

# DB\_KITCHEN

2024

**Progetto di una base di dati per la gestione di una  
catena di ristoranti**

Il tuo nome

Gianmaria Di Fronzo

La tua email

[gianmaria.difronzo@studio.unibo.it](mailto:gianmaria.difronzo@studio.unibo.it)

# 1. ANALISI

## 1.1 Analisi dei requisiti

Si vuole sviluppare un gestionale che gestisca il flusso di lavoro in una famosa catena di ristoranti

	<b><i>Definizione delle specifiche in linguaggio naturale</i></b>
1	Tenere traccia di tutto il personale in cucina anche chi non lavora più
2	Ogni cuoco deve poter vedere direttamente sul software quali mansioni ha da fare in una specifica data e ora, capendo se sono destinate le preparazioni ad un pranzo o cena
3	Tenere traccia di tutti i cibi e alimenti presenti nella dispensa e nelle celle frigorifero, qualsiasi rifornimento deve essere registrabile e visibile
4	Ogni cibo deve avere tutte le informazioni adeguate per poter essere gestito dai cuochi
5	Ogni cibo utilizzato nelle preparazioni deve essere scalato nelle quantità indicate dalla preparazione che ne fa uso
6	Ogni volta che il cuoco fa la spesa deve poter registrare tutte le nuove scorte di cibo comprate
7	Ogni cuoco deve poter accedere al portale e capire se ci sono abbastanza risorse in dispensa per effettuare la preparazione di un piatto
8	Quando un cibo è ancora presente e supera la data di scadenza il cuoco deve poter capirlo
9	Devono essere visibili tutti i piatti presenti nel menù, ordinabili dai clienti
10	Quando un cliente ordina un piatto il cameriere lo deve aggiungere all'ordine relativo al specifico numero di tavolo
11	Alla fine del pasto un cameriere deve far pagare il conto al cliente sulla somma di tutti i pasti e bevande che ha ordinato

12	La cucina deve visualizzare durante il servizio gli ordini registrati dai camerieri
13	Se un cliente esegue una richiesta extra non presente nel menù il cameriere deve poter comunque aggiungere il prezzo sul conto
14	Se un cliente chiede un piatto extra non presente nel menù bisogna comunque tenere traccia degli alimenti usati nel magazzino o cella frigorifero
15	Sul menù devono essere indicati tutti gli allergeni appartenenti ad un piatto indicato
16	Le scorte non dovrebbero solo aggiornarsi ma comunque bisogna tenere traccia di tutte le scorte usate per mesi
17	Ogni tavolo ha un totale di posti e quando i clienti arrivano il cameriere apre un conto inizialmente vuoto sul tavolo
18	Durante il pasto vengono aggiunti ordini sullo scontrino del tavolo
19	Quando il tavolo deve essere liberato il cameriere deve vedere il tavolo come libero
20	Il cameriere deve poter far pagare meno gli amici dello chef e i tavoli più numerosi

A seguito della lettura e comprensione dei requisiti richiesti dal cliente, si procede sviluppando un testo che ne riassume tutti i concetti e in particolare ne estragga quelli principali, risultando essere in questo modo meglio fruibile per la realizzazione della base di dati. Si tiene conto delle seguenti correzioni di ambiguità.

<b>Riga</b>	<b>Termine</b>	<b>Nuovo Termine</b>
1	Personale in cucina	Cuoco
2	Pranzo o cena	Pasto
3-14	Alimenti nella cella frigorifero o dispensa	Dispensa
4-5-6	Cibo	Alimento
7-15	Piatto	Portata
18	Scontrino	Conto
20	Sconti amici e tavoli numerosi	Sconto

