de Muestreo

Hoja de reservas (resumen)

Enfiteusis Sana	Mesa	4	NºPais	17	Enfiteusis Sana	Mesa	4	NºPais	17
INACIEN					INACIEN				
<input type="checkbox"/> AGRICULTURA					<input type="checkbox"/> AGRICULTURA				
<input type="checkbox"/> MANEJO DE PLAGAS Y ENFERMEDADES					<input type="checkbox"/> MANEJO DE PLAGAS Y ENFERMEDADES				
<input type="checkbox"/> USO DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS					<input type="checkbox"/> USO DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS				
<input type="checkbox"/> MANEJO DE RECURSOS AGROPECUARIOS					<input type="checkbox"/> MANEJO DE RECURSOS AGROPECUARIOS				
<input type="checkbox"/> MANEJO DE RECURSOS AGROPECUARIOS					<input type="checkbox"/> MANEJO DE RECURSOS AGROPECUARIOS				
JO. MEDIAN					JO. MEDIAN				
<input type="checkbox"/> MANEJO DE RECURSOS AGROPECUARIOS					<input type="checkbox"/> MANEJO DE RECURSOS AGROPECUARIOS				
<input type="checkbox"/> MANEJO DE RECURSOS AGROPECUARIOS					<input type="checkbox"/> MANEJO DE RECURSOS AGROPECUARIOS				
<input type="checkbox"/> MANEJO DE RECURSOS AGROPECUARIOS					<input type="checkbox"/> MANEJO DE RECURSOS AGROPECUARIOS				
<input type="checkbox"/> MANEJO DE RECURSOS AGROPECUARIOS					<input type="checkbox"/> MANEJO DE RECURSOS AGROPECUARIOS				
<input type="checkbox"/> MANEJO DE RECURSOS AGROPECUARIOS					<input type="checkbox"/> MANEJO DE RECURSOS AGROPECUARIOS				
PA. RIN					PA. RIN				
<input type="checkbox"/> MANEJO DE RECURSOS AGROPECUARIOS					<input type="checkbox"/> MANEJO DE RECURSOS AGROPECUARIOS				

Montes, 31 de septiembre de 2024

Enfiteusis Sana	Mesa	4	NºPais	17	Enfiteusis Sana	Mesa	4	NºPais	17
INACIEN					INACIEN				
<input type="checkbox"/> AGRICULTURA					<input type="checkbox"/> AGRICULTURA				
<input type="checkbox"/> MANEJO DE PLAGAS Y ENFERMEDADES					<input type="checkbox"/> MANEJO DE PLAGAS Y ENFERMEDADES				
<input type="checkbox"/> USO DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS					<input type="checkbox"/> USO DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS				
<input type="checkbox"/> MANEJO DE RECURSOS AGROPECUARIOS					<input type="checkbox"/> MANEJO DE RECURSOS AGROPECUARIOS				
<input type="checkbox"/> MANEJO DE RECURSOS AGROPECUARIOS					<input type="checkbox"/> MANEJO DE RECURSOS AGROPECUARIOS				
JO. MEDIAN					JO. MEDIAN				
<input type="checkbox"/> MANEJO DE RECURSOS AGROPECUARIOS					<input type="checkbox"/> MANEJO DE RECURSOS AGROPECUARIOS				
<input type="checkbox"/> MANEJO DE RECURSOS AGROPECUARIOS					<input type="checkbox"/> MANEJO DE RECURSOS AGROPECUARIOS				
<input type="checkbox"/> MANEJO DE RECURSOS AGROPECUARIOS					<input type="checkbox"/> MANEJO DE RECURSOS AGROPECUARIOS				
<input type="checkbox"/> MANEJO DE RECURSOS AGROPECUARIOS					<input type="checkbox"/> MANEJO DE RECURSOS AGROPECUARIOS				
<input type="checkbox"/> MANEJO DE RECURSOS AGROPECUARIOS					<input type="checkbox"/> MANEJO DE RECURSOS AGROPECUARIOS				
PA. RIN					PA. RIN				
<input type="checkbox"/> MANEJO DE RECURSOS AGROPECUARIOS					<input type="checkbox"/> MANEJO DE RECURSOS AGROPECUARIOS				

Montes, 31 de septiembre de 2024

[illegible]

