

Relazione Progetto di laboratorio Sviluppo Applicazioni Software

Francesco Mauro e Riccardo Oro

A.A 2023/2024

Contents

Chapter 1

Glossario

Termine	Descrizione	Sinonimi
Attori		
Chef	Stabilisce il menù per gli eventi e ne supervisiona la preparazione	
Cuoco	esegue le ricette	
Personale di servizio	Coloro che si occupano del servizio durante l'evento stesso	Camerieri, Lavapiatti, Sommelier
Utente	Colui che richiede l'organizzazione dell'evento	
Cuoco esperto	Cuoco con una certa esperienza tale da svolgere compiti complessi o sapere gestire situazioni di imprevisti	
Organizzatore	La persona che gestisce il personale di servizio, gli chef e gli eventi	
Dominio delle applicazioni		

Termine	Descrizione	Sinonimi
Evento	Contesto in cui viene fornito il servizio di catering. Può essere ad es. un pranzo, una cena, un aperitivo, un buffet, una festa di laurea. Prevede due momenti diversi, il lavoro in cucina e il servizio. Se ne fa carico un organizzatore, mentre la cucina è affidata a un 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.	
Emergenze	Imprevisti che influenzano sull'Organizzazione dell'evento ,come può essere un malfunzionamento in cucina ,queste problematiche influenzeranno la gestione dell'evento	
Disponibilità	Predisposizione allo svolgere un'attività lavorativa in un determinato orario	
Evento ricorrente	Servizio catering che si ripete periodicamente	
Schema	Impostazione sommaria sul come svolgere un evento	

Termine	Descrizione	Sinonimi
Tabellone	<p>Strumento disponibile a tutti gli addetti alla cucina e al servizio suddiviso nelle seguenti parti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suddivisione dei turni per svolgere i compiti • Assegnamento del compito da svolgere • Note informative 	
Compito	Insieme di azioni necessarie affinché una ricetta o una preparazione o un elemento necessario al servizio sia compiuto	
Ricettario	insieme di ricette	
Ricetta	Indicazione degli ingredienti, delle modalità di preparazione di un cibo	
Turno	Periodo tra due intervalli in cui si deve svolgere un'attività specifica	Turno standard
Turno ricorrente	Turno che si ripete con cadenza periodica	
Preparazione	Simile a una ricetta, ma descrive come realizzare un preparato da utilizzare in un'altra.	
Menù	Descrive quali piatti vengono proposti in un dato servizio (nell'ambito di un evento) Si compone di diverse voci, opzionalmente organizzate in sezioni.	
Cibo	Piatti preparati (seguendo una ricetta del ricettario) per essere consumati durante un servizio	

Termine	Descrizione	Sinonimi
Foglio riepilogativo	Foglio riassuntivo posseduto da Chef in cui sono inserite le informazioni sull'evento i turni per lo svolgimento dei compiti ,il menù con le ricette il tipo di preparazione da effettuare e le relative quantità	
Turni in blocco	Insieme di turni suddivisi per mensilità o tipologia di compiti da svolgere o per ricorrenza	
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.	
Calendario dei turni	Insieme di turni necessari per svolgere i compiti suddivisi in blocchi	
Ricettario	Insieme di ricette	
Porzioni	Quantità indicativa di un piatto finito per una persona	
Cucina	Ambiente riservato e attrezzato per la preparazione e la cottura dei cibi necessari per l'evento	

Termine	Descrizione	Sinonimi
Preparazione in sede	Fase in cui i cuochi si dedicano ad anticipare alcune preparazioni e ricette necessarie per un servizio.	
Turni consecutivi	Un turno seguito da un altro turno	
Disponibilità	Personale libero a svolgere uno specifico compito in uno specifico turno	
Sede	Ubicazione della società di catering e delle relative cucine	

Chapter 2

UC Breve

Attori:: Organizzatore, Personale di sala, Cuochi, Chef

Attori di supporto: Nessuno

Attori fuori scena: Clienti, Proprietario

Attori	Descrizione breve UC
	Organizzatore: Gestisce il personale: Gestire il personale significa inserire i dati dei lavoratori e eventualmente modificarli/eliminarli
	Chef: Gestisce il personale: Gestire il personale significa inserire i dati dei lavoratori e eventualmente modificarli/eliminarli
	Cuoco: Gestisce il personale: Gestire il personale significa inserire i dati dei lavoratori e eventualmente modificarli/eliminarli
	Personale di servizio: Gestisce il personale: Gestire il personale significa inserire i dati dei lavoratori e eventualmente modificarli/eliminarli

Chapter 3

UC

GESTIRE I COMPITI DELLA CUCINA

Chapter 4