



Laurea Triennale in Informatica – Università di Salerno  
Corso di Ingegneria del Software – Prof. Gravino

# MANUALE UTENTE

**Versione:** 1.0

**Data:** 23/01/2023

**Destinatario:** Prof. C. Gravino

**Presentato da:** Baldi Maria Rosaria, Conte Melania,  
Di Zenzo Carmine Federico, Zaccardi Mario



Laurea Triennale in Informatica – Università di Salerno  
Corso di Ingegneria del Software – Prof. Gravino

## REVISION HISTORY

**Versione:** 0.1

**Data:** 19/01/2023

**Descrizione:** Prima Stesura

**Autori:** Conte Melania

**Versione:** 0.2

**Data:** 21/01/2023

**Descrizione:** Completamento

**Autori:** Conte Melania

**Versione:** 1.0

**Data:** 23/01/2023

**Descrizione:** Revisione

**Autori:** Baldi Maria Rosaria, Conte Melania,  
Di Zenzo Carmine Federico, Zaccardi Mario



T  
X  
U  
  
T  
Z  
O  
U

## PREMESSA

AlcoList è una piattaforma di gestione magazzino, sala e banco pensata per offrire un supporto ai Bar e al loro personale.

Per questo motivo il Sistema in questione contempla come utilizzatori finali le tre categorie di utente seguenti:

- Manager
- Bartender
- Waiter

Dove il Manager ha pieno accesso a tutte le funzionalità del sito mentre Bartender e Waiter hanno restrizioni specifiche legate alle mansioni previste dal rispettivo ruolo.

L'unica sezione comune a tutti i ruoli sarà il Menù che prevede una pagina di sola lettura.



# S T R U T Z O U

## MANAGER

Login e Dashboard -----	1
Personale e creazione nuovo utente-----	2
Personale e modifica utente esistente-----	3
Cocktails (Ricerca e Filtri)-----	4
Cocktails (Aggiunta)-----	5
Cocktails (Modifica, Dettagli e cancellazione)-----	7
Magazzino-----	8

## WAITER

Tavoli e creazione comanda-----	9
Stati dei tavoli-----	10

## BARTENDER

Banco e presa in carico-----	11
------------------------------	----

## MENÙ

-----	12
-------	----



MANAGER



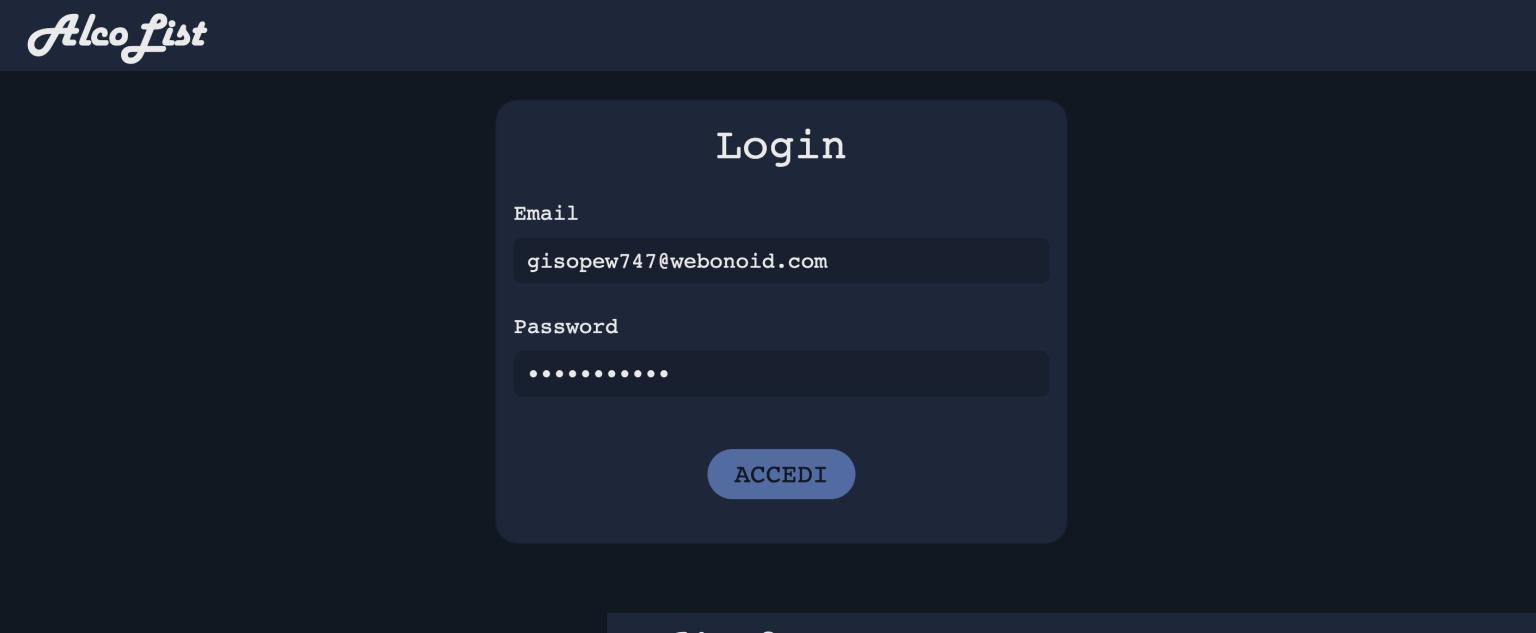
R  
E  
G  
I  
S  
T  
R  
A  
T  
U  
R  
A  
N  
G  
E  
R