Comandas de los menús de las reservas

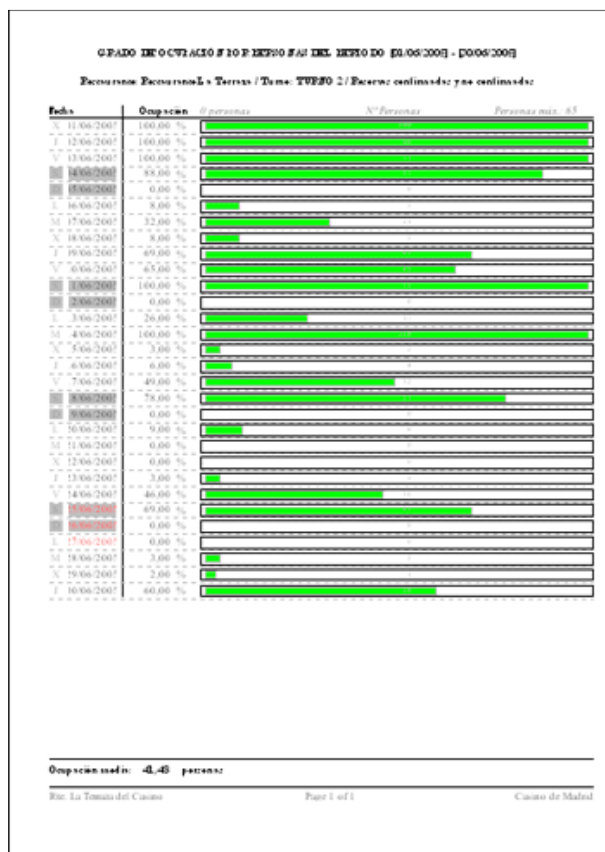
FRECUENCIA DE ASISTENCIA DE CLIENTES EN EL PERIODO [01/01/2005] - [31/12/2005]						
10 veces:						
Cliente	Fecha	Establecimiento	Sala	Turno	Hora	Nº Pac.
SURRO, CEBESTINO	01/01/2005	Restaurante La Terraza	La terraza del Casino	TURNO 1		12
	01/01/2005	Restaurante La Terraza	La terraza del Casino	TURNO 2		5
	31/01/2005	Restaurante La Terraza	La terraza del Casino	TURNO 1		2
	30/01/2005	Restaurante La Terraza	La terraza del Casino	TURNO 1	13:30	1
	30/01/2005	Restaurante La Terraza	La terraza del Casino	TURNO 2	21:00	1
	20/01/2005	Restaurante La Terraza	Terraza exterior	TURNO 2	21:00	6
	20/01/2005	Restaurante La Terraza	Terraza exterior	TURNO 2		6
	04/01/2005	Restaurante La Terraza	Terraza exterior	TURNO 2	22:00	6
	01/01/2005	Restaurante La Terraza	Terraza exterior	TURNO 2		6
	02/01/2005	Restaurante La Terraza	La terraza del Casino	TURNO 2		10
4 veces:						
Cliente	Fecha	Establecimiento	Sala	Turno	Hora	Nº Pac.
privado, albariza	01/01/2005	Restaurante La Terraza	Terraza exterior	TURNO 1	14:00	10
	30/01/2005	Restaurante La Terraza	Terraza exterior	TURNO 1	14:00	16
	20/01/2005	Restaurante La Terraza	Terraza exterior	TURNO 1	14:00	9
	27/01/2005	Restaurante La Terraza	Terraza exterior	TURNO 1	14:00	10
3 veces:						
Cliente	Fecha	Establecimiento	Sala	Turno	Hora	Nº Pac.
Mancos, manuel	04/01/2005	Restaurante La Terraza	La terraza del Casino	TURNO 2	23:45	4
	09/01/2005	Restaurante La Terraza	Terraza exterior	TURNO 2	21:00	1
	03/01/2005	Restaurante La Terraza	La terraza del Casino	TURNO 2	23:30	4
2 veces:						
Cliente	Fecha	Establecimiento	Sala	Turno	Hora	Nº Pac.
ALCARAZ GONZALO	30/01/2005	Restaurante La Terraza	Terraza exterior	TURNO 2	22:00	2
	02/01/2005	Restaurante La Terraza	Terraza exterior	TURNO 1	13:30	4
BIOQUEBADO, PABLO	24/01/2005	Restaurante La Terraza	Terraza exterior	TURNO 2	21:00	15
	30/01/2005	Restaurante La Terraza	Terraza exterior	TURNO 2	21:15	25
BIOQUEBADO COMERCIAL	29/01/2005	Restaurante La Terraza	Terraza exterior	TURNO 2	21:00	1
	01/01/2005	Restaurante La Terraza	Terraza exterior	TURNO 2		200
mejías, maria	30/01/2005	Restaurante La Terraza	Terraza exterior	TURNO 2	21:30	2

Rta. La Terraza del Casino

Página 1 de 7

Casino de Madrid

Informe de clientes más frecuentes



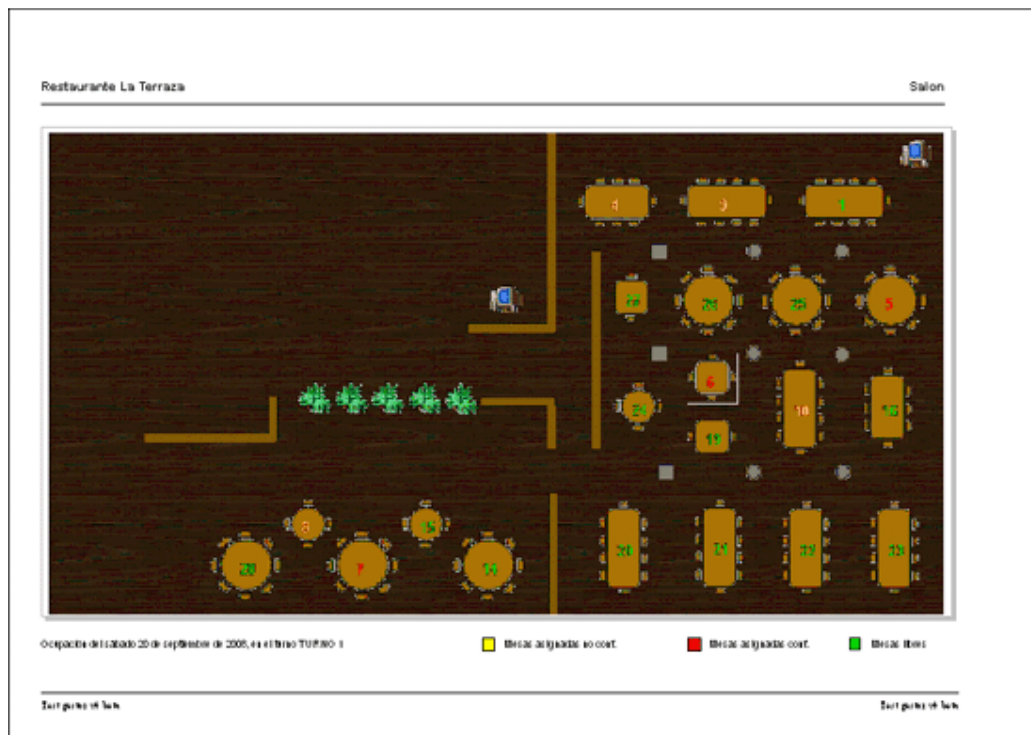
Grado de ocupación entre fechas (por personas)



Grado de ocupación entre fechas (por mesas)

Salones

* *Imprimir distribución del salón:* Informe con el salón mostrado en pantalla.



