# Attori e azioni

## Attori

**Attori principali:** Personale di servizio, Cuochi, Chef, Organizzatori

**Attori di supporto:** nessuno

**Attori fuori scena:** Clienti, Proprietario

Remainder: qui stiamo raggruppando le azioni per attore ed oggetto del modello di dominio

su cui vengono eseguite

## Azioni

|  |  |
| --- | --- |
| Attore | Azioni |
| Organizzatore | PERSONALE  l’organizzatore gestisce il personale  l’organizzatore inserisce i dati del personale  TURNI  l’organizzatore inserisce i turni  l’organizzatore modifica uno o più turni  l’organizzatore cancella uno o più turni  EVENTI  l’organizzatore gestisce gli eventi  l’organizzatore assegna a ciascun membro del personale dei compiti specifici (in un servizio)  l’organizzatore dettaglia gli eventi  l’organizzatore richiede il personale che serve per realizzare gli eventi  l’organizzatore si fa carico di un evento  l’organizzatore supervisiona le attività (cioè guarda i dettagli di tutti gli eventi attualmente in corso o terminati)  l’organizzatore crea la scheda di un evento di cui è incaricato  l’organizzatore approva i menù per un evento, scelti dallo chef  l’organizzatore elimina un evento  l’organizzatore annulla un evento  l’organizzatore specifica se un evento è ricorrente  l’organizzatore apporta modifiche a un’istanza di un evento ricorrente  l’organizzatore apporta modifiche a tutte le istanze di un evento ricorrente  l’organizzatore elimina un’istanza di un evento ricorrente  l’organizzatore elimina tutte le istanze di un evento ricorrente  l’organizzatore annulla un’istanza di un evento ricorrente  l’organizzatore annulla tutte le istanze di un evento ricorrente  l’organizzatore modifica la frequenza o la conclusione della ricorrenza di un evento ricorrente  l’organizzatore propone modifiche al menù scelto dallo chef per un evento  l’organizzatore chiama il personale di servizio per un turno di servizio  l’organizzatore affida l’attività di cucina necessaria per un evento ad uno chef  l’organizzatore sceglie il personale di servizio per ogni turno di servizio associato ad un evento  l’organizzatore indica il ruolo che ciascuna persona di servizio avrà nel turno di servizio  l’organizzatore decide di assegnare un cuoco a un servizio  l’organizzatore aggiunge note alla scheda dell’evento  l’organizzatore allega documentazione rilevante alla scheda dell’evento  CUCINA  l’organizzatore monitora lo svolgimento delle attività in cucina |
| Chef | MENÙ  lo chef stabilisce i menu per un evento.  lo chef decide se tenere le proposte di modifiche al menu dell’organizzatore o rimuoverle  lo chef costruisce un menù a partire dalle ricette del ricettario  lo chef modifica un menù  lo chef crea un nuovo menù a partire da uno esistente  CUCINA  lo chef supervisiona la cucina  lo chef monitora lo svolgimento delle attività in cucina  lo chef chiama i cuochi per un turno di cucina  lo chef contrassegna un turno come “completo”  lo chef assegna i compiti ai cuochi nei turni di preparazione  lo chef dà una stima del tempo richiesto dall’attività di cucina assegnata ad un cuoco  RICETTA/PREPARAZIONE  lo chef crea le ricette  lo chef inserisce ricette o preparazioni nel ricettario  lo chef elimina una ricetta o preparazione dal ricettario  lo chef modifica una ricetta o preparazione nel ricettario  lo chef crea una copia di una ricetta o preparazione nel ricettario  lo chef associa un tag ad una ricetta o preparazione del ricettario  lo chef dà informazione sulle tempistiche della ricetta o preparazione  lo chef specifica gli ingredienti della ricetta o preparazione  lo chef specifica la dose degli ingredienti della ricetta o preparazione  lo chef specifica le porzioni o quantità di prodotto risultante dalla ricetta o preparazione  lo chef inserisce una sequenza di istruzioni di una ricetta o preparazione  lo chef/il cuoco scorpora una parte di una ricetta in una preparazione separata  RICETTARIO  lo chef gestisce un ricettario |
| Cuoco | CIBO  il cuoco contrassegna un’attività come completata  TURNO  il cuoco inserisce/rimuove le proprie disponibilità nei turni  RICETTARIO  lo chef/il cuoco gestisce un ricettario  RICETTE/PREPARAZIONI  il cuoco crea le ricette  il cuoco inserisce ricette o preparazioni nel ricettario  il cuoco elimina una ricetta o preparazione dal ricettario  il cuoco modifica una ricetta o preparazione nel ricettario  il cuoco crea una copia di una ricetta o preparazione nel ricettario  il cuoco associa un tag ad una ricetta o preparazione del ricettario  il cuoco dà informazione sulle tempistiche della ricetta o preparazione  il cuoco specifica gli ingredienti della ricetta o preparazione  il cuoco specifica la dose degli ingredienti della ricetta o preparazione  il cuoco specifica le porzioni o quantità di prodotto risultante dalla ricetta o preparazione  il cuoco inserisce una sequenza di istruzioni di una ricetta o preparazione  il cuoco scorpora una parte di una ricetta in una preparazione separata |
| Personale di servizio | TURNO  il personale di servizio inserisce/rimuove le proprie disponibilità nei turni |

Note:

1) Ha senso mettere la specifica degli ingredienti in ricette/preparazioni

perché alla fine tale operazione prevede di modificare una ricetta, aggiungendo

quell’informazione. Stesso discorso vale per ingredienti, dosi e porzioni.

2) La specifica della disponibilità è nel turno, perché è lui a subire modifiche

a segno di una variazione della disponibilità (nel senso che nel turno ci sarà meno/più

gente in grado di lavorare)