# Attori e descrizioni brevi UC

## Attori

**Attori principali:** Organizzatori, chef, cuochi

**Attori di supporto:**

**Attori fuori scena:**

## Descrizioni brevi degli UC

| Attore | Descrizioni brevi UC |
| --- | --- |
| ORGANIZZATORE | –EVENTI  Gli organizzatori forniscono i dettagli degli eventi;  Gli organizzatori richiedono il personale per realizzare gli eventi;  Gli organizzatori supervisionano le varie attività, cioè hanno accesso a tutti i dettagli di eventi in corso o terminati;  Gli organizzatori prendono in carico un nuovo evento e ne creano una scheda, che comprende luogo, date, tipo di servizio per le varie giornate, numero di persone, ed eventuali note particolari;  Gli organizzatori seguono la gestione del servizio durante l’evento;  Gli organizzatori chiudono un evento una volta terminato, e possono aggiungere eventuali note e allegare documentazione rilevante;  –TURNI  Gli organizzatori hanno la possibilità, guidata, di inserire i turni di servizio di un determinato evento;  Gli organizzatori inseriscono i turni preparatori in sede a prescindere dalla presenza di eventi;  Gli organizzatori modificano i turni in base alla disponibilità del personale di servizio;  Gli organizzatori selezionano il personale di servizio per ogni turno di servizio associato all’evento;  –PERSONALE  Gli organizzatori assegnano ruoli e compiti specifici al personale;  Gli organizzatori inseriscono nel sistema i dati del personale;  Gli organizzatori affidano la gestione della cucina ad uno chef;  gli organizzatori possono approvare i menù scelti dallo chef;  gli organizzatori possono proporre modifiche ai menù proposti dallo chef; |
| CHEF | –MENU’  gli chef stabiliscono selezionano uno o più menù adatti per l’evento;  gli chef possono scegliere menù già esistenti;  gli chef possono comporre uno o più menù per l’evento;  gli chef possono: gestire un ricettario, creare le ricette;  lo chef è responsabile della preparazione delle ricette in sede;  lo chef può approvare rifiutare le modifiche al menù proposte dagli organizzatori;  –TURNI  Lo chef ha accesso al calendario dei turni e può dare e ritirare la propria disponibilità; |
| CUOCO | –MENU’  i cuochi, che preparano il cibo,  i cuochi possono solo gestire il ricettario e creare le ricette  –TURNI  I cuochi hanno accesso al calendario dei turni e possono dare (e in seguito ritirare) le proprie disponibilità. |
|  |  |

## 