# Glossario

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Termine | Descrizione | Sinonimi |
| **Attori** | | |
| Chef | Stabilisce i **menù** per gli **eventi** e supervisiona la cucina. |  |
| Cuoco | Prepara il **cibo**. |  |
| Organizzatore | Gestisce il **personale** e gli **eventi**. |  |
| Personale | Potrebbe riferirsi a tutti i dipendenti (**chef**, **cuochi**, **personale di servizio**), oppure soltanto i dipendenti soggetti a **turni** (**cuochi** e **personale di servizio**). Il significato dipende dal contesto, che va chiarito con il cliente. |  |
| Personale di Servizio | Maître e camerieri che si occupano del **servizio** durante l’**evento.** | Staff di supporto |
| Utente | Generico utilizzatore dell’applicazione (deve essere uno tra **organizzatore**, **chef**, **cuoco**, **personale di servizio**) |  |
| Membro del personale | Dipendenti dell’azienda soggetti a **turni** (**cuochi** e **personale di servizio**) |  |
| **Dominio dell’applicazione** | | |
| Cibo | Pietanze preparate (seguendo una **ricetta** del **ricettario**) per essere consumate durante un **servizio**. | Pietanze |
| Compito | Attività di cucina, svolta durante il **lavoro preparatorio,** assegnata dallo **chef** ai **cuochi**.  Consiste in uno o più passi di una **ricetta** o **preparazione**, porta alla realizzazione di un **piatto** o **preparato**, necessari per un **servizio**.  Potrebbe estendersi su più turni. |  |
| Evento | Contesto in cui viene fornito il servizio di catering.  Può essere semplice, cioè composto da un solo **servizio**, oppure complesso, ovvero organizzato su più giorni e comprensivo di più **servizi**.  Può essere ad es. un pranzo, una cena, un aperitivo, un buffet, un coffee break.  Un **evento** può essere in corso o terminato.  Può essere ricorrente, se si ripete dopo un certo intervallo di tempo.  In tal caso, è composto da più occorrenze, che presentano inizialmente le medesime caratteristiche, e sono modificabili, in blocco o singolarmente, **dall’utente**. Un evento ricorrente si conclude in una specifica data o dopo un numero massimo di ripetizioni.  Un **evento** è composto da un **lavoro preparatorio** e dal **servizio**.  Un **evento** prende il via dopo l’approvazione del **menù** assegnato.  Può essere eliminato solo prima che venga intrapresa qualsiasi attività su di esso.  Può essere annullato in qualsiasi fase della sua predisposizione. |  |
| Scheda di un evento | Documento creato dall’**organizzatore** in cui sono descritte le caratteristiche di un **evento**, in particolare:   * luogo, * date, * tipo di **servizio**, * numero di persone * Opzionalmente, note particolari. | Scheda riepilogativa |
| Menù | Descrizione dei piatti proposti in un dato **servizio** di un certo **evento**  È composto da **voci**, opzionalmente divise in diverse **sezioni**.  Lo **chef** costruisce i suoi **menù** a partire dalle **ricette** del **ricettario**.  Il solo chef può scegliere il **menù** da usare per un evento.  Un **menù** è caratterizzato da informazioni aggiuntive, quali:   * se è consigliata la presenza di un **cuoco** durante il **servizio** per finalizzare le **preparazioni** * se prevede solo **piatti** freddi o anche 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)   Un **menù** può essere modificato fintanto che non è utilizzato in **alcun evento**, con le modifiche che non si riflettano sul menù originale, ma restano visibili come aggiunte o eliminazioni all**’evento**.  La modifica viene effettuata dallo **chef**, ma anche **l’organizzatore** può proporre modifiche che devono essere approvate dallo **chef**.  Lo stesso **menù** può essere usato in **eventi** diversi. |  |
| Ingrediente | Materia prima necessaria per preparare un **piatto**. Può essere scelto da un elenco di partenza, oppure trattarsi di un **preparato intermedio,** realizzato dai **cuochi.** |  |
| Istruzioni | Passi di una **ricetta** necessari per trasformare gli **ingredienti** in prodotto finito.  Parte di esse sarà realizzata in anticipo, mentre il resto all’ultimo, sul posto dell’**evento**.  Ogni singola istruzione è rappresentata da un **passo**. |  |
| Passo | Costituente singolo delle **istruzioni** di una **ricetta**.  Alcuni possono essere realizzati durante il **lavoro preparatorio**, mentre altri vengono svolti durante il **servizio**. |  |
| Ricetta | Descrive come preparare un **piatto**, indicando gli **ingredienti** (ciascuno con una **dose**) e le **istruzioni da seguire**.  E’ caratterizzata da un nome, da un **proprietario** (**cuoco** o **chef**), opzionalmente da un **autore**.  Opzionalmente, può avere una descrizione breve oppure delle note.  Possono essere associati tag, che le divide in vegetariane, senza latticini, senza uova, senza glutine,  Vegan,per organizzarle e reperirle più semplicemente.  Produce un **piatto**.  Una parte della **ricetta** può essere trasformata in una **preparazione** indipendente. |  |
