

Cat & Ring 2022



Cat & Ring si propone come un'applicazione che permette di gestire una società di catering in tutti i suoi aspetti: organizzazione eventi e cucina.

1. Introduzione

La società di catering si occupa di fornire un servizio di pranzo/cena/aperitivo/buffet/coffee break nel contesto di eventi sociali o aziendali.

Essa arruola diverse figure: al livello più alto ci sono gli **organizzatori**, che gestiscono il **personale** e gli **eventi**; ci sono poi gli **chef** che stabiliscono i **menu** e supervisionano la **cucina**; i **cuochi**, che preparano il **cibo**, il **personale di servizio**, che si occupa del **servizio** durante l'**evento** stesso, e non si esclude di voler aggiungere in futuro altre figure.

Cat & Ring dovrà permettere agli **organizzatori** di dettagliare gli **eventi** e richiedere il **personale** che serve per realizzarli, assegnando a ciascuno dei **compiti** specifici. Inoltre dovranno supervisionare le **attività** (quindi vedere i dettagli di tutti gli **eventi** attualmente in corso o terminati) ed inserire i **dati** del **personale**. Il **personale** dovrà poi inserire le proprie **disponibilità** nei **turni** definiti dall'**organizzatore**. Gli **chef** e i **cuochi** dovranno gestire un **ricettario**, creandone le **ricette** e definendo i **menù** da usare per i diversi **eventi**. In particolare, gli **chef** possono: gestire un **ricettario**, creare le **ricette** e definire i **menù** da usare per i diversi **eventi**, mentre i **cuochi** possono solo gestire il **ricettario** e creare le **ricette**, ma NON possono definire i **menù** da usare per gli **eventi**.

Gli eventi

Un **evento** può essere semplice, e prevedere un singolo **servizio** (ad esempio un pranzo di matrimonio, una cena di festeggiamento, un buffet aziendale) o può essere più complesso, ad esempio durare un giorno intero o più giorni, e prevedere per ciascuna giornata più **servizi** (pranzo e cena, colazione e pranzo, coffee-break mattino e pomeriggio, ecc). Ciascun **servizio** avrà una precisa fascia oraria, e naturalmente un proprio **menu** e un proprio **staff di supporto**.

Gli **eventi** possono essere classificati come ricorrenti¹ nel caso in cui si ripetano con una certa regolarità. Nel caso si organizzi un **evento** ricorrente (es. annuale) si deve tener traccia dei **menù** precedenti in modo da differenziare l'offerta dei piatti proposti o, se lo si desidera, ripeterla tale e quale. Per ogni **evento** si deve anche tener traccia del **cliente** che lo ha commissionato.

Ciascun **evento** o giornata di un evento, dal punto di vista della società di catering, prevede due momenti diversi di lavoro: il **lavoro preparatorio** che si svolge in sede, e il **servizio**, che si svolge nel luogo dell'evento, e che può andare dal semplice buffet all'allestimento di una vera e propria sala ristorante.

¹ Il cliente chiede che la gestione delle ricorrenze negli eventi sia ispirata al modello di Google Calendar

I turni

Gli **organizzatori** e gli **chef** non hanno particolari **turni**, mentre le figure restanti hanno **turni** ben definiti, in quanto non ci si aspetta che lavorino a tempo pieno per la società.

Un **turno** è caratterizzato principalmente da una data, un luogo di svolgimento dell'attività e da una fascia oraria.

I **turni** sono di due tipi: **turni preparatori**, dove i **cuochi** lavorano a preparare le **pietanze**, e **turni di servizio**, dove lavora principalmente il **personale di servizio** (camerieri, lavapiatti, sommelier) e potenzialmente anche qualche **cuoco**, per realizzare il **servizio** stesso.

I **cuochi** e il **personale di servizio** hanno accesso al **calendario dei turni** e possono dare (e in seguito ritirare) le proprie **disponibilità**. Solo quando sono chiamati per un **turno** di cucina (dallo chef) o per un **turno** di servizio (dall'organizzatore) a quel punto sono vincolati alla presenza e non possono più ritirare la **disponibilità**.