	<b><i>Rilevamento ambiguità e correzioni proposte</i></b>
1	Tenere traccia di tutti i <b>cuochi</b> , anche chi non lavora più
2	Ogni cuoco deve poter vedere direttamente sul software quali mansioni ha da fare in una specifica data e ora, capendo se sono destinate le preparazioni ad un <b>pasto</b>
3	Tenere traccia di tutta la <b>dispensa</b> , qualsiasi rifornimento deve essere registrabile e visibile
4	Ogni <b>alimento</b> deve avere tutte le informazioni adeguate per poter essere gestito dai cuochi
5	Ogni <b>alimento</b> utilizzato nelle preparazioni deve essere scalato nelle quantità indicate dalla preparazione che ne fa uso
6	Ogni volta che il cuoco fa la spesa deve poter registrare tutte le nuove scorte di <b>alimenti</b> comprati
7	Ogni cuoco deve poter accedere al portale e capire se ci sono abbastanza risorse in dispensa per effettuare la preparazione di un <b>portata</b>
8	Quando un cibo è ancora presente e supera la data di scadenza il cuoco deve avere capirlo
9	Devono essere visibili tutti i piatti presenti nel menù, ordinabili dai clienti
10	Quando un cliente ordina un portata il cameriere lo deve aggiungere all'ordine relativo al specifico numero di tavolo
11	Alla fine del pasto un cameriere deve far pagare il conto al cliente sulla somma di tutti i pasti e bevande che ha ordinato
12	La cucina deve visualizzare durante il servizio gli ordini registrati dai camerieri
13	Se un cliente esegue una richiesta extra non presente nel menù il cameriere deve poter comunque aggiungere il prezzo sul conto
14	Se un cliente chiede una portata extra non presente nel menù bisogna comunque tenere traccia delle scorte nella <b>dispensa</b>
15	Sul menù devono essere indicati tutti gli allergeni appartenenti ad una <b>portata</b> indicata
16	Le scorte non dovrebbero solo aggiornarsi ma comunque bisogna tenere traccia di tutte le scorte usate per mesi
17	Ogni tavolo ha un totale di posti e quando i clienti arrivano il cameriere apre un conto inizialmente vuoto sul tavolo

18	Durante il pasto vengono aggiunti ordini sullo <b>conto</b> del tavolo
19	Quando il tavolo deve essere liberato il cameriere deve vedere il tavolo come libero
20	Il cameriere deve poter fare uno <b>sconto</b> a gli amici dello chef e ad i tavoli più numerosi

## 1.2 Progetto viste

Nel seguito vengono considerate le due diverse aree di utenza del DB:

**Cucina**

**Salone**

### 1.2.1 Formulazione e analisi requisiti cucina

In ogni cucina di un ristorante vi è un team di cuochi che durante gli orari di lavoro effettuano delle preparazioni in vista del prossimo pasto. I cuochi possono dividersi in sottocategorie ognuna con ruolo preciso, le categorie sono le seguenti:

- *Direttore cucina*
- *Capo cuoco*
- *Sous chef*
- *Capo partita primi*
- *Capo partita secondi*
- *Demi chef de partie*
- *Aiuto cuoco*

Il direttore cucina registra tutte le mansioni per ogni specifico cuoco, in modo che ognuno possa visionare esattamente cosa deve fare

Ogni qual volta che una mansione viene portata a termine essa corrisponde esattamente a delle quantità di alimenti presenti nella dispensa che verranno scalate. In questo modo sarà possibile visionare l'esaurimento scorte.

Gli alimenti presenti nella dispensa si possono suddividere nelle seguenti categorie:

- *Carne*
- *Pesce*
- *Verdure*
- *Legumi*

- *Frutta*
- *Spezie*
- *Latticini*
- *Bevande*
- *Altro*

### Elenco delle principali azioni dei cuochi

1	Visualizzare per ogni cuoco le mansioni nella giornata corrente o in una data indicata, con relativo orario e relativi alimenti necessari alla preparazione
2	Inserire alimenti nella dispensa con relativo nome, data di scadenza, quantità espressa in kg
3	Visionare tutti gli alimenti presenti nella dispensa con relative informazioni per ogni alimento
4	Modificare delle preparazioni all'occorrenza
5	inserire le preparazioni assegnando ad un specifico cuoco il relativo orario, data, alimenti necessari, scalando le quantità inserite per ogni prodotto della dispensa
6	Leggere facilmente gli alimenti vicini alla data di scadenza.
7	Modificare il manualmente le quantità di un prodotto presente nella dispensa
8	Visualizzare quali cuochi passati hanno lavorato nella cucina
9	Rinnovare il contratto ad un cuoco
10	Aggiungere il contratto di un nuovo cuoco
11	Alzare il grado di un cuoco e quindi modificarne il ruolo in cucina

