# 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 | **GESTIRE IL PERSONALE**  Gestire il personale significa inserire i dati dei lavoratori e eventualmente modificarli/eliminarli  **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. Dovrà essere possibile creare turni singoli o ricorrenti. Nel caso dei turni preparatori si può decidere di creare raggruppamenti mentre nel caso di turni di servizio si può derivare l’orario e il luogo del turno dalle informazioni corrispondenti sul servizio, potendo però specificare un tempo aggiuntivo (prima e dopo) rispetto alla durata del servizio di riferimento.  **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. L’organizzazione prevede inoltre di approvare i menù proposti dallo chef eventualmente proponendo modifiche.  **SUPERVISIONARE LA CUCINA**  L’organizzatore deve poter vedere lo stato dei lavori di preparazione in cucina (al pari dello chef) |
| Chef | **GESTIONE EVENTO**  Lo chef deve individuare il menù più adatto ad uno o più servizi di un evento e può decidere se mantenere o eliminare le varie proposte di piatti inserite dall’organizzatore.  Assegnare i compiti ai cuochi nei turni per la preparazione.  **GESTIONE MENU’**  Definire i menù partendo dalle ricette presenti nel ricettario.  Modificare i menù fintanto che non sono utilizzati in nessun evento o possibilità di modifica di un menù partendo da una copia di uno già esistente.  E’ possibile creare un menù copiando da uno già realizzato in precedenza.  **GESTIONE RICETTARIO**  Definire ricette e preparazioni da inserire all’interno del ricettario, il proprietario (chi ha inserito la ricetta) può modificare la ricetta o eliminarla fintanto che non è in uso in nessun menù.  All’interno delle ricette deve essere possibile specificare gli ingredienti di una preparazione da un lista definita nel software e lo chef dovrà specificare la dose di ogni elemento, la stima del tempo necessario per ogni attività e le porzioni che si otterranno dal risultato finale. Per ogni preparazione è necessario inserire le istruzioni da eseguire per svolgere il preparato.  **SUPERVISIONE ATTIVITA’ DELLA CUCINA**  Lo chef deve poter vedere lo stato di avanzamento delle preparazioni in cucina. |
| Cuoco | **GESTIONE TURNI**  I cuochi accedono al calendario dei turni dichiarando la propria disponibilità che eventualmente può essere ritirata.  In caso di chiamata da parte dell’organizzatore o dello chef la disponibilità non può essere ritirata.  **GESTIONE RICETTARIO**  Definire ricette e preparazioni da inserire all’interno del ricettario, il proprietario (chi ha inserito la ricetta) può modificare la ricetta o eliminarla fintanto che non è in uso in nessun menù.  All’interno delle ricette deve essere possibile specificare gli ingredienti di una preparazione da un lista definita nel software e il cuoco dovrà specificare la dose di ogni elemento, la stima del tempo necessario per ogni attività e le porzioni che si otterranno dal risultato finale. Per ogni preparazione è necessario inserire le istruzioni da eseguire per svolgere il preparato. |
| Personale di servizio | **GESTIONE TURNI**  Accesso al calendario dei turni dichiarando la propria disponibilità che eventualmente può essere ritirata.  In caso di chiamata da parte dell’organizzatore o dello chef la disponibilità non può essere ritirata. |
| Utente | **ASSOCIAZIONE TAG AI PIATTI**  Gli utenti possono associare dei tag alle pietanze allo scopo di organizzare e semplificare la ricerca. |

## 