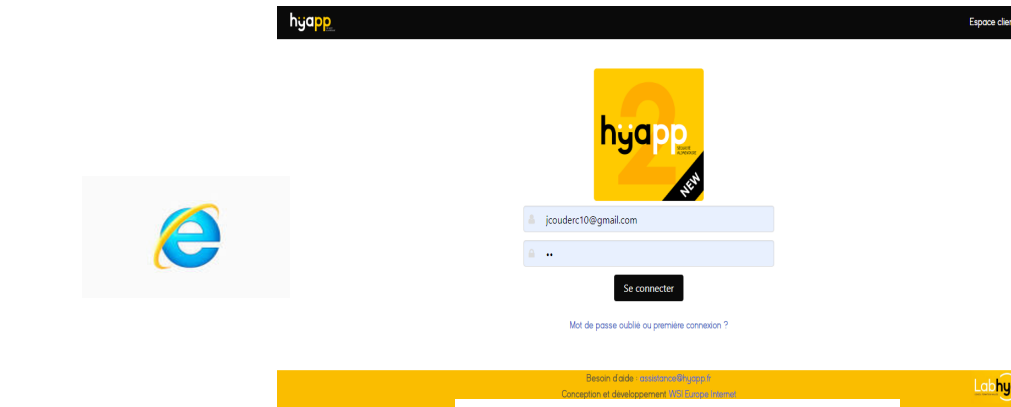


Ce tutoriel vous accompagne pas à pas pour la mise en route et l'utilisation du HYAPP version 2



# Fonctionnement général: 2 types de compte



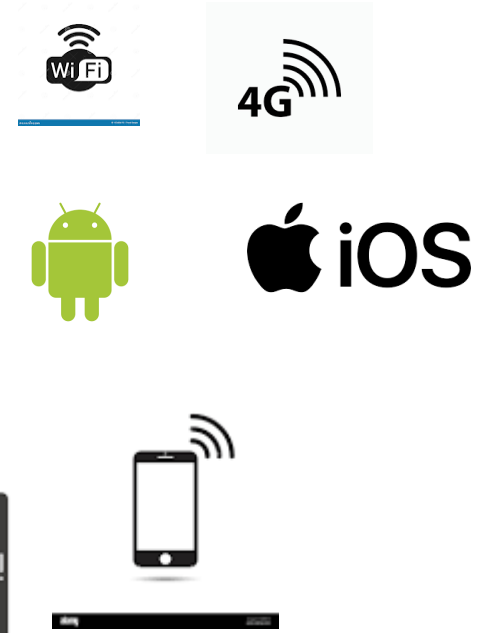
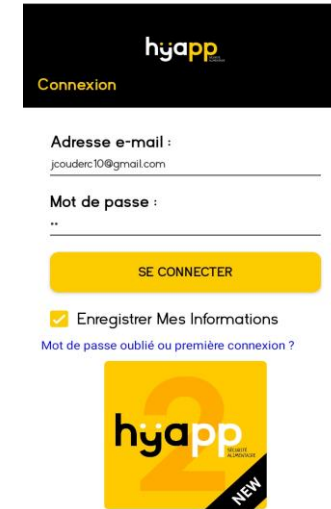
## Compte gérant

Accès ordinateur via le site hyapp.fr  
Pour l'administration du compte et le stockage des données enregistrées via l'application



**Compte employé (et / ou gérant)**  
Téléchargement de l'application HYAPP  
Pour l'enregistrement et le suivi des données au quotidien

Désormais vous pouvez en tant que gérant accéder à la fois au site internet et à l'application avec un seul et même compte!!!



**L'ensemble des données enregistrées depuis vos comptes gérants ou employés sont de votre responsabilité**

# Connexion au compte gérant

Accessible via le site web [hyapp.fr](http://hyapp.fr)






En cliquant sur « mot de passe oublié ou première connexion ? » vous pourrez, en renseignant votre adresse mail, générer un nouveau mot de passe après réception du mail permettant cette opération

Renseigner vos identifiants et cliquer sur le bouton « se connecter » pour accéder à votre espace gérant  
(désormais votre identifiant est votre adresse mail)

**RAPPEL: 1 compte = 1 adresse mail (pas d'adresse mail identique)**

# Accueil compte gérant

Liste déroulante de vos établissements (si plusieurs permet de sélectionner)

