Casi d'Uso - AGA Formato Breve

Introduzione

Casi d'uso per un sistema di gestione eventi pensato per semplificare e automatizzare i processi legati all'organizzazione, all'assegnazione dei biglietti, alla gestione degli accessi e dei servizi durante l'evento.

Il sistema è destinato agli organizzatori, al personale operativo e ai clienti. I casi d'uso descrivono le interazioni principali tra gli utenti e il sistema, includendo la creazione dell'evento, la gestione dei biglietti, l'acquisto, la verifica degli accessi, la gestione delle scorte e la visualizzazione della timeline dei servizi.

1 Creazione Evento

Un organizzatore accede al sistema e seleziona l'opzione per creare un nuovo evento. Inserisce i dettagli richiesti, come data e luogo. Una volta confermati i dettagli, il sistema verifica che siano validi e che non esistano già eventi programmati nello stesso mese. Se tutto è corretto, l'evento viene salvato nel database e diventa disponibile per la gestione dei biglietti.

In caso di errori nei dati, il sistema notifica l'organizzatore specificando i problemi riscontrati.

2 Aggiunta Biglietti

Un organizzatore seleziona un evento attivo nel sistema e accede alla sezione di gestione dei biglietti. Inserisce i dettagli richiesti per ogni biglietto, come nome, cognome. Una volta confermati i dati, il sistema verifica che le vendite per l'evento siano aperte. Se tutto è corretto, genera un codice identificativo univoco per ciascun biglietto e salva le informazioni nel database. In caso di eventi con vendite chiuse, il sistema impedisce l'operazione e informa l'organizzatore. è invia mail??

3 Apertura/Chiusura Vendite Biglietti

Un organizzatore seleziona un evento attivo e accede alla sezione dedicata alla gestione delle vendite. Modifica lo stato delle vendite, scegliendo tra aperto o chiuso. Il sistema aggiorna il database con il nuovo stato e, se necessario, invia notifiche agli utenti interessati. Se i dati dell'evento sono incompleti, il sistema segnala un errore. Il sistema chiude automaticamente le vendite due settimane prima della data dell'evento.

4 Acquisto Biglietti

Un cliente accede alla piattaforma, seleziona un evento con vendite aperte e specifica il numero di biglietti desiderati. Inserisce i dati personali e procede al pagamento. Il sistema verifica il pagamento, genera un biglietto unico con QR code e lo invia via email al cliente. Se il pagamento non va a

buon fine, l'operazione viene annullata. L'organizzatore, se necessario, può intervenire per aggiungere, modificare o eliminare un biglietto.

5 Verifica Accesso Evento

Lo staff all'ingresso scansiona il QR code del cliente utilizzando il sistema. Il sistema verifica la validità del QR code. Se il codice è valido, registra la presenza del cliente nel database e invalida il QR code per evitare usi futuri. Se il codice non è valido, il sistema avvisa lo staff con un messaggio di errore. La verifica deve avvenire in tempi ragionevoli.

6 Gestione Guardaroba

Lo staff del guardaroba scansiona il QR code del cliente tramite il sistema. Il sistema verifica la validità del codice e che non gli sia già assegnata alcuna gruccia. Se valido, assegna un numero unico, lo registra nel database e lo mostra allo staff. Se il QR code è invalido, il sistema invia un messaggio di errore allo staff. La generazione del numero deve seguire un ordine incrementale.

7 Monitoraggio Scorte

Il gestore accede al modulo dedicato alla gestione delle scorte. Il sistema mostra in tempo reale le quantità disponibili di cibo, ghiaccio e alcol. Se necessario, il gestore aggiorna le quantità registrate. Se i dati delle scorte sono assenti, il sistema avvisa della mancanza con un messaggio di errore. Le informazioni devono essere visualizzate e aggiornate in tempo reale per garantire accuratezza.



8 Visualizzazione Timeline Servizio

Il cameriere accede all'interfaccia personale tramite il sistema. Visualizza una timeline chiara e leggibile che mostra le attività e gli orari del servizio impostati per l'evento attivo. Se mancano dati essenziali o le scorte non sono disponibili, il sistema avvisa tempestivamente il cameriere.