## 1.2.2 Formulazione e analisi requisiti salone

In ogni ristorante registrato vi è un salone addebito al servizio al tavolo, in quest'area il personale dei camerieri deve tenere traccia dei tavoli presenti, quante persone sono sedute ad un singolo tavolo, quali sono occupati e per ognuno se occupato aprire un conto in sospeso che verrà successivamente chiuso al momento del saldo.

Durante il servizio i camerieri devono poter inviare gli ordini al reparto cucina, è superfluo però tenere traccia delle ordinazioni effettuate all'infuori dell'attuale servizio.

Su ogni ordine deve esserci traccia dei piatti ordinati e da quale cameriere è stato registrato e servito. Inoltre l'ordine è destinato ad un tavolo e del proprio scontrino finale è sufficiente salvare esclusivamente il totale pagato in modo tale da averne uno storico sul quale contare gli incassi a fine mese.

Il conto deve tenere salvato ogni pasto consumato, le bevande, ed in caso gli alimenti extra ordinati singolarmente dal tavolo, ognuno di questi elementi avrà un costo che verrà riportato poi sullo scontrino insieme al conto totale da dover saldare.

1	Registrare un nuovo tavolo
2	Aggiungere un ordine ad un tavolo
3	Eliminare l'ordine di un tavolo
4	Calcolare il totale sullo scontrino di un tavolo
5	Chiudere un conto e rendere libero il tavolo
6	Unire gli ordini di due tavoli
7	Rinnovare il contratto ad un cameriere
8	Registrare un nuovo cameriere
9	Inviare l'ordine di un tavolo direttamente al reparto cucina
10	Gestire in maniera efficiente l'interazione durante il servizio cucina-salone attraverso le ordinazioni

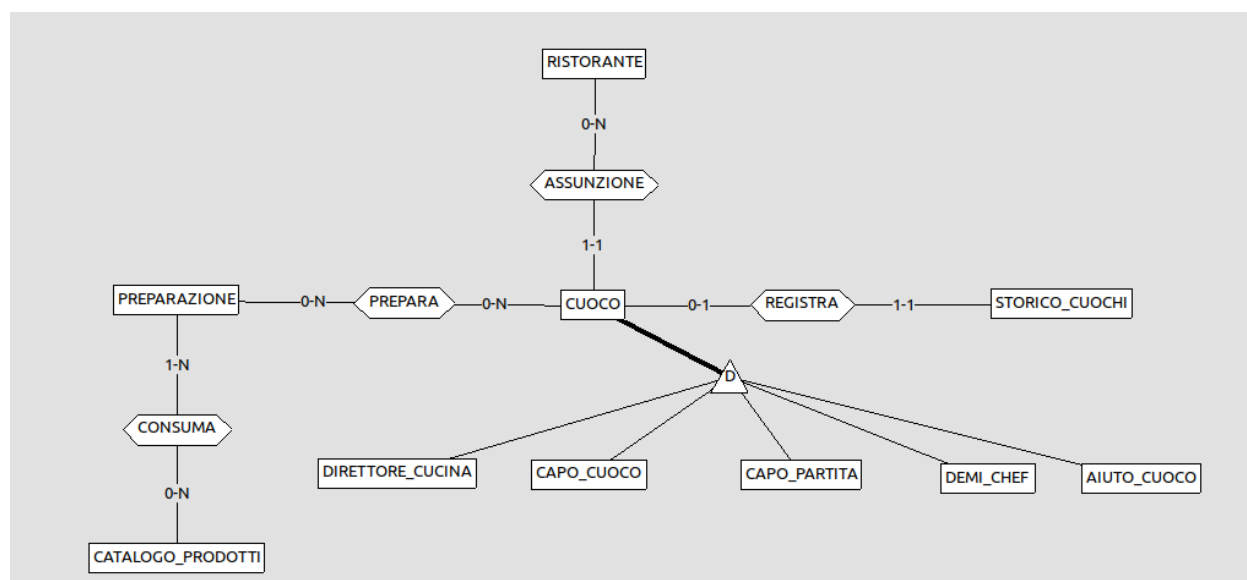
## 2. PROGETTAZIONE CONCETTUALE

### 2.1 CUCINA

#### 2.1.1 Progettazione dello schema E/R

Dopo aver esaminato il dominio del problema e le richieste da parte del reparto cucina, viene proposto il seguente schema scheletro:





## 2.1.2 Raffinamenti proposti

L'entità **CUOCO** è raggruppabile in un'entità padre più generica e flessibile **DIPENDENTE**, per questo motivo l'entità cuoco sarà una gerarchia di DIPENDENTE.

L'entità **PREPARAZIONE** fa molto spesso riferimento ad una consultazione giornaliera, le preparazioni già eseguite, soprattutto quelle riferite ai giorni passati, sono consultate di rado dai dipendenti, perciò si decide di dividere l'entità in due categorie con associazione fra di esse: **PREPARAZIONE** e **STORICO\_PREPARAZIONI**.

L'entità **CATALOGO\_PRODOTTI** potrebbe creare delle divergenze inserendo alimenti manualmente, si decide quindi di inserire un'entità esterna **CATALOGO\_PRODOTTI**, il quale racchiude un mero elenco di tutti gli alimenti esistenti sul mercato italiano (eventualmente importati). Tale entità si collega tramite associazione a **DISPENSA** la quale rappresenta tutti gli alimenti presenti nelle riserve della cucina, o meglio definita dispensa.

La nuova entità **DISPENSA** sarà identificata dalla data di arrivo e dall'alimento.

Tutti le preparazioni sono destinate alla creazione di un pasto sul menù, per questo motivo si decide di integrare un'entità **MENU** legata con associazione one-to-many all'entità **PREPARAZIONE**.

Ogni portata del menù è composta da una ricetta che richiede un totale di porzioni di alimenti, al fine di ciò viene inserita una associazione **RICETTARIO** che collega ogni portata del menù con un insieme finito di elementi.

Attenzione: per ogni portata nel menù non è detto vi sia una preparazione minima maggiore di zero in quanto una portata potrebbe essere inserita nel menù per la clientela, ma senza essere mai ordinata o deciso di preparare.

Ogni cuoco può avere un particolare ruolo nella cucina, perciò viene integrato ogni ruolo come gerarchia di **CUOCO**, le entità integrate sono le seguenti: **DIRETTORE\_CUCINA, CAPO\_CUOCO, SOUS\_CHEF, CAPO\_PARTITA\_PRIMI, CAPO\_PARTITA\_SECONDI, DEMI\_CHEF, AIUTO\_CUOCO.**

Quello che era lo storico cuochi, data la generalizzazione a **DIPENDENTE**, ora diventa un'entità **STORICO\_DIPENDENTI**.

Data questa modifica il campo data di fine contratto non sarà necessario sull'entità **DIPENDENTE** ma solo in **STORICO\_DIPENDENTI**.