Distribución del salón

Técnicas de cocina

* *Imprimir técnica de cocina:* Informe con la ficha de la técnica de cocina mostrada en pantalla

* *Imprimir todas las Técnicas de cocina:* Informe con las fichas de todas las técnicas de cocina que haya a modo de diccionario (aparecerán agrupados por la inicial de la técnica de cocina)

TÉCNICAS DE COCINA		
A		
Abrito cña		
Producto:	Cocinado:	Método:
1- Poner un paño húmedo sobre la mesa 2- Colocar la odra encima 3- Poner un trapo seco encima de la odra 4- Poner sobre el trapo seco con la mano izquierda 5- Con la mano derecha, agitar el abridor de odras y enagar por ...		
Rto: La Torrada del Camino Camino de Madrid		

Ficha de la técnica de cocina

TÉCNICAS DE COCINA		
A		
Abrito cña		
Producto:	Cocinado:	Método:
1- Poner un paño húmedo sobre la mesa 2- Colocar la odra encima 3- Poner un trapo seco encima de la odra 4- Poner sobre el trapo seco con la mano izquierda 5- Con la mano derecha, agitar el abridor de odras y enagar por ...		
Ara z8		
Producto:	Cocinado:	Arenas:
Método de riego de pino o pino roble, ajo y perejil que se añaden en algunas preparaciones		
C		
Cam #4		
Producto:	Cocinado:	Camas:
Preparación y abanicamiento de todo lo necesario para empezar un trabajo		
F		
Ror de odabazn		
Producto:	Cocinado:	Ferros:
Palabra francesa que designa la piel o tela del último rasoño diferente conajada de una jaula o económico		
T		
Tecno 1		
Producto:	Cocinado:	Tecno 1:
-		
Tecno 2		
Producto:	Cocinado:	Tecno 2:
D2		
Tecno 3		
Producto:	Cocinado:	Tecno 3:
Polo		
Rto: La Torrada del Camino Camino de Madrid		

Diccionario de técnicas de cocina

Tes e infusiones

* *Imprimir ficha del te o infusión:* Informe con la ficha del te o infusión mostrado en pantalla

* *Imprimir todas las fichas de tes e infusiones:* Informe con las fichas de todos los tes e infusiones que haya



TE E INFUSIONES			
<input type="text" value="Te blanco"/>			
Variedad:	Te blanco	Unidad de medida:	1 bolsa
Procedencia:	China	Precio de compra:	5,00 \$ / 1 bolsa
Preparados:			
Manejo:			
Características:			
Servicio:			
Cata:			
Preparación:	Grageo: 3 gramos	Tiempo de infusión:	2 minutos
<input type="text" value="Te verde"/>			
Variedad:	Te blanco	Unidad de medida:	1 bolsa
Procedencia:	Nipal	Precio de compra:	12,00 \$ / 1 bolsa
Preparados:	Preparados con tibia ambrosia al exceso de phlebotom		
Manejo:			
Características:			
Servicio:			
Cata:			
Preparación:	Grageo: 12 gramos	Tiempo de infusión:	4 minutos

El Dicho

El Dicho

Test de rendimiento

* *Imprimir Test de rendimiento* : Informe con la ficha del test de rendimiento mostrado en pantalla

TEST DE RENDIMIENTO									
COFIDEPRO RECETAS Y RECIPES						09-001-20004			
Unidad de medida: kg						Cantidad:			
Precio de compra: 3,53 /kg						4,24			
Resumen del producto:									
	Cantidad	Unidad de medida	Porcentaje	Coste unitario	Coste total	Peso neto	Nº de raciones	Coste por ración	
Peso bruto:	4,240	kg	100,00 %		23,45				
Materia Gr:	1,240	kg	29,25 %						
Peso neto:	3,000	kg	70,75 %	7,82	23,45				
Aplicaciones:									
HUIDOS PARA	1,150	kg	27,52 %	0,00	0,00				
FUOJO	0,750	kg	17,69 %	0,00	0,00				
FALDA	0,400	kg	11,32 %	0,00	0,00				
PARA PICAR	0,400	kg	11,32 %	0,00	0,00				
REFRON	0,650	kg	1,18 %	0,00	0,00				
SOLGABELO Y	0,570	kg	13,44 %	43,98	26,21	0,143	4	6,55	
LOMO									
 									
Producto de partida					Producto terminado				
Observaciones:									
En este test he dado todos el valor al kilo y a cambio, dejando el resto de aplicaciones sin costo.									
En esta ocasión he reportado el gramo a la baja para así sacar mayor nº de raciones									
Eje: La Tempra del Cocino					Cocino de Madrid				

Tickets (TPV)

* *Tickets entre fechas*: Informe con la relación de tickets emitidos en un determinado periodo de tiempo.

* *Demanda de Raciones entre fechas*: Informe con la relación de raciones vendidas en un determinado periodo de tiempo.

* *Demanda de Menús entre fechas*: Informe con la relación de menús vendidos en un determinado periodo de tiempo.

* *Demanda de Vinos entre fechas*: Informe con la relación de vinos vendidos en un determinado periodo de tiempo.

* *Demanda de Productos sueltos entre fechas*: Informe con la relación de productos sueltos vendidos en un determinado periodo de tiempo.

* *Demanda de Otros conceptos entre fechas*: Informe con la relación de otros conceptos vendidos en un determinado periodo de tiempo.

* *Materia prima consumida entre fechas*: Informe con la materia prima consumida (utilizada para la elaboración de fichas y menús, así como las ventas de productos sueltos) en un determinado periodo de tiempo.


* *Ventas por camarero entre fechas*: Informe con la relación de tickets emitidos por cada camarero.

* *Arqueos de caja entre fechas*: Informe con la relación de arqueos de caja realizados en un determinado periodo de tiempo.

* *Cobros entre fechas*: Informe con la relación de cobros realizados en un determinado periodo de tiempo.

* *Contraste consumo - cobro - arqueos*: Informe que muestra, para cada ticket realizado en un determinado periodo de tiempo, lo que se ha vendido y lo que se ha cobrado, junto con el arqueos diario; de esta forma es posible comparar si todo cuadra.

* *Tickets por cliente entre fechas*: Informe con la relación de tickets emitidos para cada cliente en un determinado periodo de tiempo.


