

Attori e descrizioni brevi UC

Attori

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

Attori di supporto: nessuno

Attori fuori scena: Clienti, Proprietario

Descrizioni brevi degli UC

Attore	Descrizioni brevi UC
Organizzatore	<p>GESTIRE IL PERSONALE Gestire il personale significa inserire i dati dei lavoratori e eventualmente modificarli/eliminarli</p> <p>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 e eventualmente modificarli/eliminarli.</p> <p>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.</p> <p>SUPERVISIONARE LA CUCINA L'organizzatore deve poter vedere lo stato dei lavori di preparazione in cucina (al pari dello chef)</p>
Chef	<p>CREARE IL MENÙ Gestire il menù significa crearne uno nuovo a partire dalle ricette del ricettario o modificarne uno già esistente facendone una copia. Lo chef potrà inoltre eliminare un proprio menù non in uso in un evento.</p> <p>DEFINIRE IL MENÙ PER UN EVENTO Lo chef si occupa di stabilire, per ogni evento semplice o complesso, uno o più menù adatti. Sarà inoltre possibile approvare eventuali modifiche proposte dall'organizzatore</p> <p>GESTIRE LE RICETTE Gestire le ricette significa gestire un ricettario, cioè creare nuove ricette o preparazioni ed inserirle nel ricettario, eliminare, modificare o creare una copia di una ricetta o preparazione. Lo chef si occupa inoltre di definire alcune informazioni quali: tempistiche necessarie, ingredienti e dosi, porzioni o quantità attese a fine ricetta o preparazione e la sequenza di istruzioni da seguire. Sarà inoltre possibile associare un tag ad una ricetta o preparazione.</p>

	<p>GESTIRE I COMPITI DELLA CUCINA La gestione dei compiti della cucina implica: convocare i cuochi disponibili per un turno, assegnare ai cuochi i compiti nei diversi turni, definire una stima del tempo necessario per portare a termine un dato compito, evitare sovraccarichi in cucina contrassegnando un turno come completo.</p> <p>SUPERVISIONARE LA CUCINA Lo chef deve poter monitorare l'andamento delle varie attività della cucina.</p>
Cuoco	<p>GESTIRE LE RICETTE Gestire le ricette significa gestire un ricettario, cioè creare nuove ricette o preparazioni ed inserirle nel ricettario, eliminare, modificare o creare una copia di una ricetta o preparazione. Il cuoco si occupa inoltre di definire alcune informazioni quali: tempistiche necessarie, ingredienti e dosi, porzioni o quantità attese a fine ricetta o preparazione e la sequenza di istruzioni da seguire. Sarà inoltre possibile associare un tag ad una ricetta o preparazione. Il cuoco potrà anche scomporre una parte di una ricetta in una o più preparazioni.</p> <p>COMUNICARE IL COMPLETAMENTO DI UN COMPITO Il cuoco, al termine di una procedura, contrassegna la ricetta o preparazione che gli era stata assegnata come completata.</p> <p>INSERIRE LE DISPONIBILITÀ Il cuoco inserisce nel calendario dei turni la propria disponibilità per un'eventuale chiamata. Qualora non sia già stato convocato per un turno, sarà possibile revocare la disponibilità.</p>
Personale di servizio	<p>INSERIRE LE DISPONIBILITÀ Il personale di servizio inserisce nel calendario dei turni la propria disponibilità per un'eventuale chiamata. Qualora non sia già stato convocato per un turno, sarà possibile revocare la disponibilità.</p>