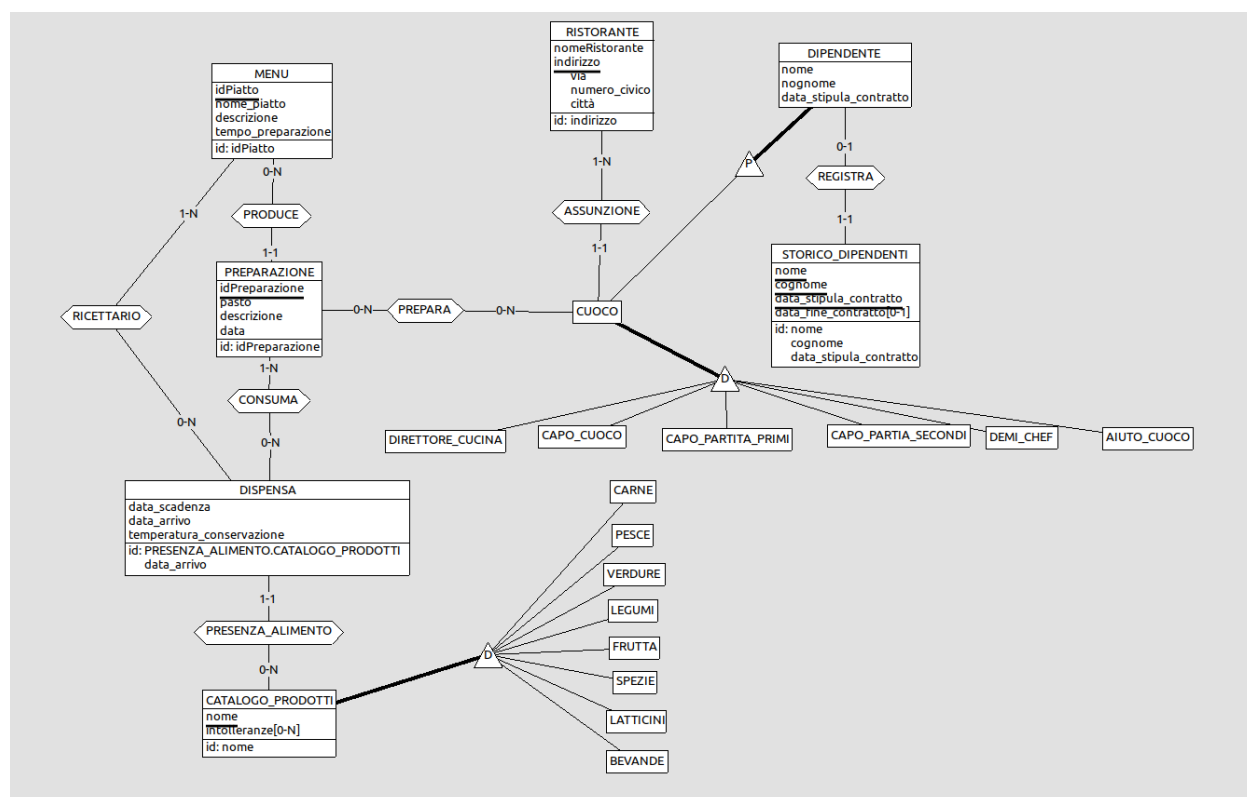
Infatti al momento dell'inserimento di un dipendente verrà automaticamente inserito nello storico, al momento del termine contratto il dipendente deve essere eliminato dall'entità **DIPENDENTE** e aggiornato nell'entità **STORICO\_DIPENDENTI**.

Ogni preparazione è destinata ad un pasto della giornata (colazione, pranzo, cena) perciò si intraprende la soluzione di aggiungere un campo a **PREPARAZIONE: pasto**. Nella valutazione si è tenuto in conto l'idea di creare un'entità **PASTO**, non intrapresa in quanto i pasti nella giornata sono statici e non variabili.

Le tipologie degli alimenti sono multiple ma non variabili, rinunciando alla flessibilità si intraprende una risoluzione che avvantaggia per semplicità e chiarificazione dei concetti implementando una gerarchia di tipologie di alimento. Le tipologie inserite come identità sono le seguenti: **CARNE, PESCE, VERDURE, LEGUMI, FRUTTA, SPEZIE, LATTICINI, BEVANDE.**

