



# EdIntégral

## Module ENTRETIEN



### La Planification et le Contrôle des Tâches

**Bienvenue dans le n**  
Poste : Poste Chaud  
24/03/2011  
14:29

**ENTRETIEN PLANIFIÉ**  
EdIntégral v1.000.01 ©1998-2011 Condi fi

Impressions  
Liste Des Tâches Analysées ...  
Aujourd'hui  
Changer La Période ...

Poste	Tâche	Date	Statut
Plonge Salle	Cellule Refroidissmt	21/03/11	À Refaire
	Coffre Four	21/03/11	À Refaire
	Micro Ondes	21/03/11	À Refaire
	Lave-mains	21/03/11	À Refaire
Plonge Cuisine	Sols Et Siphons	21/03/11	À Refaire
	Fourneau	22/03/11	À Refaire
	Cellule Refroidissmt	23/03/11	En Retard
	Coffre Four	23/03/11	En Retard
Poste Chaud	Micro Ondes	23/03/11	En Retard
	Micro Ondes	23/03/11	En Retard
	Lave-mains	23/03/11	En Retard
	Lave-mains	23/03/11	En Retard
Poste Froid	Lave-mains	Aujourd'hui	En Retard
	Sols Et Siphons	Aujourd'hui	À Effectuer
	Sols Et Siphons	Aujourd'hui	À Effectuer
	Poubelles	Aujourd'hui	À Effectuer
Grillades	Poubelles	Aujourd'hui	À Effectuer
	Plans De Travail	Aujourd'hui	À Effectuer
	Fourneau	Aujourd'hui	À Effectuer
	Fourneau	Aujourd'hui	À Effectuer
Réserve	Cellule Refroidissmt	Aujourd'hui	À Effectuer
	Cellule Refroidissmt	Aujourd'hui	À Effectuer
	Cellule Refroidissmt	Aujourd'hui	À Effectuer
	Coffre Four	Aujourd'hui	À Effectuer
Local Poubelles	Coffre Four	Aujourd'hui	À Effectuer
	Micro Ondes	Aujourd'hui	À Effectuer
	Micro Ondes	Aujourd'hui	À Effectuer
	Micro Ondes	Aujourd'hui	À Effectuer
Vestiaires	Lave-mains	Aujourd'hui	À Effectuer
	Lave-mains	Aujourd'hui	À Effectuer
	Lave-mains	Aujourd'hui	À Effectuer
	Lave-mains	Aujourd'hui	À Effectuer
Salle	Lave-mains	Aujourd'hui	À Effectuer
	Lave-mains	Aujourd'hui	À Effectuer
	Lave-mains	Aujourd'hui	À Effectuer
	Lave-mains	Aujourd'hui	À Effectuer

**LISTE DES TÂCHES EFFECTUÉES**

Poste Chaud Au Jeudi 24/03/2011

- 21/03/2011 -> Cellule Refroidissmt  
Effectuée 24/03/2011 à 14:15 MAXIME  
Non Contrôlée
- 21/03/2011 -> Poubelles  
Effectuée 24/03/2011 à 14:15 MAXIME  
Contrôlée 24/03/2011 à 14:30 ISABELLE
- Avant Demain -> Sols et Siphons  
Effectuée 24/03/2011 à 14:15 ISABELLE  
Non Contrôlée
- Avant Demain -> Poubelles  
Effectuée 24/03/2011 à 14:30 CLAIRE  
Non Contrôlée
- Avant Demain -> Fourneau  
Effectuée 24/03/2011 à 14:30 ISABELLE  
Non Contrôlée
- Avant Demain -> Coffre Four  
Effectuée 24/03/2011 à 14:30 CLAIRE  
Contrôlée 24/03/2011 à 14:30 ISABELLE
- Avant Demain -> Lave-mains  
Effectuée 24/03/2011 à 14:15 MAXIME  
Non Contrôlée

Effectuer Contrôler Refaire Supprimer Retards Ré-intégrer Retards Ticket Tâches Restantes Ticket Listé Ticket À Signer Effectuée

Le Module Entretien permet d'organiser de manière efficace, rapide et sans effort, un planning de tâches, regroupées par poste.





# Fonctionnalités

- Utilisation en réseau
- 999 postes possibles
- 999 tâches possibles
- Possibilité de définir une heure maximale d'exécution par tâche
- Gestion d'un jour de fermeture (optionnel)
- Gestion des employés et de leurs statuts :
  - . Un employé définit comme "responsable" bénéficie d'un accès aux contrôles des tâches effectuées, et peut, si nécessaire les déclarer "à refaire".
  - . Un code d'accès peut être défini optionnellement pour chaque employé.
- Répétition d'une seule tâche ou de toutes les tâches :
  - . sur le lendemain, dans 2 jours, 3 jours ...,
  - . sur le même jour :
    - . en quinze
    - . de la semaine suivante
    - . du mois suivant
  - . sur tous les jours de la semaine
- Répétition des tâches d'une semaine sur l'autre, d'un seul ou de tous les postes
- Impression au format A4 et pour une période définie : (jour, semaine, mois) pour un seul ou tous les postes :
  - . du planning établi
  - . de toutes les tâches non effectuées
  - . de toutes les tâches non effectuées (sauf retards)
  - . de toutes les tâches non effectuées en retards
  - . de toutes les tâches effectuées
  - . de toutes les tâches effectuées à contrôler
  - . de toutes les tâches effectuées et contrôlées
  - . de toutes les tâches à refaire
  - . des tâches en retard supprimées
  - . de toutes les tâches (sauf supprimées)
- Impression au format A4 des statistiques mensuelles du suivi des tâches de tous les postes.
- Edition à tout moment de la journée et par tous les employés, au format ticket, de la liste des tâches restant à effectuer.

