**Elenco Azioni Cat&Ring 2023**

In grassetto ci sono l’azioni di cui non sono sicuro

**Introduzione**

l’organizzatore gestisce il personale

l’organizzatore gestisce gli eventi

lo chef stabilisce i menu (per un evento).

lo chef supervisiona la cucina

il cuoco prepara le pietanze

la persona di servizio si occupa del servizio durante l’evento

l’organizzatore dettaglia gli eventi

l’organizzatore richiede il personale che serve per realizzare gli eventi

l’organizzatore assegna a ciascun membro del personale dei compiti specifici (in un servizio).

l’organizzatore supervisiona le attività (guarda i dettagli di tutti gli eventi attualmente in corso o terminati)

l’organizzatore inserisce i dati del personale

l’organizzatore definisce (cioè cancella e/o modifica) i turni

Cuochi e personale di servizio inseriscono/rimuovono le proprie disponibilità nei turni

lo chef/il cuoco gestisce un ricettario

lo chef/il cuoco crea le ricette

lo chef definisce i menù da usare per ogni evento

**Gli Eventi**

Il cliente commissiona un evento

**I Turni**

lo chef chiama i cuochi per un turno di cucina

l’organizzatore chiama il personale (cuochi e personale di servizio) per un turno di servizio

**Organizzazione di un evento**

l’organizzatore si fa carico di un evento

l’organizzatore crea la scheda di un evento di cui è incaricato

l’organizzatore affida l’attività di cucina per un evento a 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

lo chef individua i menù per un evento

l’organizzatore approva i menù per un evento

l’organizzatore elimina un evento

l’organizzatore annulla un evento

l’organizzatore propone modifiche al menù (scelto dallo chef per un evento)

lo chef decide se tenere le proposte (di modifiche al menu) dell’organizzatore o rimuoverle

l’organizzatore aggiunge note alla scheda dell’evento

l’organizzatore allega documentazione rilevante alla scheda dell’evento

**Eventi ricorrenti**

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

**Assegnazione compiti di cucina**

lo chef assegna i compiti ai cuochi nei turni di preparazione

lo chef dà una stima del tempo richiesto dall’attività assegnata al cuoco

lo chef/l’organizzatore monitora lo svolgimento delle attività in cucina

il cuoco contrassegna un’attività come completata

**Ricette e Preparazioni**

lo chef/il cuoco inserisce ricette o preparazioni nel ricettario, diventandone proprietario

lo chef/il cuoco proprietario elimina una ricetta o preparazione dal ricettario

lo chef/il cuoco proprietario modifica una ricetta o preparazione nel ricettario

lo chef/il cuoco crea una copia di una ricetta o preparazione nel ricettario

lo chef/il cuoco associa un tag ad una ricetta o preparazione del ricettario

lo chef/il cuoco dà informazione sulle tempistiche (della ricetta o preparazione)

lo chef/il cuoco specifica gli ingredienti (della ricetta o preparazione)

lo chef/il cuoco specifica la dose degli ingredienti (della ricetta o preparazione)

lo chef/il cuoco specifica le porzioni o quantità di prodotto risultante (dalla ricetta o preparazione)

**I menù**

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

**Azioni individuate dal glossario**

lo chef/il cuoco inserisce una sequenza di istruzioni di una ricetta o preparazione

lo chef/il cuoco scorpora una parte di una ricetta in una preparazione indipendente

**lo chef/il cuoco chiede di creare una preparazione da una sottosequenza di istruzioni e un sottoinsieme di ingredienti**

lo chef contrassegna un turno come “completo”

**Nota a margine**:

1. fare bene attenzione a non usare utente, perchè è un termine ambiguo, che non consentirebbe di identificare bene gli attori
2. Scrivere le azioni con frasi della forma “Tizio fa cosa agendo su”, per facilitare la

classificazione

3. Ha senso mettere la commissione dell’evento: è verosimile che il sistema includa

anche una funzione di prenotazione, che il cliente può utilizzare

4. Ha senso mettere l’azione “l’organizzatore prende in carico l’evento”, è verosimile

che l’applicativo includa una funzionalità di assegnazione delle responsabilità al management e che questa non porti immediatamente alla creazione della scheda/altre operazioni per l’evento