TICKETS ENTRE FECHAS
 [01/01/2010] - [31/12/2010]

[TPV - PCPROMOFORVEY]										1.900,00 €	0,00 €	1.900,00 €
Jueves, 02 de octubre de 2010										1.900,00 €	0,00 €	1.900,00 €
NºTicket	Canal de venta	NºMesa	Pla	Sección	Eto (m)	Aperturas	Cierre	Estado	Base Imp.	I.V.A.	Total	
1	ABO EL	25		2	0,00		07/11/2009 1:38:09	Abierto	1.300,00 €	0,00 €	1.300,00 €	
[TPV - PCPROMOFORVEY]										37.872 €	29.831 €	67.703,1 €
Jueves, 02 de agosto de 2010										181,28 €	16,71 €	200,00 €
NºTicket	Canal de venta	NºMesa	Pla	Sección	Eto (m)	Aperturas	Cierre	Estado	Base Imp.	I.V.A.	Total	
10	ABO EL			2		02/08/2010 23:39:26	30/08/2010 0:48:37	Cerrado	183,29 €	16,71 €	200,00 €	
Miércoles, 03 de febrero de 2010										37,82 €	0,96 €	38,78 €
NºTicket	Canal de venta	NºMesa	Pla	Sección	Eto (m)	Aperturas	Cierre	Estado	Base Imp.	I.V.A.	Total	
329	ABO EL			2		03/02/2010 23:32:44	03/02/2010 23:33:26	Cerrado	37,82 €	0,96 €	38,78 €	
Jueves, 04 de febrero de 2010										0,00 €	0,00 €	0,00 €
NºTicket	Canal de venta	NºMesa	Pla	Sección	Eto (m)	Aperturas	Cierre	Estado	Base Imp.	I.V.A.	Total	
330	ABO EL			2	0,00	04/02/2010 23:54:51		Abierto	0,00 €	0,00 €	0,00 €	
viernes, 04 de junio de 2010										0,00 €	0,00 €	0,00 €
NºTicket	Canal de venta	NºMesa	Pla	Sección	Eto (m)	Aperturas	Cierre	Estado	Base Imp.	I.V.A.	Total	
7	ABO EL			1		04/06/2010 0:06:07		Abierto	0,00 €	0,00 €	0,00 €	
Miércoles, 06 de mayo de 2010										€	0,00 €	€

Deux V!

Página 1 de 2

Deux V!

Tickets entre fechas

[illegible]

Demanda de Raciones entre fechas

[illegible]

Demanda de Menús entre fechas

[illegible]

Demanda de Vinos entre fechas

[illegible]

Demanda de Productos sueltos entre fechas



OTROS CONCEPTOS PAGADOS ENTRE FECHAS

del 01/01/2009 al 31/12/2010

Conceptos	Cantidad
DESCUENTOS	10.00
IMPORTE	2.00
Total	12.00

Documento N° 1
Página 1 de 1
Documento N° 1

Demanda de Otros conceptos entre fechas

[illegible]

