

Glossario 2022/23

Termine	Descrizione	Sinonimi
Attori		
Chef	Stabilisce il menù per gli eventi e ne supervisiona la preparazione.	
Cliente	Colui che commissiona l'organizzazione di un evento	
Cuoco	Prepara il cibo .	
Organizzatore	La persona che gestisce il personale e gli eventi	
Personale	La parola personale è usata in modo ambiguo nel testo per intendere talvolta tutti i dipendenti (chef, cuochi, personale di servizio), talvolta soltanto i dipendenti soggetti a turni (cuochi e personale di servizio). In presenza di questo termine consultare il cliente per disambiguare.	
Personale di Servizio	Le persone (maître e camerieri) che si occupano del servizio durante l'evento stesso.	Staff di supporto
Utente	Generico utilizzatore dell'applicazione (ha necessariamente un ruolo fra organizzatore , chef , cuoco , personale di servizio)	
Dominio dell'applicazione		
Annullamento di un evento	Un evento può essere annullato in qualsiasi fase della sua predisposizione.	
Autore (di una ricetta)	Chi ha ideato la ricetta	
Cibo	Piatti preparati (seguendo una ricetta del ricettario) per essere consumati durante un servizio .	Pietanze
Compito (di cucina)	Attività assegnata dallo chef ai cuochi durante la fase di lavoro preparatorio , che consiste nello svolgimento di uno o più passi di una ricetta o preparazione volti alla realizzazione di un piatto o di un preparato di base in vista di un servizio che deve essere effettuato.	
Conclusione (di un evento ricorrente)	La data fino a cui l'evento ricorrente si ripete, oppure un numero massimo di ripetizioni che avranno luogo.	

Dose (di un ingrediente)	Indica la quantità di ogni ingrediente (di base o preparati) necessario alla preparazione di un piatto.	
Eliminazione di un evento	Un evento nelle fasi iniziali dell'organizzazione può essere eliminato. Questo è possibile solo in assenza di costi, ossia finché non è stata intrapresa nessuna reale attività sull'evento stesso	
Emendamento di un menù	Modifica effettuata nel menù di un evento da parte dello chef che può togliere o aggiungere piatti. Queste modifiche non si riflettono sul menù originale, gli emendamenti restano visibili come aggiunte o eliminazioni limitate all'evento in questione. Anche l' organizzatore può proporre questi emendamenti, che però dovranno essere approvati dallo chef .	
Estrapolazione di preparazioni	Trasformazione di una parte di ricetta in una preparazione a sé stante.	
Evento	<p>Contesto in cui viene fornito il servizio di catering. Prevede due momenti diversi, il lavoro preparatorio e il servizio.</p> <p>Se ne fa carico un organizzatore, mentre la cucina è affidata a uno chef.</p> <p>Un evento può essere semplice, e prevedere un singolo servizio, o complesso.</p> <p>Un evento complesso può prevedere più servizi (pranzo e cena, colazione e pranzo, coffee-break mattino e pomeriggio, ecc) in un'unica giornata e/o prevedere più giornate.</p>	
Evento ricorrente	<p>Evento che si ripete con una data regolarità. In particolare è rilevante:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ogni quanto l'evento si ripete (frequenza) • la data fino a cui si ripete, o il numero di occorrenze per cui si ripete (conclusione) 	
Frequenza di un evento ricorrente	Intervallo di tempo dopo cui l' evento ricorrente si ripete	
Gestione del servizio	<p>La gestione dei servizi che compongono un evento viene affidata ad un organizzatore.</p> <p>Essa prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> • scegliere il personale di servizio per ogni turno di servizio associato all'evento, indicando il ruolo che avrà in quella particolare situazione. • opzionalmente, l'assegnamento di un cuoco a 	

	quello stesso servizio se il menù prevede ricette che lo rendono necessario	
Ingrediente	Materia prima per preparare un piatto. Può essere di base, ovvero scelto da un elenco di partenza corrispondente a ciò che si trova in dispensa, oppure un preparato intermedio realizzato in cucina dagli stessi cuochi.	
Insieme delle istruzioni (di una ricetta)	Spiegazione di come trasformare gli ingredienti di partenza in un prodotto finito. Sono divise in due sezioni, la parte che può essere realizzata in anticipo e quella che deve essere realizzata all'ultimo sul posto dell'evento. Naturalmente è possibile che una delle due sezioni sia vuota. Ogni singola istruzione è rappresentata da un passo .	
Istanza (di evento)	Singola edizione di un evento ricorrente.	Occorrenza
Lavoro preparatorio / di servizio	Ci sono due momenti diversi di lavoro: il lavoro preparatorio che si svolge in sede , e il servizio , che si svolge nel luogo dell'evento, e che può andare dal semplice buffet all'allestimento di una vera e propria sala ristorante. Entrambe le tipologie di lavoro sono organizzate in turni . Il lavoro preparatorio è effettuato dai cuochi (sotto la supervisione di uno chef). Il lavoro in sede è effettuato dal personale di servizio e opzionalmente da cuochi di supporto .	
Menù	Descrive quali piatti vengono proposti in un dato servizio (nell'ambito di un evento) Si compone di diverse voci , opzionalmente organizzate in sezioni . Lo chef costruisce i suoi menù a partire dalle ricette nel ricettario . Un menù è caratterizzato da informazioni aggiuntive, quali: <ul style="list-style-type: none"> • se è consigliata la presenza di un cuoco durante il servizio per finalizzare le preparazioni • se prevede solo piatti freddi o anche piatti caldi • se richiede la disponibilità di una cucina nella sede dell'evento • se è adeguato per un buffet • se può essere fruito senza posate (finger food) 	