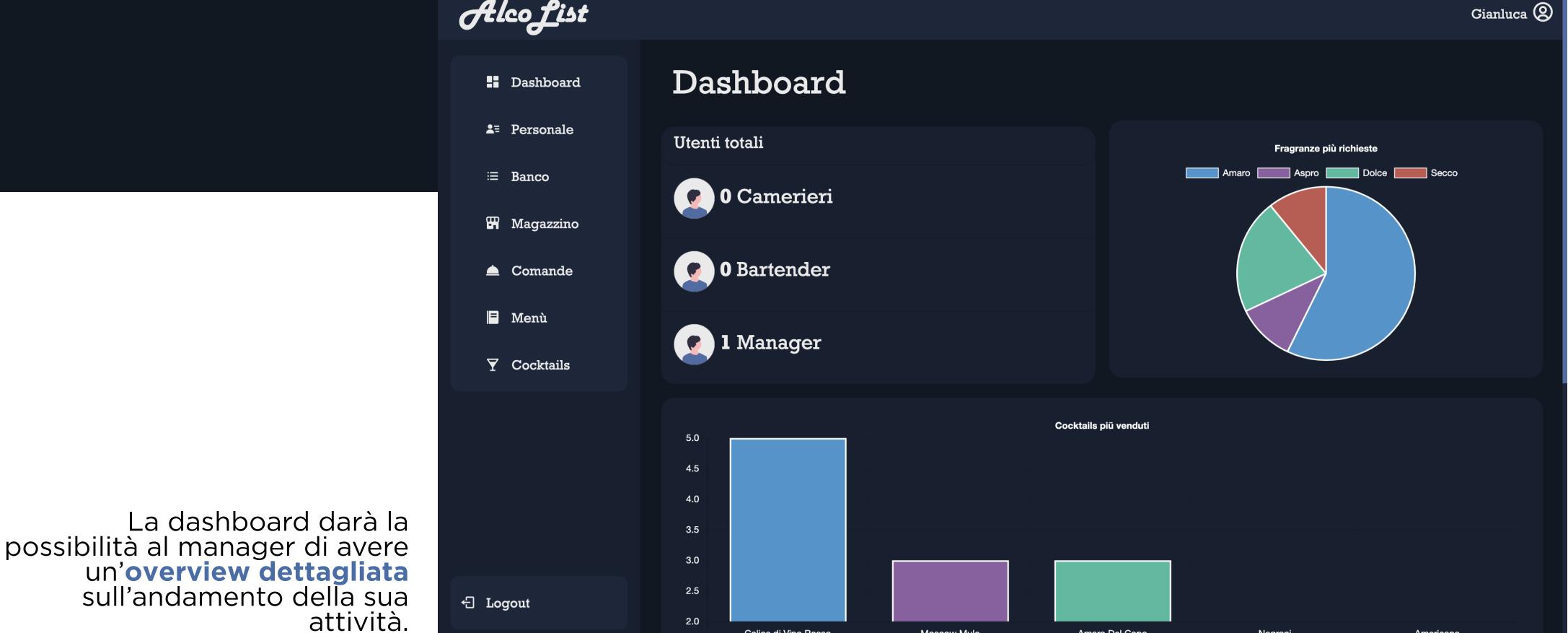
La dashboard darà la possibilità al manager di avere un'overview dettagliata sull'andamento della sua attività.

## LOGIN E DASHBOARD

Una volta completata l'autenticazione, il **Manager** è reindirizzato alla sua **Dashboard**.