### 2.1.3 Schema concettuale parziale

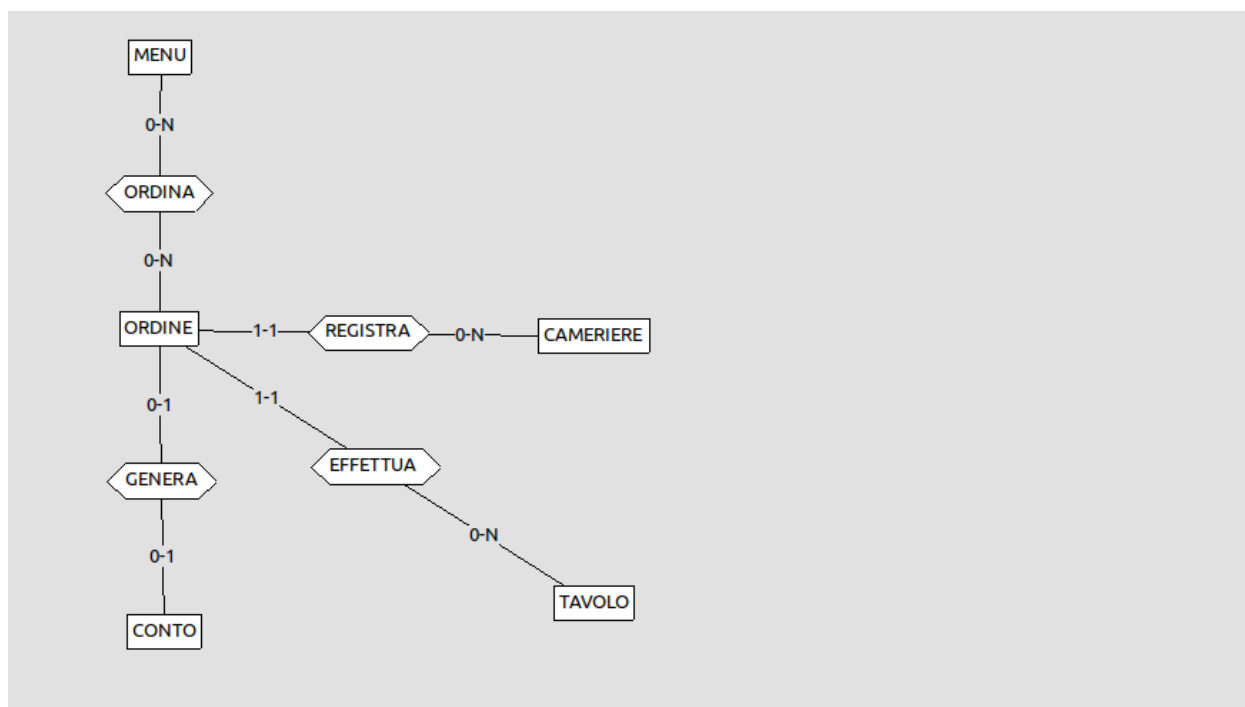
Dopo l'applicazione dei raffinamenti proposti e l'inserimento degli attributi necessari per le varie entità, lo schema E/R finale per la cucina risulta essere di questo tipo:



## 2.2 SALONE

### 2.2.1 Progettazione dello schema E/R

Dopo aver esaminato il dominio del problema e le richieste da parte del reparto salone, viene proposto il seguente schema scheletro:



### 2.2.2 Raffinamenti proposti

L'entità **CAMERIERE** è raggruppabile in un'entità padre più generica e flessibile **DIPENDENTE**, per questo motivo l'entità cameriere sarà una gerarchia di **DIPENDENTE**.