2. Organizzazione di un evento

Quando arriva una **richiesta per un evento**, uno degli **organizzatori** se ne fa carico. Egli dovrà creare una **scheda per l'evento** (specificando luogo, date, tipo di servizio per le varie giornate, numero di persone, ed eventuali note particolari), e affidare ciò che riguarda la cucina ad uno **chef**. A quel punto **l'organizzatore** segue la gestione del **servizio** durante **l'evento**, mentre lo **chef** è responsabile della preparazione delle **ricette** in sede.

Per quanto riguarda il **servizio** durante **l'evento** **l'organizzatore** dovrà scegliere il **personale di servizio** per ogni **turno di servizio** associato **all'evento**, indicando il **ruolo** che avrà in quella particolare situazione (es. Mario→servire le bevande, Luisa→girare in sala offrendo finger food). Se nel **menù** servito in quel **turno** ci sono **ricette** che prevedono **passaggi** non banali da svolgere all'ultimo, **l'organizzatore** può anche decidere di assegnare un **cuoco** a quel particolare **servizio** (non necessariamente in tutti i servizi di quell'evento).

Lo **chef** dal canto suo dovrà individuare uno o più **menù** adeguati per **l'evento**; può trattarsi di menù già esistenti (ad esempio usati in eventi precedenti), o menù che lo chef compone per l'occasione. L'approvazione dei menù da parte dell'organizzatore dà il via ai lavori, a quel punto l'evento è "in corso" e non può più essere eliminato, ma solo eventualmente annullato. Sarà ancora possibile tuttavia modificarne alcune caratteristiche.

Prima di approvare i menù l'organizzatore può proporre delle modifiche ai menù, suggerendo piatti da aggiungere o togliere, ovviamente questo non modifica i menù originali scelti dagli chef; queste proposte restano visibili come aggiunte o eliminazioni limitate all'evento in questione. Lo chef potrà decidere se "tenere" le proposte dell'organizzatore o rimuoverle.

Al termine di un evento l'organizzatore lo "chiude" aggiungendo eventuali note e allegando documentazione rilevante.

3. Assegnamento dei compiti di cucina

Per quanto riguarda la preparazione del cibo in sede, è lo chef ad assegnare i compiti ai cuochi nei diversi turni di preparazione. I compiti includono la realizzazione dei preparati intermedi e delle ricette finali. Più cuochi possono lavorare alla stessa ricetta, ad esempio preparando ciascuno una parte delle porzioni richieste. Non è invece previsto che più cuochi si dividano la procedura da realizzare “verticalmente” (ossia facendo ciascuno solo alcune preparazioni) perché in tal caso ci si aspetta invece che la procedura venga suddivisa a livello di ricettario in preparazioni separate.

Ad esempio: se ci sono da fare 10 teglie di lasagne, è possibile affidarne 5 a un cuoco e 5 ad un altro, ma non è possibile affidare la preparazione della sfoglia a un cuoco e la preparazione del ragù ad un altro, a meno che sfoglia all'uovo e ragù non siano due preparazioni distinte nel ricettario. Quindi se si vogliono dividere i compiti in questo modo, nel ricettario ci dovranno essere tre preparazioni, “sfoglia all'uovo”, “ragù” e “lasagne”, e la ricetta delle lasagne dovrà prevedere come ingredienti la sfoglia all'uovo e il ragù. A quel punto se nel menù ci sono le lasagne, lo chef si troverà a dover assegnare tutte e tre le preparazioni, e potrà assegnarle a persone diverse. Se invece nel ricettario c'è solo la ricetta delle lasagne, lo chef potrà solo assegnarla tutta intera.

Quando assegna un'attività, lo chef deve anche dare (sfruttando le informazioni che accompagnano la ricetta, si veda la sezione relativa) una stima del tempo che l'attività richiede. Poiché un cuoco può svolgere più attività nello stesso turno, è possibile assegnargli un'attività solo se il tempo a sua disposizione glielo permette.