Materia prima consumida entre fechas

TICKETS POR CAMARERO ENTRE FECHAS

01/01/2009-01/12/2010

ANEXO

Orden	Fecha	Fin	Artículo	Unid. V.	Unid. C.	Total C.	Comentarios
1	01/01/2009	31/01/2009	1000	1000	1000	1000	
2	01/02/2009	28/02/2009	1000	1000	1000	1000	
3	01/03/2009	29/03/2009	1000	1000	1000	1000	
4	01/04/2009	30/04/2009	1000	1000	1000	1000	
5	01/05/2009	31/05/2009	1000	1000	1000	1000	
6	01/06/2009	30/06/2009	1000	1000	1000	1000	
7	01/07/2009	31/07/2009	1000	1000	1000	1000	
8	01/08/2009	30/08/2009	1000	1000	1000	1000	
9	01/09/2009	30/09/2009	1000	1000	1000	1000	
10	01/10/2009	31/10/2009	1000	1000	1000	1000	
11	01/11/2009	30/11/2009	1000	1000	1000	1000	
12	01/12/2009	31/12/2009	1000	1000	1000	1000	
13	01/01/2010	31/01/2010	1000	1000	1000	1000	
14	01/02/2010	28/02/2010	1000	1000	1000	1000	
15	01/03/2010	29/03/2010	1000	1000	1000	1000	
16	01/04/2010	30/04/2010	1000	1000	1000	1000	
17	01/05/2010	31/05/2010	1000	1000	1000	1000	
18	01/06/2010	30/06/2010	1000	1000	1000	1000	
19	01/07/2010	31/07/2010	1000	1000	1000	1000	
20	01/08/2010	30/08/2010	1000	1000	1000	1000	
21	01/09/2010	30/09/2010	1000	1000	1000	1000	
22	01/10/2010	31/10/2010	1000	1000	1000	1000	
23	01/11/2010	30/11/2010	1000	1000	1000	1000	
24	01/12/2010	31/12/2010	1000	1000	1000	1000	
25	01/01/2011	31/01/2011	1000	1000	1000	1000	
26	01/02/2011	28/02/2011	1000	1000	1000	1000	
27	01/03/2011	29/03/2011	1000	1000	1000	1000	
28	01/04/2011	30/04/2011	1000	1000	1000	1000	
29	01/05/2011	31/05/2011	1000	1000	1000	1000	
30	01/06/2011	30/06/2011	1000	1000	1000	1000	
31	01/07/2011	31/07/2011	1000	1000	1000	1000	
32	01/08/2011	30/08/2011	1000	1000	1000	1000	
33	01/09/2011	30/09/2011	1000	1000	1000	1000	
34	01/10/2011	31/10/2011	1000	1000	1000	1000	
35	01/11/2011	30/11/2011	1000	1000	1000	1000	
36	01/12/2011	31/12/2011	1000	1000	1000	1000	
37	01/01/2012	31/01/2012	1000	1000	1000	1000	
38	01/02/2012	28/02/2012	1000	1000	1000	1000	
39	01/03/2012	29/03/2012	1000	1000	1000	1000	
40	01/04/2012	30/04/2012	1000	1000	1000	1000	
41	01/05/2012	31/05/2012	1000	1000	1000	1000	
42	01/06/2012	30/06/2012	1000	1000	1000	1000	
43	01/07/2012	31/07/2012	1000	1000	1000	1000	
44	01/08/2012	30/08/2012	1000	1000	1000	1000	
45	01/09/2012	30/09/2012	1000	1000	1000	1000	
46	01/10/2012	31/10/2012	1000	1000	1000	1000	
47	01/11/2012	30/11/2012	1000	1000	1000	1000	
48	01/12/2012	31/12/2012	1000	1000	1000	1000	
49	01/01/2013	31/01/2013	1000	1000	1000	1000	
50	01/02/2013	28/02/2013	1000	1000	1000	1000	
51	01/03/2013	29/03/2013	1000	1000	1000	1000	
52	01/04/2013	30/04/2013	1000	1000	1000	1000	
53	01/05/2013	31/05/2013	1000	1000	1000	1000	
54	01/06/2013	30/06/2013	1000	1000	1000	1000	
55	01/07/2013	31/07/2013	1000	1000	1000	1000	
56	01/08/2013	30/08/2013	1000	1000	1000	1000	
57	01/09/2013	30/09/2013	1000	1000	1000	1000	
58	01/10/2013	31/10/2013	1000	1000	1000	1000	
59	01/11/2013	30/11/2013	1000	1000	1000	1000	
60	01/12/2013	31/12/2013	1000	1000	1000	1000	
61	01/01/2014	31/01/2014	1000	1000	1000	1000	
62	01/02/2014	28/02/2014	1000	1000	1000	1000	
63	01/03/2014	29/03/2014	1000	1000	1000	1000	
64	01/04/2014	30/04/2014	1000	1000	1000	1000	
65	01/05/2014	31/05/2014	1000	1000	1000	1000	
66	01/06/2014	30/06/2014	1000	1000	1000	1000	
67	01/07/2014	31/07/2014	1000	1000	1000	1000	
68	01/08/2014	30/08/2014	1000	1000	1000	1000	
69	01/09/2014	30/09/2014	1000	1000	1000	1000	
70	01/10/2014	31/10/2014	1000	1000	1000	1000	
71	01/11/2014	30/11/2014	1000	1000	1000	1000	
72	01/12/2014	31/12/2014	1000	1000	1000	1000	
73	01/01/2015	31/01/2015	1000	1000	1000	1000	
74	01/02/2015	28/02/2015	1000	1000	1000	1000	
75	01/03/2015	29/03/2015	1000	1000	1000	1000	
76	01/04/2015	30/04/2015	1000	1000	1000	1000	
77	01/05/2015	31/05/2015	1000	1000	1000	1000	
78	01/06/2015	30/06/2015	1000	1000	1000	1000	
79	01/07/2015	31/07/2015	1000	1000	1000	1000	
80	01/08/2015	30/08/2015	1000	1000	1000	1000	
81	01/09/2015	30/09/2015	1000	1000	1000	1000	
82	01/10/2015	31/10/2015	1000	1000	1000	1000	
83	01/11/2015	30/11/2015	1000	1000	1000	1000	
84	01/12/2015	31/12/2015	1000	1000	1000	1000	
85	01/01/2016	31/01/2016	1000	1000	1000	1000	
86	01/02/2016	28/02/2016	1000	1000	1000	1000	
87	01/03/2016	29/03/2016	1000	1000	1000	1000	
88	01/04/2016	30/04/2016	1000	1000	1000	1000	
89	01/05/2016	31/05/2016	1000	1000	1000	1000	
90	01/06/2016	30/06/2016	1000	1000	1000	1000	
91	01/07/2016	31/07/2016	1000	1000	1000	1000	
92	01/08/2016	30/08/2016	1000	1000	1000	1000	
93	01/09/2016	30/09/2016	1000	1000	1000	1000	
94	01/10/2016	31/10/2016	1000	1000	1000	1000	
95	01/11/2016	30/11/2016	1000	1000	1000	1000	
96	01/12/2016	31/12/2016	1000	1000	1000	1000	
97	01/01/2017	31/01/2017	1000	1000	1000	1000	
98	01/02/2017	28/02/2017	1000	1000	1000	1000	
99	01/03/2017	29/03/2017	1000	1000	1000	1000	
100	01/04/2017	30/04/2017	1000	1000	1000	1000	

Página 1 de 1

Página 1 de 1

Página 1 de 1

Ventas por camarero entre fechas

[illegible]

Arqueos de caja entre fechas



COBROS ENTRE FECHAS

до 19/12/2019 - с 1/12/2019

Paciente: PC PRIMERO REY	ANEXO	\$ 2.000.000
período: 01 de octubre de 2019		\$ 2.000.000
Tipo de pago		importe
DEL TERCERO		700000
DEL CUARTO AL SEXTO		100000
TOTAL DEL TERCER TRIMESTRE		800000
DEL SEPTIMO AL NOVENO		1000000
ANEXO CANALIZADO		7.000.000
DEL 01 DE OCTUBRE AL 31 DE NOVIEMBRE		1000000
TOTAL DEL TERCER TRIMESTRE		1700000

Cobros entre fechas

CONTRASTE DE CONSUMO - COBRO - ARQUEO ENTRE FECHAS

01/10/2009 - 01/12/09

RFV-PCPRIMERO PRE

08/10/09

TICKET	CANAL	BASE IMP.	IVA	CONSUMO	COBRO
1	ATOLLA	1.000,00 €	100,00 €	1.000,00 €	1.000,00 €

TOTAL CONSUMIDO: 1.000,00 €
 TOTAL COBRADO: 1.000,00 €
 TOTAL EN ARQUEO: 0,00 €

RFV-PCPRIMERO PRE

02/08/10

TICKET	CANAL	BASE IMP.	IVA	CONSUMO	COBRO
10	ATOLLA	100,00 €	10,00 €	200,00 €	200,00 €

TOTAL CONSUMIDO: 200,00 €
 TOTAL COBRADO: 200,00 €
 TOTAL EN ARQUEO: 0,00 €

03/02/10

TICKET	CANAL	BASE IMP.	IVA	CONSUMO	COBRO
100	ATOLLA	37,50 €	3,75 €	30,75 €	30,75 €

TOTAL CONSUMIDO: 30,75 €
 TOTAL COBRADO: 30,75 €
 TOTAL EN ARQUEO: 0,00 €

04/02/10

TICKET	CANAL	BASE IMP.	IVA	CONSUMO	COBRO
100	ATOLLA	100,00 €	10,00 €	110,00 €	110,00 €

TOTAL CONSUMIDO: 110,00 €
 TOTAL COBRADO: 110,00 €
 TOTAL EN ARQUEO: 0,00 €

04/06/10

TICKET	CANAL	BASE IMP.	IVA	CONSUMO	COBRO
1	ATOLLA	10,00 €	1,00 €	10,00 €	10,00 €

Página 9 de 9

Fecha: 12/01/10

Página 9 de 9

Contraste consumo - cobro - arqueo

[illegible]

