

GVEDIS Ēdināšana

Mācību saturs

1. Sagatavošanās darbam – GVEDIS, VISVARIS iestatījumi, tiesības
2. Ēdienreižu konfigurācija
3. Produktu saraksts: mērvienības, uzturvērtības, produktu grupa, alergēni, sāls, cukurs
4. Pavārgrāmata – ēdienu recepšu veidošana
5. Ēdienkartes
6. Ēdienkaršu kalendārs
7. Produktu saņemšana, darījumu apraksta sagataves, iepirkuma līgumu kontrole
8. Produktu izsniegšana
9. Produktu norakstīšana, korekcijas
10. Pārskati:
 - 10.1. Noliktavas atlikums
 - 10.2. Produktu apgrozījums
 - 10.3. Izmaksu atskaite
 - 10.4. Izmaksu plānošana
 - 10.5. Produktu plānošana
11. Izdruku un citi iestatījumi
12. Saņemšanas un norakstīšanas dokumentu reģistrēšana un saskaņošana DVS LIETVARIS