Tramite il **menù laterale**, può accedere a tutte le sezioni del sito avendo pieni permessi, oltre che disconnettersi dal suo account tramite il pulsante di **Logout**.







R  
E  
U  
G  
A  
N  
A  
M  
A  
Z

## PERSONALE E CREAZIONE NUOVO UTENTE

Tramite la sezione **Personale**, il Manager potrà accedere alla lista completa dei suoi dipendenti.

Tramite il pulsante **Nuovo dipendente** accederà al form da compilare per la generazione di un nuovo utente, scegliendone il ruolo, al quale arriverà via mail la password necessaria ad accedere alla piattaforma.

Per quanto riguarda la selezione dei **ruoli** il manager potrà assegnare al nuovo utente da uno a tutti e tre i ruoli disponibili.

I **permessi di accesso** alle varie sezioni della piattaforma dipenderanno da quest'ultimi.

R  
E  
G  
I  
S  
T  
R  
A  
T  
U  
M  
A  
N  
A  
G  
E  
R

## PERSONALE E MODIFICA UTENTE ESISTENTE

Tramite la sezione **Personale**, il Manager potrà accedere alla lista completa dei suoi dipendenti.

Tramite il pulsante **Edit** potrà accedere al form per la modifica dell'utente selezionato mentre tramite il **Delete** potrà rimuovere quest'ultimo dal Database.

The screenshots illustrate the AlcoList software's user interface for managing staff:

- Screenshot 1: Personale List**  
Shows a list of employees:
  - Michele Basilio (BARTENDER)
  - Andrea Sannazzaro (WAITER)A "Nuovo dipendente" button is visible at the top right.
- Screenshot 2: Michele Basilio Details**  
Shows the profile of Michele Basilio:
  - Email: koyokok936@nevyxus.com
  - Ruolo: BARTENDERButtons for "Edit" and "Delete" are present.
- Screenshot 3: Edit Michele Basilio**  
Shows the edit screen for Michele Basilio:
  - Profile picture placeholder
  - Employee name: Michele Basilio
  - Role: MANAGER (highlighted in yellow)
  - Other roles: BARTENDER, WAITER
  - Email: koyokok936@nevyxus.com
  - An "Aggiorna utente" button is at the bottom right.



R  
E  
U  
G  
A  
N  
A  
C  
E  
Z  
W

## COCKTAILS (RICERCA E FILTRI)

Tramite la sezione **Cocktails**, il Manager potrà accedere alla lista completa dei cocktail presenti nel Database. Tramite la **Barra di ricerca** potrà cercare il singolo drink per nome, decidere di filtrarli per **Fragranza** o scegliere di vedere unicamente quelli **Alcolici** o quelli **Analcolici**.

Cocktail	Prezzo	Frang.	Alcol.
Moscow Mule	7.50€	ASPRO	IBA
Amaro Del Capo	2.50€	AMARO	NO IBA

Cocktail	Prezzo	Frang.	Alcol.
Moscow Mule	7.50€	ASPRO	IBA
Amaro Del Capo	2.50€	AMARO	NO IBA

Cocktail	Prezzo	Frang.	Alcol.
Tequila Sour	7.00€	DOLCE	IBA
New York Sour	8.00€	DOLCE	IBA

Ogni card relativa al signolo cocktail è provvista di bottoni **Modifica**, **Elimina** e **Dettagli**.

Essi porteranno alle rispettive sezioni, ove previsto, o mostreranno un alert id conferma cancellazione.

Quest'ultime sono trattate in dettaglio nella pagina seguente.

Cocktail	Prezzo	Frang.	Alcol.
Tequila Sour	7.00€	DOLCE	IBA
New York Sour	8.00€	DOLCE	IBA



R  
E  
U  
G  
A  
N  
A  
M  
A  
S

## COCKTAILS (AGGIUNTA)

L'azione di **Aggiunta Cocktails** si sviluppa in due step distinti.

Inizialmente il Manager dovrà compilare un form con tutti i dettagli generici del drink.

Successivamente si passerà alla sezione di scelta dei vari **ingredienti**, e le loro quantità, da cui quest'ultimo è composto.



R  
U  
G  
A  
N  
A  
M  
A  
S

## COCKTAILS (AGGIUNTA)

Nella seconda fase di creazione di un nuovo cocktail, il Manager avrà la possibilità di scorrere la **lista dei prodotti** presenti in Database.  
Trovato l'**ingrediente** necessario, egli potrà aggiungerlo al cocktail specificandone le **quantità** e **l'obbligatorietà**.

