Gestire i compiti della cucina

# Informazioni generali

**Nome caso d’uso**: Gestire i compiti della cucina

**Portata: Sistema**

**Livello: Obiettivo utente**

**Attore primario: Chef**

**Parti Interessate: Cuoco**

**Pre-condizioni:** L’attore deve essere autenticato come Chef

**Garanzie di successo o post-condizioni: I compiti sono stati assegnati e consultabili dal tabellon****e**

# Scenario principale di successo

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| # | Attore | Sistema |
| 1 | Genera il foglio riepilogativo per un servizio di un evento (di cui ha ricevuto l’incarico) | Precompila il foglio riepilogativo per il servizio dell’evento specificato |
|  | *Se desidera prosegue con il passo 2, se no termina il caso d’uso.* |  |
| 2 | Opzionalmente aggiunge preparazioni e ricette all’elenco delle cose da fare | Aggiorna il foglio riepilogativo con le preparazioni e le ricette |
| 3 | Opzionalmente, ordina l’elenco | Aggiorna il foglio riepilogativo con il nuovo ordine |
|  | *Se vuole lavorare su più fogli riepilogativi ripete dal passo 1. Se non vuole assegnare dei compiti torna al passo 2 oppure termina il caso d’uso.* |  |
| 4 | Opzionalmente, consulta tabellone dei turni | Fornisce il tabellone dei turni |
| 5 | Assegna un compito specificando cosa (ricetta/preparazione), quando (turno) e **opzionalmente** chi (cuoco) | Registra l’assegnazione sul foglio riepilogativo e sul tabellone dei turni |
| 6 | Opzionalmente, indica una stima del tempo richiesto per lo svolgimento del compito appena assegnato, e la quantità/porzioni preparate in un dato assegnamento | Registra le informazioni sul foglio riepilogativo e sul tabellone dei turni |
|  | *Ripete dal passo 4 sinché non è soddisfatto.*  *Se desidera torna al passo 2, se no termina il caso d’uso.* |  |

# Estensione 1a

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| # | Attore | Sistema |
| 1a.1 | Lo chef parte da un foglio riepilogativo esistente (fra quelli dei servizi degli eventi di cui ha ricevuto l’incarico) | Fornisce il foglio riepilogativo per il servizio specificato in modo che contenga tutte le preparazioni e ricette previste dal menù associato al servizio |

**Eccezione 1a.1a**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **#** | **Attore** | **Sistema** |
| **1a.1a.1** | Lo chef parte da un foglio riepilogativo esistente (fra quelli dei servizi degli eventi di cui ha ricevuto l’incarico) | Il foglio riepilogativo del servizio non è di un evento assegnato allo chef |
|  | *Termina il caso d’uso* |  |

# Estensione 2a

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| # | Attore | Sistema |
| 2a.1 | Opzionalmente elimina preparazioni e ricette all’elenco delle cose da fare | Aggiorna il foglio riepilogativo con le preparazioni e le ricette |

# Estensione 5a

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| # | Attore | Sistema |
| 5a.1 | specifica che una ricetta/preparazione è già pronta | Registra la ricetta/preparazione sul foglio riepilogativo e sul tabellone dei turni |

**Eccezione 5a**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **#** | **Attore** | **Sistema** |
| **5a.1** | Assegna un compito specificando cosa (ricetta/preparazione), quando (turno) a un cuoco non disponibile | L’assegnamento non può essere fatto per questo cuoco |

# Estensione 5b

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| # | Attore | Sistema |
| 5b.1 | Elimina assegnamento | Elimina l’assegnamento dal foglio riepilogativo e dal tabellone dei turni |