**Le module Entretien, un outil indispensable pour tout employeur respectueux des règles d'hygiène.**

# Aperçu de quelques fonctions



22	Plonge Salle	Cellule Refroidissmt 21/03/11 À Refaire	Coffre Four 21/03/11 À Refaire
40	Plonge Cuisine	Sols Et Siphons 21/03/11 À Refaire	Fourneau 22/03/11 À Refaire
32	Poste Chaud	Micro Ondes 23/03/11 En Retard	Micro Ondes 23/03/11 En Retard
16	Poste Froid	Lave-mains 23/03/11 En Retard	Sols Et Siphons Aujourd'hui À Effectuer
14	Grillades	Plans De Travail Aujourd'hui À Effectuer	Fourneau Aujourd'hui À Effectuer
21	Réserve	Cellule Refroidissmt Aujourd'hui À Effectuer	Cellule Refroidissmt Aujourd'hui À Effectuer
29	Local Poubelles		
14	Vestiaires		

Un code couleur est attribué à chaque tâche suivant son état d'avancement, pour un meilleur repérage.

- Vert : pour une tâche à effectuer
- Bleue : pour une tâche à contrôler
- Orange : pour une tâche à refaire
- Rouge : pour un tâche en retard.

Un totalisateur instantané indique, poste par poste, ce qu'il reste à faire.

Un ticket d'impression "A signer" peut être édité à chaque accomplissement ou contrôle de tâche. Ce ticket, très important, et que nous conseillons d'imprimer et de faire signer, permet de fournir les preuves d'exécution et de définir les responsabilités de chacun.

**AUBERGE DU LAC**  
Pour Plonge Salle  
Edition Ven. 25 Mars 2011 à 11:05

01/03/2011 -> Poubelles  
Effectuée 25/03/2011 à 09:45 MAXIME  
Contrôlée 25/03/2011 à 11:00 ISABELLE

SIGNATURE

**AUBERGE DU LAC**  
Tâches Restantes au  
25/03/2011 à 11:20

Plonge Cuisine Au Vendredi 25/03/2011

24/03/2011 -> Éviers et grilles  
Avant 08:00 -> Poubelles  
Avant 08:00 -> Éviers et grilles  
Avant 15:00 -> Poubelles  
Avant 15:00 -> Éviers et grilles  
Avant 17:00 -> Poubelles  
Avant 17:00 -> Plans de travail  
Avant 23:00 -> Fourneau

Chaque employé peut à tout moment de la journée éditer la liste, poste par poste, des tâches restantes à faire.

Nombreux critères de recherche qui permettent de retrouver aisément qui a fait quoi, quand il l'a fait, afin de se justifier auprès des différents organismes de contrôles, qu'ils soient internes ou externes.

Impression au format A4 des statistiques mensuelles du suivi des tâches.



ENTRETIEN  
PLANIFIÉ  
Par EdIntégral

MAGASIN 1

Mois de **JUIN (Partiel)**

Du mercredi 01/06/2011 au vendredi 10/06/2011

STATISTIQUES

De Tous les Postes

Édition du

vendredi 10/06/2011

13-53-56

Poste	État des Tâches	Quantités	%
Plonge Salle	À Effectuer	41	
"	Effectuées	5	Soit 12,2%
"	Contrôlées	4	Soit 80% des Tâches Effectuées
"	En Retard	17	Soit 41,46%
"	À Refaire	2	Soit 28,57% des Tâches Effectuées
"	Supprimées	13	Soit 31,71%
Poste Froid	À Effectuer	2	



# EdIntégral

## Module ENTRETIEN



**Le module Entretien permet de gérer un planning annuel de tâches à effectuer, tâches de nettoyage relatives à l'hygiène et à la sécurité, réparties par poste.**

Depuis le 1er janvier 2006, la nouvelle réglementation européenne sur l'hygiène et la sécurité des aliments, nommée en France le "Paquet Hygiène", remplace l'ensemble des directives progressivement adoptées depuis 1964.

Pour tous les professionnels de la chaîne alimentaire, et notamment pour ceux de la restauration, elle rend obligatoire la mise en place de procédures basées sur les principes de l'HACCP, le recours aux Guides de bonnes pratiques d'hygiène rédigés par les professionnels et validés par l'administration et la formation à l'HACCP ou à son utilisation.  
(règlement CE n° 852/2004 du "Paquet Hygiène" relatif à l'hygiène des denrées alimentaires).

Son objectif général est en effet de mettre en place une politique unique et transparente en matière d'hygiène applicable à toutes les denrées alimentaires et à tous les exploitants du secteur.

S'inscrivant dans cette démarche contraignante mais nécessaire afin de garantir la santé du consommateur, le planning de EdIntégral, module Entretien, devient une aide non négligeable dans l'organisation du nettoyage et de la désinfection des articles, installations et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact.

A la fois convivial, précis et rigoureux, découvrez, en pages intérieures, un descriptif rapide des différentes fonctionnalités de l'Entretien.



**Ludique, les employés s'approprient très vite cet outil au maniement simple et rapide.**



Copyright

**corédéfi**  
Conception - Recherche & Développement

886, Route du Château - 40360 Castelnau-Chalosse SIRET 49326424600015 NAF 6201Z