Tickets por cliente entre fechas

Vinos

- * *Imprimir ficha del Vino* : Informe con la ficha del vino mostrado en pantalla
- * *Imprimir todas las fichas* : Informe con la ficha de todos los vinos que haya
- * *Imprimir Carta de Vinos* : Informe con información de los vinos, agrupados según zona y tipo de vino
- * *Vinos más vendidos* : Informe con la cantidad de botellas vendidas de cada vino en un determinado periodo de tiempo
- * *Total facturado* : Informe de facturación en un determinado periodo de tiempo
- * *Ganancias netas* : Informe de ganancia neta en un determinado periodo de tiempo
- * *Volúmenes de botellas de cada vino* : Informe de volúmenes de botellas de los vinos; se puede agrupar por vino o por volumen de botella
- * *Vinos con Stock por debajo del Stock mínimo*: Lista de vinos cuyas existencias (stock actual) se encuentra por debajo del Stock mínimo
- * *Movimientos de vinos*: Informe de movimientos de vinos en un determinado periodo de tiempo; se puede agrupar por vino o por fecha
- * *Movimientos de vinos en un departamento / centro*: Informe de movimientos de vinos dentro de un determinado departamento (ej: almacén central, bodega, ...) en un determinado periodo de tiempo; se puede agrupar por vino o por fecha
- * *Ubicación de existencias*: Ubicación por clasificación de producto y vino de las distintas existencias (stock actual) de todos los vinos
- * *Existencias por departamento*: Ubicación por departamento (ej: almacén central, bodega, ...) de las distintas existencias (stock actual) de todos los vinos
- * *Historico de precios medios de compra entre fechas*: Histórico de precios medios de compra de todos los vinos. El precio medio de compra es el que resulta una vez aplicada la formula que calcula el nuevo precio medio cuando se introduce mercancía desde los albaranes
- * *Historico de precios de compra a proveedores entre fechas*: Histórico de precios de compra (el real al que se compra) de todos los vinos agrupado por proveedor

FICHA DE VINO	
Alameda	Fino Quinto 2000
DESCRIPCIÓN: No TIPO DE COPA: Cazo ancho PRECIO COMPRO: 12,18 € x U.P. 17,60 ° DE CORRIDO: 30 grados OMBROS: 300000 Una vez abrido, conservarlo bien frío.	BODEGA: Cof. Jerez PUEBLO: JEREZ DE LA FRONTERA CIUDAD: CÁDIZ PAÍS: DENOMINACIÓN: SUEVIA ZONA: SUEVIA EMBLADO: EMBLADO: CRANEA
VARIACIÓN DE LA CUA: Ancho: - 10 %; Cazaña Blanca: - 45 %; Cazaña: - 25 %	
Rte. La Torre del Cuerno Cuento de Madrid	

GALICIA	
BLANCOS GRUPO 1: ANSAR 2002 0,00 GRUPO 2: ANSAR 2000 0,00 GRUPO 3: ANSAR 2002 0,00 GRUPO 4: ANSAR 2002 0,00 GRUPO 5: ANSAR 2002 0,00	
El Dnie BODEGA	

Ficha de un vino

Carta de vinos

VINOS MÁS VENDIDOS ENTRE FECHAS				
[01/01/2004] - [31/12/2004]				
Cve.	Reserva	Año	Vol. botella	Clasificación
14	OLOROSO VINO DE BODEGA SUEVIA	0	1,5 l	AFRITADO
11	FINO QUINTA	2,00 l	0,5 l	AFRITADO
8	OLOROSO VINO SUEVIA	0	0,375 l	CHEVONON

■ OLOROSO VINO SUEVIA
 ■ FINO QUINTA
 ■ OLOROSO VINO DE BODEGA SUEVIA

El Dnie Bodega

Vinos más vendidos

FACTURACIÓN ENTRE FECHAS					
[01/01/2004] - [31/12/2004]					
OLOROSO VINO DE BODEGA SUEVIA Año: 0 Vol. botella: 1,5 l Clasificación: AFRITADO Fecha venta N° Botella Motivo salida Precio de compra Precio de venta Facturación 14/01/2004 14 Saldó - Venta 0,00 4,00 56,00 Totales 14 56,00					
FINO QUINTA Año: 2,00 l Vol. botella: 0,5 l Clasificación: AFRITADO Fecha venta N° Botella Motivo salida Precio de compra Precio de venta Facturación 14/01/2004 3 Saldó - Compra 0,00 45,00 135,00 20/01/2004 8 Saldó - Saldó 10,00 54,00 572,00 Totales 11 407,00					
OLOROSO VINO SUEVIA Año: 0 Vol. botella: 0,375 l Clasificación: CHEVONON Fecha venta N° Botella Motivo salida Precio de compra Precio de venta Facturación 14/01/2004 8 Saldó - Compra 0,00 0,00 0,00 Totales 8 0,00					
Total: 407,00					
El Dnie Bodega					