Una volta aggiunto l'ingrediente verrà mostrato un **alert** di avvenuto inserimento.  
Il succitato ingrediente verrà quindi mostrato tra i prodotti già aggiunti e sarà da lì modificabile o eliminabile in caso di errore.  
Aggiunti tutti gli ingredienti il Manager potrà premere il bottone **Fatto** così che il nuovo cocktail venga inserito nella lista.



R  
E  
G  
U  
L  
A  
R  
I  
Z  
A  
N  
A  
M  
A  
N  
A  
Z  
A  
N  
A  
Z  
A  
N  
A  
Z  
A

## COCKTAILS (MODIFICA, DETTAGLI E CANCELLAZIONE)

La sezione di **Modifica** cocktails mostrerà un form tramite il quale il Manager potrà inserire i dati necessari ad apportare modifiche ad un drink già esistente.

Gianluca

Modifica cocktail

New York Sour

https://thetastingalliance.com/wp-content/uploads/New-York-Sour.pr

DOLCE ✓ IBA ✓ MENU

Descrizione new york sour

8

Modifica ingredienti

Logout

La sezione di **Dettagli** mostrerà il nome, l'insieme degli ingredienti (e le rispettive quantità), il prezzo, la descrizione ed i tag collegati al drink selezionato.

La **Cancellazione** mostreranno semplicemente un alert a scelta binaria per confermare l'eliminazione del dato cocktail.

Gianluca

Info cocktail

New York Sour

30 ml. albumi di uovo  
2 ml. sciroppo di zucchero  
60 ml. whiskey bourbon  
30 ml. succo di lime  
15 ml. vino marsala

DOLCE IBA ALCOLICO MENU

8.00€

Gianluca

localhost:8080 says  
Sei sicuro di voler eliminare il cocktail?

Cerca per nome...

FRAGRANZA ALCOLICO/ANALCOLICO

Reset Cerca

+ Aggiungi

Pagina 1 >

New York Sour 8.00€ ALCOLICO MENU

Americano 6.00€ AMARO IBA ALCOLICO MENU

Logout



R  
E  
G  
U  
L  
A  
R  
I  
Z  
A  
N  
A  
V  
A  
G  
E  
R

## MAGAZZINO

Tramite la sezione **Magazzino**, il Manager potrà accedere alla lista completa dei prodotti.

Tramite le **Barre di ricerca** potrà ricercare specifici prodotti sia per categoria sia per nome prodotto.

Ogni prodotto della lista avrà la possibilità di essere **modificato** o **eliminato** tramite gli appositi pulsanti.

Il bottone di **Aggiungi** reindirizzerà il Manager al form di creazione di un nuovo prodotto.

**AlcoList**

Gianluca

**Magazzino**

Cerca per categoria...  
Cerca per nome...  
Reset Cerca  
+ Aggiungi

- Dashboard
- Personale
- Banco
- Magazzino
- Comande
- Menù
- Cocktails

**AlcoList**

Gianluca

Pagina 1 >

Nome Prodotto	Categoria	Volume	Alcol (%)	Azioni
GIN BOMBEI		700 ml	ALC. 40%	
AMARO FERNET BRANCA		750 ml	ALC. 39%	
AMARO UNICUM		750 ml	ALC. 40%	
VERMUT COCCHI		750 ml	ALC. 16%	
VERMUT DEL PROFESSORE BIANCO		750 ml	ALC. 18%	
BITTER MARTINI RISERVA SPECIALE		700 ml	ALC. 28.5%	
BITTER ANGOSTURA		200 ml	ALC. 44.5%	
ACQUA TONICA FEVER-TREE INDIAN PREMIUM		200 ml	ANALCOLICO	
SODA SCHWEPPES SODA		200 ml	ANALCOLICO	

Logout



WAITER



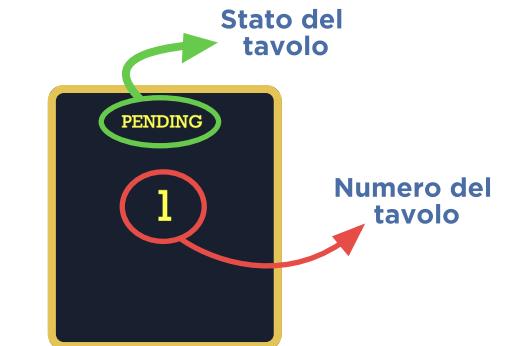
R  
U  
T  
—  
W  
A  
—  
Z

## TAVOLI E CREAZIONE COMANDA

All'accesso il **Waiter** sarà reindirizzato alla lista dei tavoli.