Nom	Type d'établissement	Adresse	Accès Labhya en lecture seule	Jours d'ouverture	Actions
RESTO AUSSONNE DEMO	Restauration commerciale	34 rue Emile Zola 31840 Aussonne	Oui	7	  

Bouton modifier



Bouton supprimer

Bouton visualiser

La barre de recherche vous permet de rechercher des informations à l'intérieur d'un onglet

# Utilisateurs

Courriel	Rôle	Nom	Prénom	Téléphone	Actions
svuiloz34@gmail.com	Employé	Sébastien	Vuiloz	Aucun	[éditer] [supprimer] [visibilité]
jcouderc10@gmail.com	Gérant	Couderc	Jeremy	0670338886	[éditer] [supprimer] [visibilité]

Créer un utilisateur

Liste des utilisateurs ayant accès à l'application (penser à mettre à jour régulièrement pour ajouter des nouveaux employés ou supprimer des anciens)

En cliquant sur « créer un utilisateur » vous pourrez créer un nouveau compte gérant ou employé (n'oubliez pas de sélectionner un établissement).

Le rôle permet de définir le type de compte et donc l'accès.

**Rappel:**

- Gérant = Gérer et Modifier le compte + rentrer des données
- Employé = Rentrer des données uniquement

Editer un utilisateur

Adresse e-mail:

Nom:

Prénom:

Téléphone:

Rôle:

Etablissements:










Enregistrer Annuler

**RAPPEL: 1 compte = 1 adresse mail (pas d'adresse mail identique)**

# Contrôles à réception: Fournisseurs

Liste des fournisseurs

Rechercher

Nom	Adresse	Nom contact	E-mail	Téléphone	Types de produit livré	Actions
BOUSQUET VIANDES	Aucun	Aucun	Aucun	Aucun	Frais, Sec, Surgelé	  
BRAKE FRANCE	Aucun	Aucun	Aucun	Aucun	Frais, Sec, Surgelé	  
METRO	Aucun	Aucun	Aucun	Aucun	Frais, Sec	  
PICARD	Aucun	Aucun	Aucun	Aucun	Surg	
SYSCO	Aucun	Aucun	Aucun	Aucun	Frais	

Créer un fournisseur

Liste des fournisseurs déjà renseignés et disponible dans l'application (ne pas supprimer un ancien fournisseur si vous avez entré des données le concernant)

En cliquant sur « créer un fournisseur » vous pourrez ajouter un nouveau fournisseur et ses informations

Editer un fournisseur

Nom:

Adresse:

Code postal:

Ville:

Courriel:

Téléphone:

Types de produit livré:  Frais x  Surgelé x  Sec x












Remarques:

Enregistrer Annuler

Dans la liste des fournisseurs sur l'application vous retrouverez toujours par défaut « autre fournisseur » pour vos fournisseurs occasionnels ou vos nouveaux fournisseurs que vous n'avez pas encore renseignés dans votre espace gérant

# Contrôles à réception: Réceptions réalisées

## Liste des réceptions

Créé le	Fournisseur	Créé par	Acceptation	Bon de livraison	Actions
13/11/2023 09:28:35	BOUSQUET VIANDES	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	TOTALE		 
12/11/2023 13:33:30	BOUSQUET VIANDES	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	TOTALE		 
09/11/2023 10:10:18	SYSCO	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	TOTALE	 	 
07/11/2023 14:56:32	SYSCO	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	TOTALE		 

Contrôles à réception enregistrés depuis l'application et classés par date et par heure

Photo ou téléchargement de votre bon de livraison et/ou facture réalisé depuis l'application

Permet de visualiser l'ensemble des informations liées à la réception

Type de produits	Type de produit :	Frais
	Température conforme :	<input checked="" type="checkbox"/> Oui
	Etiquetage conforme :	<input checked="" type="checkbox"/> Oui
	Emballage conforme :	<input checked="" type="checkbox"/> Oui
	Type de produit :	Surgelé
	Température :	-18,00 °C
	Température conforme :	<input checked="" type="checkbox"/> Oui
	Etiquetage conforme :	<input checked="" type="checkbox"/> Oui
	Emballage conforme :	<input checked="" type="checkbox"/> Oui
	Type de produit :	Sec
	Etiquetage conforme :	<input checked="" type="checkbox"/> Oui
	Emballage conforme :	<input checked="" type="checkbox"/> Oui

