

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 sviluppato da noi insegnanti, in classe dagli studenti, per l'esame
Organizzatore	<p>GESTIRE IL PERSONALE Gestire il personale significa inserire i dati dei lavoratori e eventualmente modificarli/eliminarli</p> <p>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. 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.</p> <p>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. Si potrà definire un evento come ricorrente, specificando frequenza e conclusione della ricorrenza, e scegliendo in seguito se modificare/annullare/eliminare le singole istanze o tutti gli eventi di una ricorrenza. L'organizzazione prevede inoltre di approvare i menù proposti dallo chef eventualmente proponendo modifiche.</p> <p>SUPERVISIONARE LA CUCINA L'organizzatore deve poter vedere lo stato dei lavori di preparazione in cucina (al pari dello chef)</p>

Chef	<p>GESTIRE LE RICETTE Gestire le ricette significa inserire/modificare una ricetta o preparazione nel ricettario (associare tag, dare informazioni sulle tempistiche, specificare gli ingredienti, specificare la dose degli ingredienti, specificare le porzioni o quantità del prodotto risultante, inserire una sequenza di istruzioni. Si potranno eliminare una ricette o preparazioni e crearne una copia.</p> <p>GESTIRE I MENU Gestire i menù significa principalmente creare o modificare i menù che verranno usati per gli eventi. Lo chef potrà inoltre eliminare un proprio menù non in uso e creare una copia di un menù esistente.</p> <p>INDIVIDUARE I MENÙ DI UN EVENTO Lo chef sceglie quale o quali menù utilizzare in un evento che gli è stato assegnato. Potrà anche accettare o rifiutare proposte di modifiche a tali menù provenienti dall'organizzatore.</p> <p>GESTIRE I COMPITI DELLA CUCINA Lo chef deve poter assegnare i compiti ai cuochi disponibili in un dato turno di cucina, nel contesto della preparazione dei menù per un evento. Dovrà anche dare una stima del tempo che ciascuna attività richiede, in modo che sia chiaro se un cuoco può ricevere nuovi compiti o meno. Infine dovrà valutare se le attività che sono state assegnate in cucina "saturano" l'utilizzo della cucina, in tal caso dovrà segnalare che nessuno può più aggiungere compiti in quel turno.</p> <p>SUPERVISIONARE LA CUCINA Lo chef deve poter vedere lo stato dei lavori di preparazione in cucina.</p>
Cuoco	<p>INDICARE LE PROPRIE DISPONIBILITÀ Significa contrassegnare i turni di servizio o di cucina (fra quelli specificati dagli organizzatori) in cui si è disponibili ad essere chiamati per un lavoro.</p> <p>COMUNICARE LO STATO DELLE PROPRIE ATTIVITÀ Il cuoco indica come completati i compiti (fra quelli che che gli sono stati assegnati) che ha terminato di svolgere</p> <p>GESTIRE RICETTE Gestire le ricette significa inserire/modificare una ricetta o preparazione nel ricettario (associare tag, dare informazioni sulle tempistiche, specificare gli ingredienti, specificare la dose degli ingredienti, specificare le porzioni o quantità del prodotto risultante, inserire una sequenza di istruzioni. Si potranno eliminare una ricette o preparazioni e crearne una copia. Si potrà inoltre estrapolare una parte di una ricetta in una preparazione.</p>
Personale di servizio	<p>INDICARE LE PROPRIE DISPONIBILITÀ Significa contrassegnare i turni di servizio (fra quelli specificati dagli organizzatori) in cui si è disponibili ad essere chiamati per un lavoro.</p>