Total facturado

MOVIMIENTOS DE LA BODEGA ENTRE FECHAS						
[01/01/2005] - [31/12/2005]						
170021 la Catedral						
Fecha	Nº Botella	Motivo movimiento	Depos. / Centro	Precio de compra	Precio de venta	
07-enero-21	7,00	Entrada alts. T.P99	Bodega	21,00		
18-septiembre-21	-1,00	* Via a Almacén	Bodega			
18-septiembre-21	1,00	* Viene de Bodega	Almacén			
13-septiembre-21	7,00	* Via a Bodega	Almacén			
13-septiembre-21	7,00	* Viene de Almacén	Bodega			
12-septiembre-21	-1,00	Salida Bn. 020100002	Bodega		100,00	
12-septiembre-21	-1,00	Salida Bn. 020100002	Bodega		100,00	
10-septiembre-21	-6,00	Regalada. XL56-1	Bodega		15,58	
10-septiembre-21	8,00	Regalada. XL56-1		15,58		
10-septiembre-21	-5,00	Regalada. XL56-1		15,58		
10-septiembre-21	4,00	Regalada. XL56-1		15,58		
07-septiembre-21	7,00	Entrada alts. T.P99	Bodega	21,00		
05-septiembre-21	-1,00	Salida Bn. 020100001	Bodega		9,62	
05-septiembre-21	-1,00	Salida Bn. 020100001	Bodega		9,62	
05-septiembre-21	10,00	* Viene de Bodega	Almacén			
05-septiembre-21	-10,00	* Via a Almacén	Bodega			
05-septiembre-21	7,00	Rutas	Bodega	15,58	9,62	
05-septiembre-21	8,00	Entrada en almacén	Almacén	15,58		
05-septiembre-21	-1,00	Salida Bn. 020100001	Bodega		9,62	
05-septiembre-21	-1,00	Salida Bn. 020100001	Bodega		9,62	
05-septiembre-21	-1,00	Salida Bn. 020100001	Bodega		9,62	
02-septiembre-2008	7,00	Entrada alts. APF 278		9,60		

Total primer volumen

Total primer volumen

Movimientos de vinos - Según vino

MOVIMIENTOS ENTRE FECHAS						
[01/01/2005] - [31/12/2005]						
— BODEGA —						
170021 la Catedral						
Fecha	Nº Botella	Motivo movimiento	Depos. / Centro	Precio de compra	Precio de venta	
07-enero-21	7,00	Entrada alts. T.P99	Bodega	21,00		
18-septiembre-21	-1,00	* Via a Almacén	Bodega			
13-septiembre-21	7,00	* Viene de Almacén	Bodega			
12-septiembre-21	-1,00	Salida Bn. 020100002	Bodega		100,00	
12-septiembre-21	-1,00	Salida Bn. 020100002	Bodega		100,00	
10-septiembre-21	-6,00	Regalada. XL56-1	Bodega		15,58	
10-septiembre-21	8,00	Regalada. XL56-1		15,58		
10-septiembre-21	-5,00	Regalada. XL56-1		15,58		
10-septiembre-21	4,00	Regalada. XL56-1		15,58		
07-septiembre-21	7,00	Entrada alts. T.P99	Bodega	21,00		
05-septiembre-21	-1,00	Salida Bn. 020100001	Bodega		9,62	
05-septiembre-21	-1,00	Salida Bn. 020100001	Bodega		9,62	
05-septiembre-21	10,00	* Viene de Bodega	Almacén			
05-septiembre-21	-10,00	* Via a Almacén	Bodega			
05-septiembre-21	7,00	Rutas	Bodega	15,58	9,62	
05-septiembre-21	8,00	Entrada en almacén	Almacén	15,58		
05-septiembre-21	-1,00	Salida Bn. 020100001	Bodega		9,62	
05-septiembre-21	-1,00	Salida Bn. 020100001	Bodega		9,62	
05-septiembre-21	-1,00	Salida Bn. 020100001	Bodega		9,62	
02-septiembre-2008	7,00	Entrada alts. APF 278		9,60		

Total primer volumen

Total primer volumen

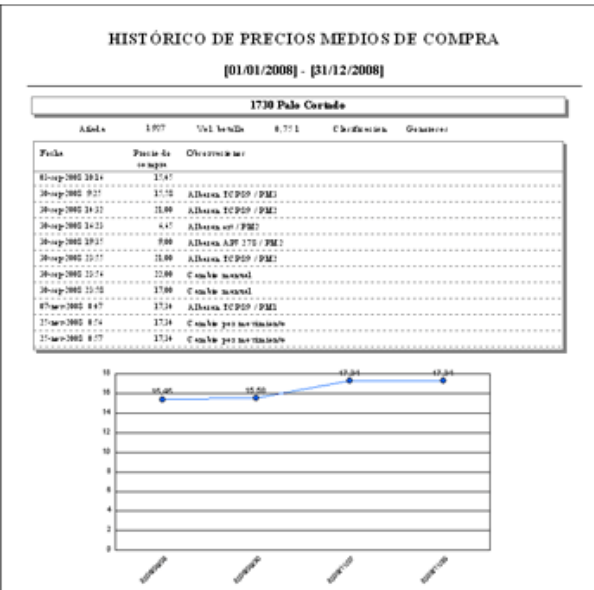
Movimientos de vinos en un departamento / centro - Según vino

UBICACIÓN DE EXISTENCIAS - [VINOS Y LICORES]				
miércoles, 03 de diciembre de 2008 00:33				
TINTOS	Unidad:	35,00	40,00 €	
991 Gran Reserva, 1989	Unidad:	3,00	40,00 €	
Departamento / centro	Precio medio de compra	Unidades	Valor total	
Bodega	7,00 €	3,00	40,00 €	
Alcos, 1989	Unidad:	32,00	0,00 €	
Departamento / centro	Precio medio de compra	Unidades	Valor total	
Bodega	0,00 €	32,00	0,00 €	

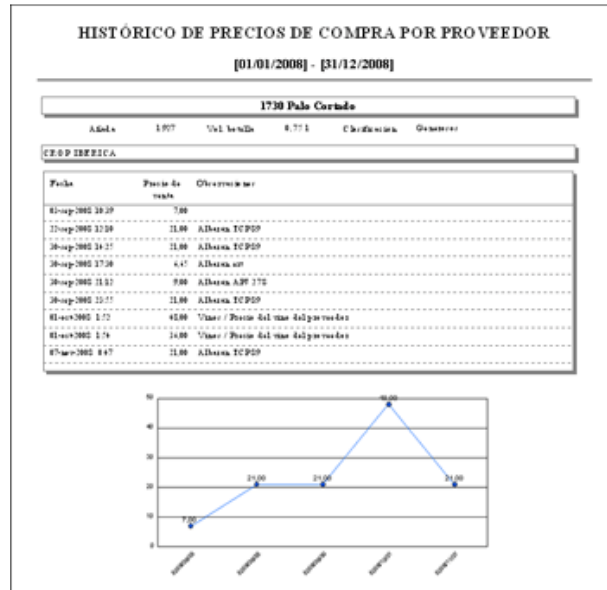
Ubicación de existencias

EXISTENCIAS POR DEPARTAMENTO - [VINOS Y LICORES]					
miércoles, 03 de diciembre de 2008 00:37					
ALMACEN	Unidad:	31,00	524,52 €		
Existencias	Unidad:	3,00	39,00 €		
Vino	Alts	Volumen	Precio medio de compra	Unidades	Valor total
Aguar Terrell Mares Bruc Fatare Gran Rva	2000		13,00 €	3,00	39,00 €
Generoso	Unidad:	20,00	405,52 €		
Vino	Alts	Volumen	Precio medio de compra	Unidades	Valor total
1700 Pale Cordon	1002	0,75 l	17,24 €	20,00	405,52 €
Vinos	Unidad:	0,00	0,00 €		
Vino	Alts	Volumen	Precio medio de compra	Unidades	Valor total
Alcos	1989		0,00 €	0,00	0,00 €

