

# MES

## Gestion d'atelier Progial

*Une idée simple,  
pour de grands résultats !*

Réalisés contre prévus,  
en consommation et en production,  
c'est simplement l'art de la gestion d'atelier.

### Les fonctionnalités essentielles :

- Nomenclatures main d'œuvre et machines
- Recettes de production typées alimentaire
- Pertes estimées à l'avance
- Liens interactifs avec les modules **ADV**, **ACH**, **STO**, **WMS**
- Propositions de fabrication sur différents déclencheurs
- Distribution des travaux
- Suivis théoriques ou réels de la production
- Analyses et statistiques très nombreuses.

EDITION DES RECETTES - PRODUCTION

**PRODUIT : 2212219000 BAG COMPLETE 350G**

**! Recette pour 1000.000 Pce de 0.350 Kg**

Reference & designation Produit	! Unite!	Qte Nette	! QBE/QN	Qte Brute	! %	! Prix Unit.	! Montant
2-PB004 PATE COMPLET 01	! Kg	350.000	! 1.0600	371.000	! 100.00	! 0.1927	67.4604
3-AA0010000 FARINE DE BLE T65 BLEU VRAC	! Xg	88.384	! 1.0600	93.687	! 25.25	! 0.2167	19.1537
3-AA0220000 ERIOLINE PREMIX 50% COMPLET	! Xg	88.384	! 1.0600	93.687	! 25.25	! 0.3737	33.0291
3-EAU EAU	! Xg	118.434	! 1.0600	125.540	! 33.84	! 0.0018	0.2132
3-AA2010000 LEVURE BARRE	! Xg	10.606	! 1.0600	11.242	! 3.03	! 0.7300	7.7424
2-PB001 CRUPE PATE BLANCHE	! Xg	44.192	! 1.0600	46.843	! 12.63	! 0.1657	7.3220
3-EAU EAU	! Kg	14.820	! 1.0601	15.710	! 33.54	! 0.0018	0.0267
3-AA0010000 FARINE DE BLE T65 BLEU VRAC	! Kg	26.946	! 1.0600	28.563	! 60.98	! 0.2167	5.8395
3-AA1070000 AMELIORANT SPECIAL SURGELATION	! Kg	0.269	! 1.0632	0.286	! 0.61	! 0.9777	0.2430
3-AA2500000 SEL FIN EPURE SECHE	! Kg	0.539	! 1.0594	0.571	! 1.22	! 0.0980	0.0528
3-AA2020000 LEVURE EMETTEE	! Kg	1.617	! 1.0600	1.714	! 3.66	! 0.7050	1.1400

ETAT DETAILLE DES ECARTS / PRODUITS

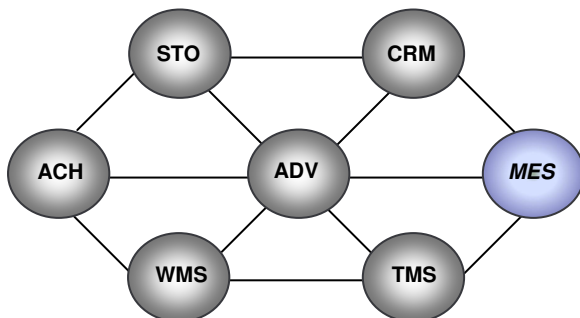
**2-PB023 PATE BLANCHE 02 LIGNE 1/2 163.300 Kg**

**O.F. N° 000019/0004 ---> Termine**

Composant	C O U T			Q U A N T I T E			
	! U !	! Prevu !	! Realise !	! Ecart !	! Prevue !	! Realisee !	! Ecart
--- MATIERES PREMIERES ---							
3-AA0010000 FARINE DE BLE T65 BLEU VRAC	! Xg !	20.3564	20.3561	-0.0003	93.938	93.937	-0.001
3-AA1070000 AMELIORANT SPECIAL SURGELATION	! Xg !	0.9181	0.9181	!	0.939	0.939	!
3-AA2020000 LEVURE EMETTEE	! Xg !	3.9734	3.9727	-0.0007	5.636	5.635	-0.001
3-AA2500000 SEL FIN EPURE SECHE	! Xg !	0.1841	0.1841	!	1.879	1.879	!
3-EAU EAU	! Xg !	0.0930	0.0930	!	51.666	51.666	!
*** TOTAL MATIERES PREMIERES ***	!	25.5250	25.5240	-0.0010	!	!	!
*** TOTAL PATE BLANCHE 02 LIGNE 1/2 ***	!	25.5250	25.5240	-0.0010	!	!	!

### Les Plus de ce module MES :

- Recettes sans limitation de composants PSF
- Modes calculatoires à l'endroit ainsi qu'à l'envers
- Notion de rendement (MP & MO)
- Niveau de précision des états librement défini
- HACCP lié à chaque nomenclature PSF & PF
- OF adressés aux acteurs ou ateliers choisis
- Liens possibles avec certains matériels ou automates
- Remontées réelles de fabrication au niveau du PSF ou du PF
- Ecart prévus-réalisés dans tous les domaines analysés.





## Les principales fonctionnalités

<b>Recettes (MES1) :</b>	<b>MES</b>
● Unités et conversions multiples et aisées	✓
● Cohabitation des besoins bruts et nets	✓
● Rognures sur catalogue admis, en ajout ou en remplacement	✓
● Affichages multiples de la recette	✓
● Valorisations en quantités, en montants, en prix unitaires	✓
● Coût recette incluant si besoin des frais généraux et une marge usine.	✓
<b>Propositions de fabrication et suivis théoriques (MES2) :</b>	
● Besoins bruts par photographie de commandes, de valeurs de stocks, ou par saisie du responsable	✓
● Proposition de fabrication et mode calculatoire très performant, aménageable selon un grand nombre de décisions possibles	✓
● Nombreuses sélections d'éditions	✓
● Remontées à la carte, et validation du reste selon la recette théorique	✓
● Analyses multiples.	✓
<b>OF et suivis réels (MES3) :</b>	
● Distribution d'OF ( <i>ordres de fabrication</i> )	✓
● Remontées des consommations réelles et des comptages de produits finis	✓
● Mouvements de stock réels, traçabilité et HACCP renseignés	✓
● Analyses très fines sur tous les composants manipulés, portant sur le concept "écart prévu-réalisé".	✓