# T°C enceintes: Enceintes de stockage

ETABLISSEMENT

RESTO AUSSONNE DEMO

- Fermetures
- Fournisseurs
- Réception
- T°C enceintes
  - Enceintes de stockage
  - Relevés de température
- Refroidissement
- Remise T°C
- Mixés
- Huiles

CHAMBRE CHAUDE	Maintien au chaud	63.00 °C	Aucun	Ponctuelle	4	   
CONGEL CHASSE	Froid négatif	Aucun	-18.00 °C	Quotidienne	16	   
CONGELATEUR	Froid négatif	Aucun	-18.00 °C	Quotidienne	18	   
FRIGO 1	Froid positif	0.00 °C	4.00 °C	Quotidienne	18	   
FRIGO 2	Froid positif	0.00 °C	4.00 °C	Bi-quotidienne	23	   
FRIGO FROMAGE	Froid positif	0.00 °C	4.00 °C	Bi-quotidienne	20	   
frigo légumes	Froid positif	0.00 °C	4.00 °C	Quotidienne	10	   
SALADETTE	Froid positif	0.00 °C	4.00 °C	Ponctuelle		   

Créer une enceinte de stockage

### Editer l'enceinte de stockage

Nom:

Type:

min (°C):

max (°C):

Fréquence de relevé:

Sonde:

Permet de visualiser la courbe de relevé de température de l'enceinte sur 1 mois

Liste des enceintes de stockage de l'établissement et informations liées

En cliquant vous pouvez ajouter une enceinte stockage et renseigner les informations (la partie « sonde » concerne uniquement les clients HYAPP CONNECT = ne pas renseigner)  
La fréquence de relevé ponctuelle correspond à une enceinte qui n'est pas allumer en permanence)



# T°C enceintes: Relevés de température



Relevés de température enregistrés depuis l'application et classés par date et par heure

**GÉNÉRAL**

- Etablissements
- Utilisateurs
- Se déconnecter

**ETABLISSEMENT**

RESTO AUSSONNE DEMO

- Fermetures
- Fournisseurs
- Réception
- T°C enceintes
- Enceintes de stockage
  - Relevés de température
- Refroidissement

### Relevés de température

Créé le	Enceinte de stockage	Créé par	Relevé de température	Température conforme	Actions
13/11/2023 09:24:59	CONGEL CHASSE	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	-18.00 °C	Oui	
13/11/2023 09:23:54	frigo légumes	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	2.00 °C	Oui	
13/11/2023 09:23:53	CH NEGATIVE	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	-18.00 °C	Oui	
13/11/2023 09:23:53	CONGEL CHASSE	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	-18.00 °C	Oui	
13/11/2023 09:23:53	FRIGO 2	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	2.00 °C	Oui	

# Traçabilité



Indique un nom de produits ou services si vous l'avez renseigné depuis l'application

## Traçabilité

Créé le	Etiquettes sanitaires	Créé par	Actions
13/11/2023	1	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	
12/11/2023	1	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	
09/11/2023	3	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	
07/11/2023	1	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	
06/11/2023	2	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	
04/11/2023	2	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	

Visualiser vous permettra de voir les photos des étiquettes effectuées depuis l'application

### Détails de l'action de traçabilité

Créé le 09/11/2023

Créé par jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)

Etiquettes sanitaires



Menu









Remarques

Indique le nombre de traçabilité réalisée

Créneau de traçabilité classé par jour

# Plan de nettoyage

Plan de nettoyage

Zone	Surfaces et matériels associés	Actions
PLONGE	8	  
CUISINE	10	  

[Nouvelle zone](#)

En cliquant sur « nouvelle zone » vous pourrez ajouter une nouvelle zone de nettoyage et les éléments à nettoyer à l'intérieur de la zone

Editer une zone

Nom

Surface et matériels associés

Modifier vous permettra d'ajouter ou supprimer des éléments dans une zone déjà existante

Editer une zone

Nom

Nom

Fréquence nettoyage

Nom

Fréquence nettoyage

Permet de définir la fréquence de nettoyage. En sélectionnant pluri-annuel vous devrez sélectionner les mois durant lesquels vous souhaitez effectuer ce nettoyage (cela apparaîtra alors en mensuel les mois voulus dans l'application)