Lo chef e l'organizzatore possono inoltre monitorare lo svolgimento delle attività perché i cuochi, man mano che portano a termine un compito, contrassegnano la ricetta o procedura come “completata”. In questo modo chef e organizzatore possono verificare che tutto stia procedendo come deve ed operare eventuali aggiustamenti in corsa.

4. Ricette e Preparazioni

Il ricettario contiene ricette e preparazioni; si tratta di concetti molto simili, la differenza è che una ricetta descrive come preparare un piatto da servire a tavola, mentre una preparazione descrive come realizzare un preparato da utilizzare in un'altra.

Chef e cuochi possono inserire ricette o preparazioni nel ricettario; solo il proprietario di una ricetta o preparazione (chi la ha inserita) può però eliminarla o modificarla, e può farlo solo fintanto che la ricetta non è in uso in alcun menù. Se un utente vuole modificare una propria ricetta attualmente in uso, o una ricetta di un altro proprietario, può crearne una copia da modificare liberamente.

Le ricette o preparazioni inserite sono inizialmente in stato di bozza, visibili solo dal proprio creatore; perché siano visibili a tutti (e quindi usabili o copiabili) devono essere pubblicate da chi le ha create. Una volta pubblicate non sarà più possibile modificarle, a meno di non “ritirarle dalla pubblicazione”, cosa possibile soltanto però se non sono utilizzate (in un menu o, se preparazioni, per un ingrediente utilizzato in un'altra ricetta).

Una ricetta o preparazione è innanzitutto caratterizzata da un nome, da un proprietario (chi l'ha inserita), opzionalmente da un autore (chi l'ha ideata inizialmente), e può essere accompagnata da una descrizione breve di ciò che realizza o da altre note che si ritiene possano essere di interesse.

Gli utenti desiderano poter associare alle ricette tag scelti da loro allo scopo di organizzarle e reperirle con maggior facilità (esempi di tag: crudo, vegetariano, finger food, dessert, pasta).

Poiché per organizzare il lavoro è importante sapere quanto tempo ci vuole a cucinare qualcosa, chi scrive la ricetta o preparazione dovrà anche dare una stima sulle tempistiche. La specifica delle tempistiche può contenere indicazioni di natura molto diversa e non solo una quantità in ore o minuti. Ad esempio potrebbe contenere informazioni su:

- il tempo di attività concreta richiesto a chi la prepara
- il tempo totale di preparazione, ossia quanto passa dal momento in cui si inizia a svolgere la ricetta al momento in cui può essere servita (o utilizzata, nel caso di una preparazione). Questo include anche quelli che per il cuoco sono tempi morti: raffreddamenti in frigo, cotture lente, riposo di impasti, ecc.
- il tempo di ultimazione, ossia quanto tempo serve in fase di servizio per ultimare il piatto; rientrano in questa categoria tutte le cose che devono essere fatte all'ultimo, che possono andare dal semplice impiattamento nel caso di piatti freddi, alla cottura e condimento della pasta, al taglio di un arrosto, ecc.

Per ogni ricetta o preparazione andranno poi specificati gli ingredienti. Gli ingredienti potranno essere ingredienti di base, scelti da un elenco che si immagina predefinito nel software e che dovrà essere il più possibile esaustivo, oppure preparati ottenuti tramite altre preparazioni.

Degli ingredienti si dovrà poter specificare la dose. Inoltre, chi scrive la ricetta dovrà indicare con quelle dosi quante porzioni si realizzano o quale quantità di preparato risulterà.

Naturalmente una ricetta o preparazione non sarebbe tale senza le istruzioni! In Cat & Ring le istruzioni di una ricetta o preparazione sono sempre divise in due sezioni, la parte che può essere realizzata in anticipo e quella che deve essere realizzata all'ultimo sul posto dell'evento. Naturalmente è possibile che una delle due sezioni sia vuota.

Ogni parte contiene un elenco ordinato di istruzioni, in sequenza. L'utente dovrà indicare, quando aggiunge un'istruzione, dove si situa rispetto alle istruzioni già presenti, affinché sia chiaro l'ordine.