Existencias por departamento

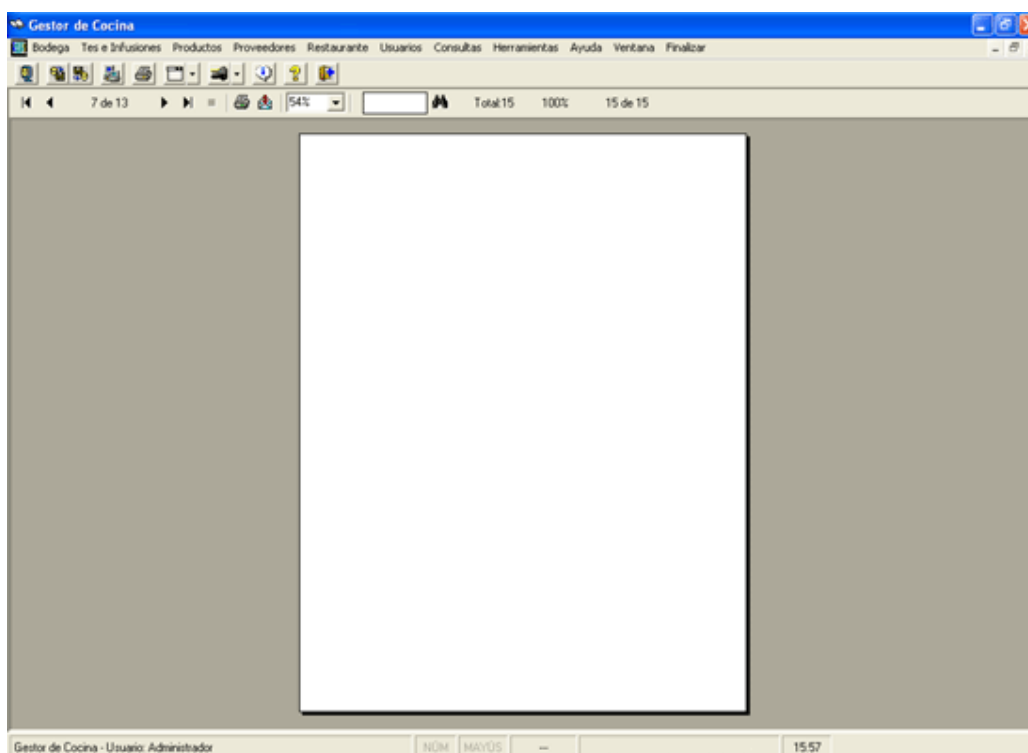


Historico de precios medios de compra entre fechas







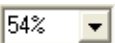



Historico de precios de compra a proveedores entre fechas

Opciones disponibles en los informes:



Botones de la Barra de Herramientas

	Ir a la primera hoja del informe	Se mostrará en pantalla la primera hoja del informe.
	Ir a la hoja anterior del informe	Se mostrará en pantalla la hoja anterior a la que aparezca en pantalla, hasta llegar a la primera del informe.
7 de 13	Nº de hoja con respecto al total	Aparece con el siguiente formato: "Nº de hoja actual" de "Nº de hojas del informe". Irá variando a medida que se vaya pasando de una hoja a otra.
	Ir a la hoja siguiente del informe	Se mostrará en pantalla la hoja siguiente a la que aparezca en pantalla, hasta llegar a la última del informe.
	Ir a la última hoja del informe	Se mostrará en pantalla la última hoja del informe.
	Imprimir informe	Saldrá una ventana de Windows desde la cual se podrá indicar las hojas a imprimir y el número de copias. Se imprimirá en la impresora que haya por defecto.
	Exportar informe	Saldrá una ventana preguntando el tipo de formato de salida (txt, xls, ...).
	Hacer un zoom del informe	Al pulsar sobre la flecha situada en la parte derecha aparecerá un menú desplegable con distintos factores o tipos de zoom.
	Buscar dentro del informe	Introducir el texto que se desee buscar en la caja situada en la parte izquierda y pulsar a continuación el botón situado en la parte derecha. La búsqueda consistirá en encontrar el texto indicado dentro de cualquier apartado del informe; una vez que se haya encontrado dicho texto, bastará con volver a pulsar el botón para que se siga buscando en el informe. La búsqueda comenzará en la hoja que se esté mostrando en pantalla y terminará al llegar al final del documento.
Total:15	Nº de registros que aparecen en el informe	Según el informe que se genere, éste contendrá información de uno o varios registros. Por ejemplo, es posible que haya 300 fichas de producción en total, pero sin embargo que en el informe generado sólo se estén mostrando 1 en el caso de que se esté mostrando un informe de una determinada ficha de producción.

100%

**Porcentaje de registros
analizados**

Cuando un informe es sencillo se creará rápidamente y al visualizarse pondrá directamente 100 %, pero en el caso de que el informe sea más complejo tardará más tiempo en generarse, de forma que el usuario verá cómo este porcentaje va creciendo hasta llegar al 100 %. Dicho porcentaje indica el número de registros analizados.

15 de 15

**Nº de registros que
aparecen en el informe
con respecto al total de
registros existentes**

Aparece con el siguiente formato: "Nº de registros del informe" de "Nº de registros total en la base de datos". Por ejemplo, en caso de que haya 300 fichas de producción en total, y únicamente se esté mostrando 1 en el informe, pondrá "1 de 300". Irá variando a medida que se vaya calculando el informe.