**Glossario 2021/22**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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** | | |
| Autore (di una **ricetta**) | Chi ha ideato la **ricetta** |  |
| Bozza | Stato di una ricetta/preparazione, ovvero sono visibili solo dal proprio creatore. |  |
| Cibo | Piatti preparati (seguendo una **ricetta** del **ricettario**) per essere consumati durante un **servizio**. | Pietanze |
| 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**. |  |
| 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. |  |
| Foglio riepilogativo | È associato ad un servizio all’interno di un evento, riassume le ricette/preparazioni da preparare per quel servizio, riportando per ciascuna:   * se è stata assegnata, a chi e quando * se non è stata assegnata perché non serve prepararla * se il compito assegnato è stato portato a termine, e in tal caso eventuali commenti a riguardo del cuoco che l’ha preparata   Solo lo chef che ha in carico un evento e i relativi servizi può modificare (aggiungendo, eliminando o cambiando) l’elenco dei compiti nei relativi fogli riepilogativi. |  |
| 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 organizzate in **sezioni**.  Lo chef costruisce i suoi menù a partire dalle **ricette** nel **ricettario**.  Un menù è caratterizzato da informazioni aggiuntive, quali:   * 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**:   * passo semplice: un singolo passaggio di svolgimento; * raggruppamento: una sequenza di passi che vengono uno dopo l’altro * variante: formato da un passo “principale” e da una “variante” * ripetizione: un passo con l’indicazione di una regola di ripetizione | Istruzione,  Passaggio |
| 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. |  |
| Preparazione in sede | Fase in cui i cuochi si dedicano ad anticipare alcune preparazioni e ricette necessarie per un **servizio**. | Lavoro preparatorio |
| Proprietario (di una **ricetta**) | Chi ha inserito la **ricetta** nel **ricettario** |  |
| Quantità | Indicazione la quantità prodotta da un determinato **compito**. |  |
| 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.  Contiene gli ingredienti, i passi per eseguirla e può essere accompagnata da tag che segnalano ricette vegetariane, senza latticini, senza uova, senza glutine, vegane. |  |
| Ricettario | Un elenco/raccolta di **ricette** e **preparazioni** |  |
| Ruolo | Specifica mansione assegnata a un membro del **personale di servizio** in un **dato servizio** |  |
| Scheda di un **evento** | Creata dall’**organizzatore**, è il documento in cui sono descritte le caratteristiche dell’**evento**. |  |
| Sede | Ubicazione della società di catering e delle relative cucine |  |
| Sede di un **evento** | Luogo di svolgimento degli eventi |  |
| Servizio | 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.  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**. |  |
| Sezioni di una **ricetta**/**preparazione** | Suddivisione di una ricetta in due parti:   * “*in anticipo*”, contiene le istruzioni realizzabili prima dell’evento * “*al momento*”, contiene le istruzioni realizzabili nel luogo dell’evento |  |
| Sezione di un **menù** | Partizionamento (opzionale) di un **menù**. Ad es.: primi, secondi, dolci sono sezioni. |  |
| Tabellone dei turni | Riepiloga per ciascun turno i compiti già assegnati, indipendentemente dal servizio per cui sono assegnati. E’ usato:   * dallo chef per capire lo “stato” di un turno * 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 |  |
| Tempistiche di una **ricetta** | Si suddivide in:   * **tempo di attività concreta** * **il tempo totale di preparazione** ossia quanto passa dal momento in cui si inizia a svolgere la ricetta al momento in cui può essere servita * **il tempo di ultimazione**, ossia quanto tempo serve in fase di servizio per ultimare il piatto; rientrano in questa categoria tutte le cose che devono essere fatte all’ultimo. |  |
| Turno | Periodo di attività di una persona caratterizzato da una data, un luogo di svolgimento dell’attività e da una fascia oraria.  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.  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 di un **menù** | 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**. |  |