Istruzioni strutturate

Una istruzione può essere di diversi tipi:

- istruzione semplice: un singolo passaggio di svolgimento; chi scrive la ricetta ha libertà di inserire un qualsivoglia testo, ma l'invito è a separare i passaggi che corrispondono ad attività distinte in istruzioni differenti.
- raggruppamento: una sequenza di istruzioni che vengono uno dopo l'altro e sono raggruppate per ragioni di leggibilità
- variante: formata da un'istruzione (che può essere semplice, o un raggruppamento) "principale" e da una "variante" (un'altra istruzione, anche qui semplice o raggruppamento).
- ripetizione: un'istruzione (semplice o raggruppamento) con l'indicazione di una regola di ripetizione

Estrapolazione di preparazioni

Può succedere che si voglia “scorporare” una parte di una ricetta in una preparazione separata. Dovrà allora essere possibile per l’utente scegliere una sotto-sequenza di istruzioni della sua ricetta, un sottoinsieme di ingredienti con relativo dosaggio, e ottenere in modo semi-automatico di creare, a partire da queste informazioni, una preparazione.

Questo avrà due effetti che nel futuro sistema si vorrebbero automatici:

- Creare una nuova preparazione con le istruzioni, gli ingredienti scelti e le relative dosi. L’utente dovrà poi completare le informazioni mancanti.
- Rimuovere le istruzioni scelte dalla ricetta corrente, diminuendo in modo opportuno le dosi (o eliminando del tutto se necessario) degli ingredienti usati per la nuova preparazione, e inserire la nuova preparazione fra gli ingredienti. Anche in questo caso è possibile che l’utente debba rivedere o completare.

5. I menù

Lo chef costruisce i suoi menù a partire dalle ricette nel ricettario. Un menù si compone di diverse voci, opzionalmente divise in diverse sezioni (potrebbe anche esserci una sezione sola corrispondente all’intero menù).

Ogni voce fa riferimento ad una ricetta nel ricettario, ma il testo della voce può anche essere diverso dal nome della ricetta (ad esempio, la ricetta potrebbe chiamarsi “Vitello tonnato” mentre la voce di menu essere “girello di fassone con salsa tonnata”).

Un menù è anche 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 piatti 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)

Lo chef può modificare i suoi menù liberamente fintanto che non sono utilizzati in nessun evento. Nel momento in cui un menù viene utilizzato per un evento non può più essere modificato, sarà però possibile crearne uno nuovo partendo da una copia di quello esistente. Lo stesso avviene se lo chef desidera creare un menù a partire da uno esistente fatto da un altro chef.

Appendice: un esempio di ricetta e relative istruzioni

Considerate la ricetta a questo [link](#), di seguito vi elenchiamo alcune delle tipologie di istruzioni estratte dalla ricetta a titolo di esempio:

- istruzione semplice: *sul tagliere disporre la farina a fontana con al centro, le uova e un pizzico di sale*
- raggruppamento: *sfumare con il vino bianco e non appena l’alcol sarà evaporato e il fondo risulterà ben asciutto, versare la passata di pomodoro a piacere ma facendo attenzione che il ragù non risulti troppo liquido.*

- variante:
 - istruzione originale: *mescolare energicamente con la frusta per ottenere un composto senza grumi.*
 - variante: *mescolare con il robot bimby (con lama per la montatura inserita) per 2 minuti velocità 5.*
- ripetizione (regola di ripetizione in **bold**):

*Posizionare quindi un altro strato di sfoglia e proseguire con il ragù, la besciamella e il Parmigiano, sempre alternando, **fino a esaurire la sfoglia.***

Estrapolazione

Consideriamo ancora la ricetta sopra e supponiamo di voler estrapolare la ricetta della besciamella:

- [a questo link](#) potete trovare la ricetta con le modifiche effettuate in seguito all'extrapolazione
- [a questo link](#) potete trovare la ricetta estrapolata della besciamella