Le bouton + permet d'ajouter des éléments à nettoyer



## Enregistrements effectués sur le planning de nettoyage depuis l'application et classés par date et par heure

### Liste des tâches de nettoyage

Créé le	Créé par	Zone	Surface	Fréquence
13/11/2023 09:37:09	<a href="mailto:jcouderc10@gmail.com">jcouderc10@gmail.com</a> (Jérémy Couderc)	CUISINE	FRITEUSE	Hebdomadaire
13/11/2023 09:37:09	<a href="mailto:jcouderc10@gmail.com">jcouderc10@gmail.com</a> (Jérémy Couderc)	CUISINE	QUATRE	Hebdomadaire
13/11/2023 09:36:56	<a href="mailto:jcouderc10@gmail.com">jcouderc10@gmail.com</a> (Jérémy Couderc)	CUISINE	SOL ET MURS	Quotidienne
12/11/2023 15:25:16	<a href="mailto:jcouderc10@gmail.com">jcouderc10@gmail.com</a> (Jérémy Couderc)	PLONGE	EVIER	Quotidienne
09/11/2023 10:15:06	<a href="mailto:jcouderc10@gmail.com">jcouderc10@gmail.com</a> (Jérémy Couderc)	CUISINE	ROBOT COUPÉ	Après utilisation
09/11/2023 10:15:06	<a href="mailto:jcouderc10@gmail.com">jcouderc10@gmail.com</a> (Jérémy Couderc)	CUISINE	HOTTE	Mensuelle
09/11/2023 10:15:06	<a href="mailto:jcouderc10@gmail.com">jcouderc10@gmail.com</a> (Jérémy Couderc)	CUISINE	SALADETTE	Bi-mensuelle
09/11/2023 10:15:06	<a href="mailto:jcouderc10@gmail.com">jcouderc10@gmail.com</a> (Jérémy Couderc)	CUISINE	FRITEUSE	Hebdomadaire
09/11/2023 10:14:49	<a href="mailto:jcouderc10@gmail.com">jcouderc10@gmail.com</a> (Jérémy Couderc)	PLONGE	PRINCIPAL PRINCIPAL	Quotidienne

A noter que l'enregistrement des nettoyages quotidiens n'est pas une obligation selon la législation. Un rappel vous sera malgré tout indiqué dans l'application mais la non-validation n'entraînera pas de non-conformité.

# Cellules de refroidissement ou enceintes de remise T°C

Utilisateurs

Se déconnecter

ETABLISSEMENT

RESTO AUSSONNE DEMO

Fermetures

Fournisseurs










Réception

T°C enceintes

Refroidissement

Cellules de refroidissement

Refroidissement
















Nom	Refroidissements	Actions
CELLULE 1	6	  
CELLULE 2	2	  
CELLULE 3	2	  

Créer une cellule de refroidissement

Liste du matériel et nombre d'enregistrements effectués pour chacun

## Enceintes de remise en température

Rechercher

Nom	Remise en température	Actions
FOURNEAU A GAZ	4	  
FOUR MICRO ONDE	1	  
FOUR	Aucun	  
FRITEUSE	Aucun	  
BAIN MARIE	1	  

Créer une enceinte

## Editer une enceinte de remise en température

Nom

Nom

Enregistrer

Annuler

En cliquant sur « créer... » vous pourrez ajouter une méthode de refroidissement ou de remise en température

# Refroidissement ou remise en T°C réalisés



Relevés de refroidissement

Rechercher

Créé le	Cellule de refroidissement	Produit	Horodatage d'entrée	T°C entrée	Horodatage de sortie	T°C sortie	Durée	Conformité	Créé par	Action
13/11/2023 09:30-54	CELLULE 1	Poulet	13/11/2023 09:29:52	64.80 °C	13/11/2023 09:31:12	4.00 °C	1	Oui	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	🗑️ 👁️
12/11/2023 15:12:03	CELLULE 1	Poulet basquaise	12/11/2023 15:11:31	65.00 °C	12/11/2023 15:12:28	4.00 °C	1	Oui	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	🗑️
09/11/2023 10:10:59	CELLULE 3	Couscous	09/11/2023 09:10:00	63.00 °C	09/11/2023 10:18:24	4.00 °C	6			
06/11/2023 15:22:00	CELLULE 1	Lki	06/11/2023 15:21:51	65.00 °C	06/11/2023 15:26:17	4.00 °C	4			

