# Glossario

| Termine | Descrizione | Sinonimi |
| --- | --- | --- |
| **Attori** | | |
| Chef | Stabilisce i **menù** per gli **eventi** e supervisiona la cucina. | Autore(autore di ricetta), proprietario |
| Cuoco | Prepara il **cibo**. |  |
| Organizzatore | Gestisce il **personale** e gli **eventi** |  |
| Personale | La parola personale è usata in modo ambiguo nel testo per intendere talvolta tutti i dipendenti (**chef**, **cuochi**, **personale di servizio**), talvolta soltanto i dipendenti soggetti a turni (**cuochi** e **personale di servizio**). In presenza di questo termine consultare il cliente per disambiguare. |  |
| Personale di Servizio | Si occupano del **servizio** durante l’**evento** stesso. | Staff di supporto |
| Utente | Generico utilizzatore dell’applicazione (ha necessariamente un ruolo fra **organizzatore**, **chef**, **cuoco**, **personale di servizio**) |  |
| Cliente | Colui che commissiona l’organizzazione di un evento.  E’ importante tenerne traccia. |  |
| **Dominio dell’applicazione** | | |
| Cibo | Pietanze preparate (seguendo una **ricetta** del **ricettario**) per essere consumate durante un **servizio**. |  |
| Scheda evento  (Creazione evento) | Scheda da realizzare per l’organizzazione di un evento (specificando **luogo, date, tipo di servizio per le varie giornate, numero di persone, ed eventuali note particolari**) |  |
| Evento | Contesto in cui viene fornito il servizio di catering.  Può essere ad es. un pranzo, una cena, un aperitivo, un buffet, un coffee break.  Un evento può essere in corso o terminato.  [...] |  |
| Evento ricorrente | Evento classificato come ricorrente nel caso in cui si ripeta con una certa regolarità. (ogni 6 mesi, ogni anno ecc) |  |
| Evento semplice | Tipo di evento che prevede un singolo servizio(un pranzo, una cena, un aperitivo ecc.) |  |
| Evento complesso | Tipo di evento che prevede più servizi nell’arco di una giornata o più giornate. |  |
| Eliminazione evento | Un evento può essere annullato prima di determinare da parte degli chef e dei cuochi i menù relativi all’evento. |  |
| Annullamento evento | Un evento non può essere eliminato se sono già stati approvati i menù dell’evento da parte dell’organizzatore, ma solo eventualmente annullato. Sarà ancora possibile tuttavia modificarne alcune caratteristiche. |  |
| Modifica evento | L’organizzatore può decidere di modificare l’evento andando a aggiungere o rimuovere alcune pietanze nei menù relativi per ogni servizio di quell’evento.  Lo chef può accettare le modifiche o rifiutarle. |  |
| Menù | Descrive quali piatti vengono proposti in un dato **servizio** (nell’ambito di un **evento**)  Si compone di diverse **voci**, opzionalmente divise in diverse **sezioni**.  Lo **chef** costruisce i suoi menù a partire dalle **ricette** del **ricettario**.  Un menù è 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)   Un menù può essere modificato fintanto che non è utilizzato in alcun evento. |  |
| Ricetta | Descrive come preparare un piatto da servire a tavola.  E’ caratterizzata da un nome.  [...] | Pietanze, preparazione |
| Aggiunta ricetta | Chef e cuochi possono inserire ricette o preparazioni nel ricettario. |  |
| Eliminazione ricetta | Solo il proprietario di una ricetta o preparazione (**chi la ha inserita**) **può però eliminarla**, e può farlo solo fintanto che la ricetta non è in uso in alcun menù. |  |
| Modifica ricetta | Solo il proprietario di una ricetta o preparazione (**chi la ha inserita**) **può però modificarla**, e può farlo solo fintanto che la ricetta non è in uso in alcun menù. |  |
| Istruzioni | Linee guida che **illustrano il procedimento per la realizzazione di una ricetta** o di una preparazione.  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. |  |
| Ricettario | Un elenco/raccolta di **ricette** |  |
| Ingredienti di base | **Lista di ingredienti di base.** Uno o più ingredienti va a comporre quella che è una preparazione o una ricetta. |  |
| Tag ricetta | 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**) |  |
| Preparazioni | Step intermedi di una ricetta. Sono composte da **istruzioni** e **ingredienti di base. Più preparazioni vanno a realizzare una ricetta completa.** | Porzioni, preparazioni intermedie |
| Servizio | Fase di un **evento** in cui viene effettuato il catering ai partecipanti. |  |
| Sezione di un **menù** | Partizionamento (opzionale) di un **menù**. Ad es.: primi, secondi, dolci sono sezioni. |  |
| Sezione | 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. |  |
| Voce di un **menù** | Singolo elemento di un **menù**. Può appartenere ad una sezione se il **menù** è diviso in **sezioni**.  Ogni voce fa riferimento ad una **ricetta** nel **ricettario**, ma il testo della voce può anche essere diverso dal nome della **ricetta**. |  |
| Creazione menù | Lo chef costruisce i suoi menù a partire dalle ricette nel ricettario.  E’ possibile crearne uno nuovo partendo da una copia di quello esistente. |  |
| Modifica menù | Lo chef può modificare i suoi menù liberamente fintanto che non sono utilizzati in nessun evento. |  |
| Eliminazione menù | Un menù può essere eliminato fintanto che non viene utilizzato in nessun evento e solamente dall’autore. |  |
| Luogo | Luogo in cui si svolgerà l’evento. | Luogo dell’evento |
| Sede | Sede in cui verranno create le preparazioni per l’evento.  **Può coincidere con il luogo dell’evento ma può anche essere in un’altra area**. |  |
| Turno | 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. |  |
| Turno di servizio | I turni di servizio, vengono inseriti dagli organizzatori in seguito alla presa in carico di un evento coi relativi servizi; **possono esserci più turni di servizio con orari uguali o sovrapposti**, perché essendo un catering i servizi si svolgono in sedi diverse, e **dunque possono anche esserci servizi in parallelo** |  |
| Turno preparatorio | I turni preparatori in sede, detti anche **turni di cucina**, essi sono inseriti dagli organizzatori a monte, a prescindere dagli eventi che si organizzeranno. **Tendenzialmente si svolgono tutti nello stesso luogo**, che dovrebbe dunque poter essere indicato una volta per tutte, ma **non deve essere impossibile modificarlo in caso di necessità.** | Turni di cucina, lavoro preparatorio |
| Cancellazione turno | La cancellazione di un turno può avvenire solamente se nessuno del personale ha dichiarato la propria presenza. |  |
| Aggiunta turno | Gli organizzatori hanno la capacità di aggiungere i turni di servizio e i turni preparatori. |  |
| Modifica turno | E’ possibile modificare in corsa i turni, **ad esempio cambiare l’orario di inizio o fine di uno o più turni, cancellarne alcuni, o aggiungerne altri** inizialmente non previsti. |  |
| Disponibilità | L’utente si rende disponibile ad un turno **inserendo la propria presenza all’interno di un turno**. La disponibilità rende non più modificabile i parametri di un turno. |  |