Azioni gestione turni

DANIEL

* **Viola, l’organizzatrice**

1. Creo un turno di cucina(turno preparatore)
2. Opzionalmente, segno il luogo dello svolgimento del turno di cucina.
3. Opzionalmente, raggruppo i turni consecutivi.
4. Consulto gli eventi programmati.
5. Creo turno di servizio per un evento.
6. Opzionalmente, ripeto i turni per lo stesso evento ricorrente.

ZAK

* **Viola, l’organizzatrice**

1. Crea un turno di cucina (turno preparatore)

\*Ripete (1) per l’intero evento suddividendolo a blocchi di 2 ore

1. Opzionalmente, consulta gli chef per per i turni

\*Torna a (1) se necessario altrimenti prosegue al passo successivo

1. Opzionalmente, segna il luogo di svolgimento del turno in cucina
2. Opzionalmente, raggruppo i turni consecutivi
3. Consulto gli eventi programmati
4. Creo un turno di servizio per un evento
5. Imposta un orario per il turno di servizio

\*Torna a (6) se un evento è ricorrente

* **Alex, ex-chef**

1. Crea turno di cucina standard (\*5 ore)

\*Se necessario ripete (1) (per suddividere il trimestre)

1. Manda email ai cuochi per chiedere le disponibilità (a blocco o niente)
2. Opzionalmente, modifica un turno di cucina (oppure a blocco)

\*Se necessario ripetere (1) per turni sparsi

1. Opzionalmente, affittare una cucina in più

\*Se necessario tornare a (1) per la cucina in più

1. Creo turno di servizio (in base orario servizio + tempo prep)
2. Opzionalmente, modifica turno di servizio

\*Ripete (6) se l’evento ricorre nel tempo

1. Imposta scadenza per disponibilità del turno
2. Opzionalmente, modifica la scadenza per la disponibilità del turno
3. Opzionalmente, bloccare/sbloccare il turno di servizio

* **PROCESSO UNIFICATO**

1. Crea turno di cucina standard

\*Ripete (1) per suddividere l’evento oppure il trimestre

1. Consulta gli chef/cuochi per le disponibilità
2. Opzionalmente, modifica turno di cucina

\*Se necessario torna a (1) altrimenti prosegue al passo successivo

1. Opzionalmente, segna il luogo di svolgimento del turno in cucina
2. Opzionalmente, affitta una cucina in più

\*Se necessario torna a (1) per nuovi turni

1. Opzionalmente, raggruppa i turni consecutivi
2. Opzionalmente, consulta gli eventi programmati
3. Crea turno di servizio
4. Opzionalmente, imposta orario per il turno di servizio
5. Opzionalmente, modifica turno di servizio

\*Ripete da (8) finché ci sono eventi ricorrenti

1. Opzionalmente, imposta scadenza per disponibilità del turno

(*est.* Opzionalmente, modifica la scadenza per la disponibilità del turno)

(*est.* Opzionalmente, bloccare/sbloccare turno di servizio)

* **REVIEW**

1. Crea turno di cucina
2. Imposta data e ora per il turno di cucina
3. Opzionalmente, segna il luogo di svolgimento

\*Torna a (1) per nuovi turni di cucina, altrimenti prosegue al passo successivo

1. Opzionalmente, raggruppa i turni consecutivi
2. Opzionalmente, consulta gli eventi programmati
3. Crea turno di servizio
4. Imposta data e ora per il turno di servizio
5. Opzionalmente, imposta una scadenza per il turno di servizio

\*Torna a (5) per nuovi turni di servizio, altrimenti termina il caso d’uso