Indique la conformité de l'action réalisée selon la législation

Enregistrements effectués depuis l'application et classés par date et par heure

Relevés de remise en température

Rechercher

Créé le	Enceinte de remise	Produit	Horodatage d'entrée	T°C entrée	Horodatage de sortie	T°C sortie	Durée	Conformité	Créé par	Actions
09/11/2023 10:12:25	Aucun	Paella	08/11/2023 10:12:00	5.00 °C	09/11/2023 10:18:39	65.00 °C	1447	Non	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	🗑️ 👁️
06/11/2023 15:22:28	Aucun	Hyui	06/11/2023 15:22:07	7.20 °C	06/11/2023 15:22:33	63.00 °C	Aucun	Oui	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	🗑️ 👁️
30/10/2023 15:18:32	Aucun	Soupe	27/10/2023 15:18:00	4.00 °C	30/10/2023 15:18:39	65.00 °C	4321	Non	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	🗑️ 👁️
16/10/2023 14:09:46	Aucun	Pot au feu	16/10/2023 14:09:26	4.00 °C	16/10/2023 14:13:00	65.00 °C	4	Oui	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	🗑️ 👁️



Huiles

Bains friteuses

Contrôle des huiles

Si l'huile n'est plus en bon état mais qu'elle est changée alors la non-conformité est considérée comme corrigée

Enregistrements effectués depuis l'application et classés par date et par heure

Liste des bains friteuses

Rechercher

Nom	Contrôles	Actions
FRITEUSE 1	6	
FRITEUSE POISSONS	2	
FRITEUSE TAPAS	3	

Créer un nouveau bain friteuse

En cliquant sur « créer un nouveau bain friteuse vous pourrez ajouter un nouveau bain

Editer un bain friteuse

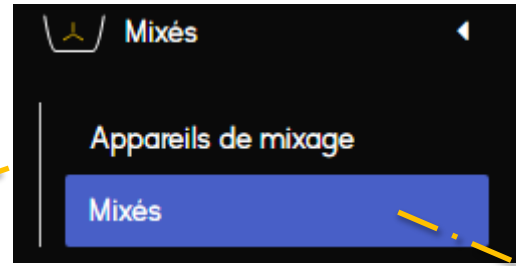
Nom

Contrôle des huiles

Rechercher

Créé le	Bain friteuse	Contrôlé par	Type de contrôle	Conformité	Huile changée	Huile filtre	Actions
13/11/2023 09:21:40	FRITEUSE 1	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	Contrôle visuel et olfactif	CONFORME	Non	Oui	
12/11/2023 15:22:59	FRITEUSE 1	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	Contrôle visuel et olfactif	NON CONFORME	Non	Non	
12/11/2023 15:21:28	FRITEUSE TAPAS	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	Bandelette couleur	CONFORME	Oui	Non	
09/11/2023 10:13:18	FRITEUSE POISSONS	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	Contrôle visuel et olfactif	A SURVEILLER	Non	Oui	

Indique la méthode utilisée pour réaliser le contrôle et permet le suivi du changement ainsi que du filtrage de l'huile



Enregistrements effectués depuis l'application et classés par date et par heure

## Appareils de mixage

Rechercher

Nom	Actions
MIXEUR PLONGEANT	
MIXEUR	
ROBOT COUPÉ	

Créer un appareil de mixage

En cliquant sur « créer un appareil de mixage » vous pourrez ajouter un nouvel appareil que vous utilisez pour mixer

## Editer l'appareil de mixage

Nom

Nom

Enregistrer

Annuler







## Mixés

Rechercher

Créé le	Appareil de mixage	Produit	Horodatage d'entrée	T°C entrée	Horodatage de sortie	Sortie T°C	Durée	Conformité	Créé par	Actions
12/11/2023 15:15:29	MIXEUR	Potage	12/11/2023 15:15:00	65.40 °C	12/11/2023 15:15:37	65.00 °C	1	Oui	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	
12/11/2023 15:14:22	MIXEUR	Potage	12/11/2023 15:13:59	72.80 °C	Aucun	65.00 °C	Aucun	Oui	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	
09/11/2023 10:13:05	MIXEUR	Pesto	09/11/2023 10:12:46	3.00 °C	09/11/2023 10:18:51	6.60 °C	6	Oui	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	



