# Attori e descrizioni brevi UC

## Attori

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

**Attori di supporto:** nessuno

**Attori fuori scena:** Clienti, Proprietario

Remainder: qui cerchiamo di trasformare i gruppi di azioni individuati in precedenza in casi d’uso.

Un caso d’uso potrebbe includere più gruppi di azioni. (Qui la gestione del ricettario viene accorpata nella gestione ricette)

## Descrizioni brevi degli UC

|  |  |
| --- | --- |
| Attore | Descrizioni brevi UC |
| Organizzatore | **GESTIRE IL PERSONALE**  Inserimento, modifica ed eliminazione dei dati dei dipendenti dell’azienda.  **GESTIRE I TURNI**  Gestire i turni significa strutturare in turni di lavoro le attività della cucina (turni preparatori) e del servizio di catering (turni di servizio) con orari precisi ed eventualmente modificarli/eliminarli.  **GESTIRE GLI EVENTI**  Gestire eventi significa creare le schede riepilogative degli eventi in carico, assegnare a ciascun evento uno chef e richiedere il personale specificando un ruolo per ciascun membro. Si potrà dire quando l’evento è terminato, e dovrà essere possibile annullare e/o eliminare (a certe condizioni) un evento già creato. Si potrà definire un evento come ricorrente, specificando frequenza e conclusione della ricorrenza, e scegliendo in seguito se modificare/annullare/eliminare le singole istanze o tutti gli eventi di una ricorrenza. L’organizzazione prevede inoltre di approvare i menù proposti dallo chef eventualmente proponendo modifiche.  **SUPERVISIONARE LA CUCINA**  L’organizzatore deve poter vedere lo stato dei lavori di preparazione in cucina, per controllare che tutto proceda per il verso giusto e/o proporre modifiche. |
| Chef | **GESTIONE MENÙ**  Lo chef compone il menù a partire dalle ricette del ricettario o da menù esistenti, e decide quale usare per ogni evento.  Egli può anche modificare il menù, autonomamente o su proposta dell’organizzatore.  Lo chef potrà inoltre eliminare un proprio menù non in uso e creare una copia di un menù esistente.  **SUPERVISIONE CUCINA**  Lo chef supervisiona la cucina, per controllare che tutto proceda per il verso giusto e/o proporre modifiche.  **GESTIONE RICETTE/PREPARAZIONI**  Gestire le ricette significa inserire/modificare una ricetta o preparazione nel ricettario (associare tag, dare informazioni sulle tempistiche, specificare gli ingredienti, specificare la dose degli ingredienti, specificare le porzioni o quantità del prodotto risultante, inserire una sequenza di istruzioni). Si potranno eliminare ricette o preparazioni e crearne copie.  Si potrà inoltre scorporare una parte di una ricetta in una preparazione.  **GESTIONE COMPITI CUCINA**  Lo chef deve poter assegnare i compiti ai cuochi disponibili in un dato turno di cucina, nel contesto della preparazione del menù per un evento.  Dovrà anche dare una stima del tempo che ciascuna attività richiede, in modo che sia chiaro se un cuoco può ricevere nuovi compiti o meno.  Infine dovrà valutare se le attività che sono state assegnate in cucina “saturano” l’utilizzo della cucina, in tal caso  dovrà segnalare che nessuno può più aggiungere compiti in quel turno. |
| Cuoco | **GESTIONE RICETTE/PREPARAZIONI**  Gestire le ricette significa inserire/modificare una ricetta o preparazione nel ricettario (associare tag, dare informazioni sulle tempistiche, specificare gli ingredienti, specificare la dose degli ingredienti, specificare le porzioni o quantità del prodotto risultante, inserire una sequenza di istruzioni). Si potranno eliminare ricette o preparazioni e crearne copie.  Si potrà inoltre scorporare una parte di una ricetta in una preparazione.  **INDICAZIONE DISPONIBILITÀ**  Significa indicare in quali, fra turni di cucina o servizio specificati da chef e/o organizzatore, il cuoco sia pronto a lavorare.  **COMUNICARE LO STATO DELLE PROPRIE ATTIVITÀ**  Il cuoco indica come completati i compiti assegnatigli che ha terminato di svolgere. |
| Personale di servizio | **INDICAZIONE DISPONIBILITÀ**  Significa indicare in quali, fra turni di servizio specificati da chef e/o organizzatore, il cuoco sia pronto a lavorare. |