| Preparazione | Analoga alla **ricetta**, con l’unica differenza che produce un **preparato intermedio.** |  |
| Ricettario | Elenco di **ricette e preparazioni** |  |
| Servizio | Fase di un **evento** in cui vengono serviti **piatti** e bevande.  Un **evento** può includere più **servizi**, eventualmente svolti in **sedi** diverse.  Un servizio viene svolto in una fascia oraria, da uno **staff di supporto** ed eventualmente da **cuochi**, seguendo un determinato **menù.**  Può essere di diversi tipi, ad esempio buffet o sala ristorante, tutti includono un allestimento iniziale ed una pulizia finale. |  |
| Sezione di un **menù** | Partizionamento (opzionale) di un **menù**.  Esempi di sezioni sono primi, secondi, e dolci. |  |
| Voce di un **menù** | Singolo elemento di un **menù**. Può appartenere ad una **sezione,** qualora il **menù** le preveda**.**  Ogni voce fa riferimento ad una **ricetta** nel **ricettario**, ma il testo della **voce** può anche essere diverso dal nome della **ricetta**. |  |
| Turno | Periodi di attività di una persona caratterizzato da una data, un luogo e da una fascia oraria.  Sono definiti dall'**organizzatore**.  Si dividono in **preparatori**, dove lavorano soltanto i **cuochi**, e **di servizio**, a cui partecipano **personale di servizio** e, se necessario, **cuochi**, a seconda della fase dell’**evento** in corso.  Un **turno** viene contrassegnato come completo quando cucina e staff che vi partecipano non sono disponibili per altre attività. |  |
| Lavoro preparatorio | Una delle due fasi, insieme al **servizio**, in cui si suddivide il lavoro necessario per un **evento**.  Viene svolta in **sede**.  È svolta da **cuochi**, supervisionati dallo **chef**. | Preparazione in sede |
| Calendario | Elenco di turni e fasce orarie.  Consente al **personale di servizio** di indicare la propria disponibilità.  La disponibilità diventa vincolante solo a seguito di chiamata da parte dello **chef** (turno di cucina) o dell’**organizzatore** (turno di servizio). |  |
| Preparato intermedio | Composto realizzato tramite le indicazioni di una **preparazione**, che diventa **ingrediente** di un’altra **preparazione** o **ricetta**. | Preparato di base |
| Autore | Colui che crea una **ricetta**. |  |
| Dose | Quantità di un **ingrediente**, necessaria per preparare un **piatto**. |  |
| Gestione del servizio | Riguarda tutti i **servizi** che compongono un **evento** e viene affidata ad un **organizzatore**.  Comprende:   * La scelta del **personale di servizio** per i turni dell’**evento**, con indicazione dei ruoli * L’assegnazione di un **cuoco** al **servizio**, qualora richiesto dal **menù** |  |
| Piatto | Risultato di una **ricetta**, pronto per essere servito al **cliente**. |  |
| Porzione | Quantità indicativa di un **piatto** finito per una persona. |  |
| Procedura di preparazione | Sequenza di passi indicata da una **ricetta** (o  **preparazione**) che un **cuoco** deve eseguire per  realizzare il **piatto** o il **preparato**. |  |
| Proprietario | Colui che aggiunge la **ricetta** al **ricettario**. |  |
| Richiesta di organizzazione | Atto con cui un cliente richiede **l’organizzazione di un evento** all’azienda. |  |
| Ruolo | Specifica mansione assegnata ad un membro del  **personale di servizio** in un dato **servizio.** |  |
| Sede | Ubicazione della società di catering e delle relative  cucine |  |
| Sede di un evento | Luogo di svolgimento degli **eventi** |  |
| Organizzatore | Colui che si occupa della **gestione del servizio**. |  |
| Foglio Riepilogativo | Elenco di **ricette** e/o **preparazioni** da svolgere per un **servizio**.  Ogni voce indica se la **ricetta/preparazione** sia stata assegnata, se vada preparata, se sia completata ed eventuali commenti sul **cuoco** che l’ha preparata.  Lo **chef** che si occupa del servizio aggiunge, elimina o modifica il contenuto del foglio. |  |
| Tabellone Turni | Elenco di **compiti** raggruppati per **turno** di assegnamento.  Viene consultato dallo **chef** per capire lo **stato del turno** e dai **cuochi** per sapere cosa debbano fare.  Visualizza, in modo differente, le stesse informazioni del **foglio riepilogativo**, quindi ogni modifica a quest’ultimo si ripercuote sul primo. |  |
| Stato del turno | Indicazione di quali **compiti** siano già stati svolti e di quali ancora vadano completati e di quali **cuochi** debbano occuparsene. |  |
| Mansione di cucina | Attività che consiste nella realizzazione di una **ricetta** o **preparazione**.  Compone **Ricettario** e **Compito**. |  |
| Evento Capofila |  |  |
| Occorrenza |  |  |