**Glossario**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Termine** | **Descrizione** | **Sinonimi** |
| **Attori** |
| Chef | Stabilisce il menù per gli eventi e ne supervisiona la preparazione. |  |
| 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. | Staff di supporto |
| Personale di Servizio | Le persone (maître e camerieri) che si occupano del servizio durante l’evento stesso. | Personale da sala |
| Utente | Generico utilizzatore dell’applicazione (ha necessariamente un ruolo fra Organizzatore, Chef, Cuoco, Personale di servizio) |  |
| **Dominio dell’applicazione** |
| Attività | Termine ambiguo, indica una cosa da fare in preparazione di un evento.  E’ assegnata ad un membro del personale e si riferisce ad un’attività di cucina o di servizio durante l’evento. |  |
| Autore (di una ricetta) | Chi ha ideato la ricetta |  |
| Compito | Attività di cucina portate a termine dai cuochi ed assegnate a questi dallo chef.  Corrisponde alla realizzazione di un preparato intermedio o di una ricetta finale, ed ha una quantità / porzioni da realizzare perché sia completato. | Attività (di cucina) |
| Dose (di un ingrediente) | Indica la quantità di ogni ingrediente (di base o preparati) necessario alla preparazione di un piatto. |  |
| 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. |  |
| Entry Ricettario | Generalizzazione di ricette e preparazioni, è realizzata attraverso un compito | Ricetta, Preparazione |
| Estrapolazione di preparazioni | Trasformazione di una parte di ricetta in una preparazione a sé stante. |  |
| Evento | Contesto in cui viene fornito il servizio di catering.  Può essere ad es. un pranzo, una cena, un aperitivo, un buffet, un coffee break...  Prevede due momenti diversi, il lavoro preparatorio e il servizio.  Se ne fa carico un organizzatore, mentre la cucina è affidata a uno Chef.  Un evento può essere semplice, e prevedere un singolo servizio, o complesso.  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.  Gli eventi possono inoltre essere classificati come ricorrenti nel caso in cui si ripetano con una certa regolarità.  Un evento può essere “in corso” dal momento che un organizzatore approva i menù di uno chef, o “terminato” una volta chiuso da un organizzatore |  |
| Foglio Riepilogativo  (di un Evento) | Riassume le ricette/preparazioni da preparare per  quell’evento, riportando per ciascuna:  Solo lo chef che ha in carico un evento può modificare (aggiungendo, eliminando o cambiando) l’elenco dei compiti in un foglio riepilogativo. |  |
| Ingrediente | Materia prima per preparare un piatto. Può essere di base, ovvero scelto da un elenco che si immagina predefinito nel software e che dovrà essere il più possibile esaustivo, oppure un preparato 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. |  |
| Menù | Descrive quali piatti vengono proposti in un dato servizio (nell’ambito di un evento)  Si compone di diverse voci, opzionalmente divise in diverse sezioni.  Lo chef costruisce i suoi menù a partire dalle ricette nel ricettario.  Un menù è caratterizzato da informazioni aggiuntive, quali:  Un menù può essere modificato fintanto che non è utilizzato in alcun evento. |  |
| Passo | Singolo elemento che compone le istruzioni di una ricetta: | Istruzione |
| Porzione | Quantità indicativa di un piatto finito per una persona |  |
| Preparazione | Simile a una ricetta, ma descrive come realizzare un preparato da utilizzare in un’altra. | Compito |
| Preparazione in sede | Fase in cui i cuochi si dedicano ad anticipare alcune preparazioni necessario per gli eventi. |  |
| Proprietario (di una ricetta) | Chi ha inserito la ricetta nel ricettario |  |
| Ricetta | Descrive come preparare un piatto da servire a tavola.  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.  Può essere accompagnata da tag che segnalano ricette vegetariane, senza latticini, senza uova, senza glutine, vegane. | Compito |
| Ricettario | Un elenco/raccolta di ricette e preparazioni |  |
| Ruolo | Caratterizzazione di un utente che definisce le funzionalità a lui accessibili. I ruoli disponibili in Cat & Ring sono:  Organizzatore, Chef, Cuoco, Personale di Servizio |  |
| Scheda evento | Creata dall’organizzatore, specifica luogo, orario, numero di persone, ed eventuali note particolari relativi all’evento. |  |
| Sede | Ubicazione della società di catering e delle relative cucine |  |
| Sede evento | Luogo di svolgimento degli eventi |  |
| Servizio | Preparazione e allestimento dell’evento nella sede dell’evento stesso. Può andare dal semplice buffet all’allestimento di una sala ristorante.  Un 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. |  |
| Sezione | Partizionamento (opzionale) di un menù. Ad es.: primi, secondi, dolci sono sezioni. |  |
| Tabellone dei Turni | Riepiloga ciascun turno i compiti già assegnati indipendentemente dall’evento per cui sono assegnati.  E’ usato dallo chef per capire lo “stato” di un turno, e dai cuochi per sapere cos’hanno da fare.  E’ dunque pubblico.  Ogni qual volta uno chef modifica i compiti a partire dal proprio foglio riepilogativo, anche il contenuto del tabellone viene modificato. | Calendario |
| Tempistiche di una ricetta | Si suddivide in: |  |
| Turno | Periodo di attività di una persona con un orario di inizio e un orario di fine, si dividono in turni preparatori in sede e turni di servizio prima dell’evento stesso che si svolgono sul luogo dell’evento.  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. |  |
| Voce | Singolo elemento di un menù.  Può appartenere ad una sezione se il menù è diviso in sezioni.  Ogni voce fa riferimento ad una ricetta nel ricettario, ma il testo della voce può anche essere diverso dal nome della ricetta. |  |