

# Glossario 2023/24

Termine	Descrizione	Sinonimi
<b>Attori</b>		
Chef	Stabilisce il <b>menù</b> per gli eventi e ne supervisiona la preparazione.	
Cliente	Colui che commissiona l'organizzazione di un <b>evento</b>	
Cuoco	Prepara il <b>cibo</b> .	
Organizzatore	La persona che gestisce il <b>personale</b> e gli <b>eventi</b>	
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	Le persone (maître e camerieri) che si occupano del servizio durante l'evento stesso.	Staff di supporto
Utente	Generico utilizzatore dell'applicazione (ha necessariamente un ruolo fra <b>organizzatore</b> , <b>chef</b> , <b>cuoco</b> , <b>personale di servizio</b> )	
<b>Dominio dell'applicazione</b>		
Annullamento di un evento	Un evento può essere annullato in qualsiasi fase della sua predisposizione.	
Autore (di una ricetta)	Chi ha ideato la <b>ricetta</b>	
Cibo	Piatti preparati (seguendo una <b>ricetta</b> del <b>ricettario</b> ) per essere consumati durante un <b>servizio</b> .	Pietanze
Compito (di cucina)	Attività assegnata dallo <b>chef</b> ai <b>cuochi</b> durante la fase di <b>lavoro preparatorio</b> , che consiste nello svolgimento di uno o più passi di una <b>ricetta</b> o <b>preparazione</b> volti alla realizzazione di un <b>piatto</b> o di un <b>preparato di base</b> in vista di un <b>servizio</b> che deve essere effettuato.	
Conclusione (di un	La data fino a cui l'evento ricorrente si ripete, oppure un	

evento ricorrente)	numero massimo di ripetizioni che avranno luogo.	
Dose (di un <b>ingrediente</b> )	Indica la quantità di ogni <b>ingrediente</b> (di base o preparati) necessario alla preparazione di un piatto.	
Eliminazione di un evento	Un evento nelle fasi iniziali dell'organizzazione può essere eliminato. Questo è possibile solo in assenza di costi, ossia finché non è stata intrapresa nessuna reale attività sull'evento stesso	
Emendamento di un <b>menù</b>	Modifica effettuata nel <b>menù</b> di un <b>evento</b> da parte dello <b>chef</b> che può togliere o aggiungere piatti. Queste modifiche non si riflettono sul menù originale, gli emendamenti restano visibili come aggiunte o eliminazioni limitate all'evento in questione. Anche l' <b>organizzatore</b> può proporre questi emendamenti, che però dovranno essere approvati dallo <b>chef</b> .	
Estrapolazione di <b>preparazioni</b>	Trasformazione di una parte di <b>ricetta</b> in una <b>preparazione</b> a sé stante.	
Evento	Contesto in cui viene fornito il servizio di catering. Prevede due momenti diversi, il <b>lavoro preparatorio</b> e il <b>servizio</b> . Se ne fa carico un <b>organizzatore</b> , mentre la cucina è affidata a uno <b>chef</b> . Un evento può essere semplice, e prevedere un singolo <b>servizio</b> , o complesso. Un evento complesso può prevedere più <b>servizi</b> (pranzo e cena, colazione e pranzo, coffee-break mattino e pomeriggio, ecc) in un'unica giornata e/o prevedere più giornate.	
Evento ricorrente	Evento che si ripete con una data <b>regolarità</b> . In particolare è rilevante: <ul style="list-style-type: none"> <li>• ogni quanto l'evento si ripete (<b>frequenza</b>)</li> <li>• la data fino a cui si ripete, o il numero di occorrenze per cui si ripete (<b>conclusione</b>)</li> </ul>	
Frequenza di un evento ricorrente	Intervallo di tempo dopo cui l' <b>evento ricorrente</b> si ripete	
Gestione del servizio	La gestione dei <b>servizi</b> che compongono un <b>evento</b> viene affidata ad un organizzatore. Essa prevede: <ul style="list-style-type: none"> <li>• scegliere il personale di servizio per ogni turno di</li> </ul>	