## T°C de service













T°C Sevice				
↕ Créé le	↕ Plat	↕ Température	Actions	
12/02/2024	Soupe	63.00 °C		
07/02/2024	Poulet	63.00 °C		
20/11/2023	Poulet basquaise	63.00 °C		

Enregistrements effectués depuis l'application et classés par date et par heure

# Gestion du compte: Non-conformité

Liste des non-conformités

Rechercher

Créé le	Nature	Tâche	Statut	Créé par	Actions
14/11/2023 00:10:01	La température du SALADETTE n'a pas été relevée le 13/11/2023	Enceinte	NON TRAITÉE	AUTOMATISER	  
14/11/2023 00:10:01	La température du CHAMBRE CHAUDE n'a pas été relevée le 13/11/2023	Enceinte	NON TRAITÉE	AUTOMATISER	  
13/11/2023 00:10:02	Votre huile de friture n'a pas été changé le 12/11/2023 malgré une analyse non conforme	Contrôle d'huile	NON TRAITÉE	AUTOMATISER	  
13/11/2023 00:10:01	La température du FRIGO 1 n'a pas été relevée le 12/11/2023	Enceinte	NON TRAITÉE	AUTOMATISER	  

Le bouton modifier permet de traiter et corriger une non-conformité. Vous pouvez indiquer la ou les actions réalisées

Indique l'ensemble des actions non ou mal réalisées depuis l'application, selon la législation.

Cela permet de contrôler, corriger et maîtriser votre démarche HACCP

### Editer la non-conformité

Nature: La température du CHAMBRE CHAUDE n'a pas été relevée le 13/11/2023

Statut: Non traitée

Remarques: Remarques


Actions: + Nouvelle action

Enregistrer Annuler

## Gestion du compte: Fermetures de l'établissement

Cet onglet vous permet d'indiquer vos périodes de fermeture exceptionnelle (hors jours de fermeture classique). L'application passera donc en « inactif » durant la période et aucune demande d'enregistrement ne vous sera demandée. Aucune non-conformité ne sera donc générée

Liste des fermetures

↕ Du	↕ Au	Actions
14/10/2023	15/10/2023	

[Créer une fermeture](#)

En cliquant, vous pourrez créer une nouvelle période de fermeture exceptionnelle

# Gestion du compte: Exporter des données

Permet d'exporter les données d'un module de votre compte, durant une période, en format EXCEL

**Exporter les données**

Du :  

UA:  

Type de données  

[Exporter les données](#)

## Gestion du compte: Notes

Vous trouverez dans les notes, les suppressions d'éléments effectuées depuis votre compte gérant via le site internet.  
Cela vous permettra de garder une trace en cas de suppression par erreur notamment.

Liste des notes					Rechercher
↕ Date de création	↕ Type d'élément concerné	↕ Etablissement concerné	↕ Action réalisée par	Action:	
02/11/2023 15:18:20	Non conformité - La température du FRIGO 1 n'a pas été relevée le 01/11/2023	RESTO AUSSONNE DEMO	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)		
30/10/2023 09:51:40	Non conformité - La température du FRIGO 1 n'a pas été relevée le 28/10/2023	RESTO AUSSONNE DEMO	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)		
26/10/2023 16:13:48	Non conformité - La température du FRIGO 1 n'a pas été relevée le 25/10/2023	RESTO AUSSONNE DEMO	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)		
26/10/2023 16:13:21	Non conformité - La température du FRIGO 1 n'a pas été relevée le 25/10/2023	RESTO AUSSONNE DEMO	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)		

### Société

LABHYA MIDI ATLANTIQUE  
137 avenue de Jalday  
64500 Saint Jean de Luz  
05 59 08 00 10

### Référent HYAPP

Mr Jérémy Couderc  
[assistance@hyapp.fr](mailto:assistance@hyapp.fr)  
06 70 33 88 86



Un autre tutoriel est disponible pour l'utilisation de l'application ANDROID et IOS