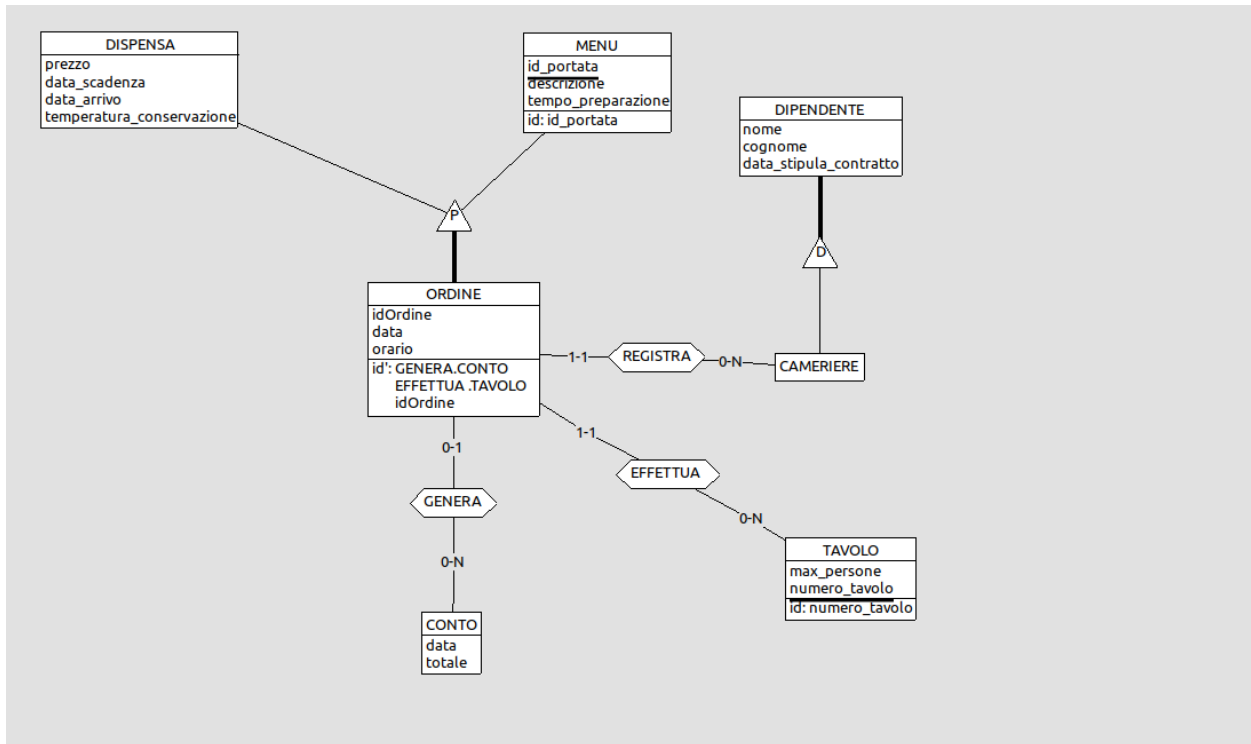
Il totale di un conto deve essere calcolato sul totale dei prezzi di ogni portata inserita dentro l'ordine direttamente dal menù. Per questo motivo si decide di realizzare un identificatore composto sull'entità **CONTO** dato da **ORDINE**.

Un ordine può essere composto da un alimento (bevande, salumi, ecc) o da portate del menù, perciò l'entità **ORDINE** sarà una gerarchia totale non esclusiva di **MENU** o **DISPENSA**. Si presenta però una problematica, sullo schema ER proposto della CUCINA (punto 2.1) ogni alimento presente nell'entità **DISPENSA** non ha associato un campo valore economico da sommare direttamente al totale del conto, questo problema viene decifrato attraverso l'inserimento di un campo prezzo nell'entità **DISPENSA**.

Si tiene presente che ogni tavolo è presente in database perennemente fino a scelta contraria degli utenti, per questo motivo è sufficiente registrare se un tavolo è libero o meno. A tal proposito l'associazione Tavolo ordine viene mantenuta con cardinalità Tavolo-Ordine 0-N.

### 2.2.3 Schema concettuale parziale

Dopo l'applicazione dei raffinamenti proposti e l'inserimento degli attributi necessari per le varie entità, lo schema E/R finale per la cucina risulta essere di questo tipo:



## 2.3 FATTURAZIONE

### 2.3.1 Progettazione dello schema E/R

### 2.3.2 Raffinamenti proposti

### 2.3.3 Schema concettuale parziale

## 2.4 INTEGRAZIONE DELLE VISTE

## 2.5 SCHEMA CONCETTUALE

## 3. PROGETTAZIONE LOGICA

3.1 Stima del volume dei dati

3.2 Descrizione delle operazioni principali e stima della loro frequenza

3.3 Schemi di navigazione e tabelle degli accessi

3.4 Analisi delle ridondanze

3.5 Raffinamento dello schema

3.6 Traduzione delle entità e associazioni in relazioni

3.7 Schema relazionale finale

3.8 Costruzione delle tabelle del DB in linguaggio SQL

3.9 Traduzione delle operazioni in query SQL