	Un menù può essere modificato fintanto che non è utilizzato in alcun evento .	
Passo	Singolo elemento che compone le istruzioni di una ricetta . I passi di una ricetta si dividono in due sezioni: quella dei passi realizzabili in anticipo (durante la fase di lavoro preparatorio) e quella dei passi che devono essere effettuati sul posto (durante il servizio).	Istruzione
Piatto	Risultato dell'esecuzione di una ricetta , che può essere servito al cliente in quanto nel suo stato finale.	
Porzione	Quantità indicativa di un piatto finito per una persona	
Preparato intermedio	Composto realizzato tramite le indicazioni di una preparazione , che diventa ingrediente di un'altra preparazione o di una ricetta .	Preparato di base
Preparazione (nel ricettario)	Del tutto analoga a una ricetta , ma descrive come realizzare un preparato da utilizzare in un'altra.	
Preparazione in sede	Fase in cui i cuochi si dedicano ad anticipare alcune preparazioni e ricette necessarie per un servizio .	Lavoro preparatorio
Procedura (di preparazione)	Sequenza di passi indicata da una ricetta (o preparazione) che un cuoco deve eseguire per realizzare il piatto o il preparato .	
Proprietario (di una ricetta)	Chi ha inserito la ricetta nel ricettario	
Ricetta	<p>Descrive come preparare un piatto da servire a tavola a partire dagli ingredienti (ciascuno con una propria dose) e dalle istruzioni per realizzarla.</p> <p>E' caratterizzata da un nome, da un proprietario opzionalmente da un autore e può essere accompagnata da una descrizione breve di ciò che realizza o da altre note che si ritiene possano essere di interesse. Ha inoltre un tempo di preparazione. Può essere accompagnata da tag che segnalano ricette vegetariane, senza latticini, senza uova, senza glutine, vegane.</p> <p>Una ricetta produce un piatto finito (a differenza di una preparazione, che pur essendo del tutto analoga produce un preparato intermedio)</p>	
Ricettario	Un elenco/raccolta di ricette e preparazioni	
Richiesta (di	Un cliente commissiona l'organizzazione di un evento	

organizzazione)	all'azienda di Catering	
Ricorrenza (di un evento)		
Ruolo	Specifica mansione assegnata a un membro del personale di servizio in un dato servizio	
Scheda di un evento	<p>Creata dall'organizzatore, è il documento in cui sono descritte le caratteristiche dell'evento. Viene creata dall'organizzatore e riporta informazioni quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • luogo • date • tipo di servizio • numero di persone • note particolari (opzionale) 	
Sede	Ubicazione della società di catering e delle relative cucine	
Sede di un evento	Luogo di svolgimento degli eventi	
Servizio	<p>Attività che consiste nel servire ai partecipanti i piatti e le bevande preparati. Include l'allestimento preliminare e il rigoverno al termine. Può andare dal semplice buffet all'allestimento di una sala ristorante.</p> <p>Uno stesso evento può prevedere più servizi, anche in sedi diverse. Ciascun servizio avrà una precisa fascia oraria, e naturalmente un proprio menu e un proprio staff di supporto.</p>	
Sezione di un menù	Partizionamento (opzionale) di un menù . Ad es.: primi, secondi, dolci sono sezioni.	
Turno	<p>Periodo di attività di una persona caratterizzato da una data, un luogo di svolgimento dell'attività e da una fascia oraria.</p> <p>I turni sono di due tipi: turni preparatori, dove i cuochi lavorano a preparare le pietanze, e turni di servizio, dove lavorano il personale di servizio e i cuochi per realizzare il servizio stesso.</p> <p>Un turno può essere indicato come "completo" se la cucina e lo staff per quel turno sono completamente impegnati e non più disponibili per altre lavorazioni.</p>	
Voce di un menù	<p>Singolo elemento di un menù. Può appartenere ad una sezione se il menù è diviso in sezioni.</p> <p>Ogni voce fa riferimento ad una ricetta nel ricettario, ma il testo della voce può anche essere diverso dal nome della ricetta.</p>	