

Webinaire présentation partenariat apogées x maïa 22/09/2022

Puis-je créer mes propres recettes ?

L'outil maïa comprend une base de plus de 2000 fiches techniques, mais vous pouvez tout à fait créer vos propres recettes d'après des modèles de recettes vierges.

Puis-je modifier une recette existante ?

Les recettes intégrées dans l'outil maïa peuvent être modifiées afin d'être adaptées aux pratiques culinaires de l'équipe cuisine, et aux besoins des convives. Ces modifications sont sauvegardées pour être prises en compte dans tous les menus futurs.

Comment puis-je passer mes commandes ?

Suite à l'élaboration de votre menu, une liste des courses se génère automatiquement, intégrant tous les ingrédients nécessaires à la préparation de vos menus sur la période choisie. Les ingrédients sont ensuite rassemblés sur des bons de commande qui faciliteront vos pratiques d'achat auprès de vos fournisseurs.

Puis-je gérer mes stocks depuis l'outil ?

L'outil Master Chef vous permet de gérer vos entrées de stock lors de la réception de vos commandes, et vos sorties de stock lors de la préparation de vos recettes. Vous pouvez aussi réaliser des inventaires pour suivre l'état de vos stocks.

Qui peut utiliser l'outil maïa ?

L'outil maïa s'adresse d'abord aux cuisiniers qui construisent leur menu sur l'outil.

Les gestionnaires administratifs et financiers peuvent aussi utiliser l'outil maïa, suivre les dépenses de la cuisine ainsi que l'atteinte des objectifs EGalim en matière de produits bio et durables. Cela facilite le pilotage de la cuisine et permet d'optimiser les dépenses en recherchant l'équilibre entre coût et qualité.

Les accès aux fonctionnalités de l'outil (construction de menu, modification des recettes, suivi des coûts, suivi des statistiques ect) peuvent être différenciées en fonction des différents utilisateurs.