

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.	
Personale di Servizio	Le persone (maître e camerieri) che si occupano del servizio durante l'evento stesso.	
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	
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	

	<p>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> <p>Gli eventi possono inoltre essere classificati come ricorrenti nel caso in cui si ripetano con una certa regolarità.</p>	
Ingrediente	<p>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.</p>	
Insieme delle istruzioni (di una ricetta)	<p>Spiegazione di come trasformare gli ingredienti di partenza in un prodotto finito.</p> <p>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.</p> <p>Ogni singola istruzione è rappresentata da un passo.</p>	
Menù	<p>Descrive quali piatti vengono proposti in un dato servizio (nell'ambito di un evento)</p> <p>Si compone di diverse voci, opzionalmente divise in diverse sezioni.</p> <p>Lo chef costruisce i suoi menù a partire dalle ricette nel ricettario.</p> <p>Un menù è caratterizzato da informazioni aggiuntive, quali:</p> <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) <p>Un menù può essere modificato fintanto che non è utilizzato in alcun evento.</p>	
Passo	<p>Singolo elemento che compone le istruzioni di una ricetta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • passo semplice: un singolo passaggio di 	Istruzione

	svolgimento; <ul style="list-style-type: none"> ● 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 	
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 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.	
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.	
Tempistiche di una ricetta	<p>Si suddivide in:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● tempo di attività concreta (TAC) richiesto a chi la prepara. Per definire questo tempo si dovranno specificare due fattori: il tempo costante (TACc), che non dipende dal numero di porzioni, e il tempo variabile (TACv), che dipende invece dal numero di porzioni. ● il tempo totale di preparazione (TT), ossia quanto passa dal momento in cui si inizia a svolgere la ricetta al momento in cui può essere servita. Questo include anche quelli che per il cuoco sono tempi morti. ● il tempo di ultimazione (TU), 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. Anche qui avremo una suddivisione in due fattori costante (TUc), indipendente dal numero di porzioni, e variabile (TUV), dipendente dal numero di porzioni. 	
Turno	<p>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.</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	<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>	