processo combinato

1. Creo una tabella dei turni di cucina
2. OPZ se evento ricorrente, aggiungo la tabella allo schema turni successivi
3. Creo una tabella dei turni di servizio
4. OPZ aggiungo un turno di cucina o di servizio da 4 ore
5. ripeto passo 4 finché non sono soddisfatto
6. OPZ aggiungo un turno di cucina o di servizio di 6 ore
7. ripeto passo 6 finché non sono soddisfatto
8. OPZ includo del tempo nei turni di servizio prima per preparare e dopo il servizio per pulire
9. OPZ modifico, elimino o aggiungo i turni singolarmente o in blocco
10. ripeto passo 9 finché non sono soddisfatto
11. OPZ se evento grande e richiesto dallo chef, la disponibilità dei cuochi e del personale è data in gruppo e non singolarmente
12. OPZ invio una mail ai cuochi e al personale per comunicare il turno e chiedere conferma della disponibilità
13. la conferma di disponibilità ha un tempo limitato, non può essere modificata a ridosso dell’evento