Da qui potrà selezionare il singolo tavolo, a cui è collegato un **numero** ed uno **stato**, e aggiungervi una **nuova comanda**.

Alla creazione di una nuova comanda, verrà caricata la lista dei cocktail presenti nel menù per i quali vi sarà un indicatore di **quantità** che potrà essere incrementato o decrementato.

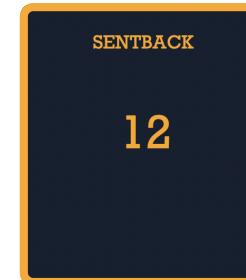
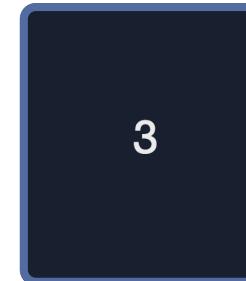


Il bottone di **Invio comanda** salverà tutti i cocktail ordinati da quel tavolo.



## STATI DEI TAVOLI

In base allo **stato della comanda** collegata allo specifico tavolo, nella sezione Tavoli le card che li rappresentano saranno etichettate secondo lo schema che segue.



Il tavolo risulta **libero**, dunque clickabile ed il cameriere a partire da esso potrà aggiungere una **nuova comanda**.

La comanda del tavolo è stata correttamente inviata ed è in attesa che un bartender la prenda in carico.  
In questo stato la comanda **può** ancora subire modifiche.

La comanda del tavolo è stata **presa in carico** da un bartender che la sta elaborando.  
In questo stato la comanda **non può** più subire modifiche.

Il bartender ha riscontrato una qualche **impossibilità nell'elaborazione** della comanda e l'ha resa al cameriere con messaggio indicante la causa  
In questo stato la comanda **può** subire modifiche e rettifiche.

La comanda del tavolo è stata ultimata dal bartender ed è in attesa che un cameriere la consegni al tavolo.  
Da questo stato il cameriere può, una volta consegnata, cambiarne lo stato, tappandoci su e dando l'ok, a **delivered**.





BARTENDER



R  
E  
D  
Z  
U  
T  
R  
A  
M

## BANCO E PRESA IN CARICO

All'accesso il **Bartender** sarà reindirizzato alla sezione **Banco** contenente la lista delle comande ancora da elaborare. Da qui potrà selezionare la singola comanda e raggiungere la lista di cocktail da cui essa è composta ed iniziare l'elaborazione.

**Banco**

- Ordinazione tavolo 2
- Ordinazione tavolo 1
- Ordinazione tavolo 7

Continua a preparare / Prendi in carico

A seconda dello scenario, dalla lista cocktail il bartender può decidere di:

- **annullare** la presa in carico così da renderla fruibile agli altri bartender;
- **chiudere la comanda** quando tutti i cocktail sono stati preparati;
- dichiarare la comanda **non realizzabile** mandando un messaggio con la motivazione dell'errore che sarà comunicato al cameriere nella sua schermata tavoli.

**Da preparare**

2	Amaro Petrus
1	Amaro Del Capo

Annulla Chiudi Comanda Non realizzabile

Logout

Il Bartender ha inoltre la possibilità di accedere alle sezioni **Magazzino** e **Cocktails** con i medesimi permessi del Manager.

M  
E  
N  
U**MENU**

Il **Menù** è l'unica sezione accessibile a tutti i tipi di utente ed è una pagina caricata dinamicamente dalla lista cocktail, riportando unicamente quelli con il flag 'Menù', e quindi i soli cocktail offerti dal bar.

**AlcoList**

Lorenzo

Banco

Magazzino

Menù

Cocktails

Menù

Pagina 1 >

Americano  
6.00€  
 AMARO IBA ALCOLICO  
Ingredienti: soda fever-tree soda water, vermut martini riserva speciale rubino, bitter campari.

Negroni  
5.50€  
 AMARO IBA ALCOLICO  
Ingredienti: vermut martini riserva speciale rubino, gin mare, bitter campari.

Gin Tonic  
6.00€  
 AMARO IBA ALCOLICO  
Ingredienti: acqua tonica schweppes, gin mare.

Tequila Sour  
7.00€  
 DOLCE IBA ALCOLICO  
Ingredienti: tequila licor 43, succo di lime, sciroppo di zucchero, albumi di uovo.

Moscow Mule

Amaro Del Capo

Logout