**Azioni**

* **Chef Claudio (l’ansioso)**

1. Creo un foglio riepilogativo per un servizio.
2. Opzionalmente, aggiungo ulteriori preparazioni.
3. Opzionalmente, consulta il tabellone dei turni.
4. Assegna le ricette o le preparazioni nell’ordine stabilito,specificando il tempo necessario per lo svolgimento e le porzioni/quantità, iniziando dai migliori cuochi per le ricette più complicate fino a quelli meno esperti per le preparazioni più semplici. Se la preparazione si divide in più giorni va specificato.
5. Revisioni dei turni e dell’ordine di esecuzione delle preparazioni.

* **Chef Tony(il rilassato)**

1. Creo un foglio riepilogativo per un servizio.
2. Aggiungo le preparazioni.
3. Assegna le preparazioni ai cuochi nel foglio riepilogativo.
4. Definisce i turni sul calendario per le preparazioni che richiedono più di un turno per la preparazione e le assegna, in caso, senza specificare il nome, verrà inserito in seguito.

**Processo combinato Claudio + Tony**

1. Crea un nuovo foglio riepilogativo.
2. **Opzionalmente**, aggiunge ulteriori preparazioni.

*Si ripete dal punto 1. finchè si è soddisfatti della programmazione dei servizi futuri o finchè non sono presenti altri servizi.*

1. Assegna ricetta/preparazione presente nel foglio riepilogativo al cuoco nel turno in cui va svolta.
2. Assegna la rispettiva porzione/quantità della ricetta/preparazione.
3. **Opzionalmente**, assegna il tempo necessario alla ricetta per lo svolgimento.

*Si ripete dal punto 3. finchè non ci sono più assegnazioni da fare nei fogli riepilogativi o finchè non si ritiene soddisfacente la programmazione.*

1. **Opzionalmente,** scrive una nota per specificare qualche dettaglio.
2. **Opzionalmente**, si effettua una revisione dei turni e dell’ordine delle preparazioni.

*Termina il caso d’uso.*