	<p>servizio associato all'evento, indicando il ruolo che avrà in quella particolare situazione.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• opzionalmente, l'assegnamento di un cuoco a quello stesso servizio se il menù prevede ricette che lo rendono necessario</li> </ul>	
Ingrediente	<p>Materia prima per preparare un piatto. Può essere di base, ovvero scelto da un elenco di partenza corrispondente a ciò che si trova in dispensa, oppure un <b>preparato intermedio</b> realizzato in cucina dagli stessi cuochi.</p>	
Insieme delle istruzioni (di una ricetta)	<p>Spiegazione di come trasformare gli <b>ingredienti</b> di partenza in un prodotto finito.</p> <p>Sono 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.</p> <p>Ogni singola istruzione è rappresentata da un <b>passo</b>.</p>	
Istanza (di evento)	Singola edizione di un evento ricorrente.	Occorrenza
Lavoro preparatorio / di servizio	<p>Ci sono due momenti diversi di lavoro: il lavoro preparatorio che si svolge in <b>sede</b>, e il <b>servizio</b>, che si svolge nel luogo dell'evento, e che può andare dal semplice buffet all'allestimento di una vera e propria sala ristorante.</p> <p>Entrambe le tipologie di lavoro sono organizzate in <b>turni</b>.</p> <p>Il lavoro preparatorio è effettuato dai <b>cuochi</b> (sotto la supervisione di uno <b>chef</b>). Il lavoro in sede è effettuato dal <b>personale di servizio</b> e opzionalmente da <b>cuochi</b> di supporto.</p>	
Menù	<p>Descrive quali piatti vengono proposti in un dato <b>servizio</b> (nell'ambito di un <b>evento</b>)</p> <p>Si compone di diverse <b>voci</b>, opzionalmente organizzate in <b>sezioni</b>.</p> <p>Lo chef costruisce i suoi menù a partire dalle <b>ricette</b> nel <b>ricettario</b>.</p> <p>Un menù è caratterizzato da informazioni aggiuntive, quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• se è consigliata la presenza di un cuoco durante il servizio per finalizzare le preparazioni</li> <li>• se prevede solo piatti freddi o anche piatti caldi</li> <li>• se richiede la disponibilità di una cucina nella</li> </ul>	

	<p>sede dell'evento</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• se è adeguato per un buffet</li> <li>• se può essere fruito senza posate (finger food)</li> </ul> <p>Un menù può essere modificato fintanto che non è utilizzato in alcun <b>evento</b>.</p>	
Passo	Singolo elemento che compone le <b>istruzioni</b> di una <b>ricetta</b> . I passi di una ricetta si dividono in due sezioni: quella dei passi realizzabili in anticipo (durante la fase di <b>lavoro preparatorio</b> ) e quella dei passi che devono essere effettuati sul posto (durante il <b>servizio</b> ).	Istruzione
Piatto	Risultato dell'esecuzione di una <b>ricetta</b> , che può essere servito al cliente in quanto nel suo stato finale.	
Porzione	Quantità indicativa di un piatto finito per una persona	
Preparato intermedio	Composto realizzato tramite le indicazioni di una <b>preparazione</b> , che diventa ingrediente di un'altra <b>preparazione</b> o di una <b>ricetta</b> .	Preparato di base
Preparazione (nel ricettario)	Del tutto analoga a una <b>ricetta</b> , ma descrive come realizzare un preparato da utilizzare in un'altra.	
Preparazione in sede	Fase in cui i cuochi si dedicano ad anticipare alcune preparazioni e ricette necessarie per un <b>servizio</b> .	Lavoro preparatorio
Procedura (di preparazione)	Sequenza di passi indicata da una <b>ricetta</b> (o <b>preparazione</b> ) che un cuoco deve eseguire per realizzare il <b>piatto</b> o il <b>preparato</b> .	
Proprietario (di una ricetta)	Chi ha inserito la <b>ricetta</b> nel <b>ricettario</b>	
Ricetta	<p>Descrive come preparare un piatto da servire a tavola a partire dagli <b>ingredienti</b> (ciascuno con una propria dose) e dalle <b>istruzioni</b> per realizzarla.</p> <p>E' caratterizzata da un nome, da un proprietario opzionalmente da un autore e può essere accompagnata da una descrizione breve di ciò che realizza o da altre note che si ritiene possano essere di interesse. Ha inoltre un tempo di preparazione. Può essere accompagnata da tag che segnalano ricette vegetariane, senza latticini, senza uova, senza glutine, vegane.</p> <p>Una ricetta produce un <b>piatto finito</b> (a differenza di una</p>	

	<b>preparazione</b> , che pur essendo del tutto analoga produce un <b>preparato intermedio</b> )	
Ricettario	Un elenco/raccolta di <b>ricette</b> e <b>preparazioni</b>	
Richiesta (di organizzazione)	Un cliente commissiona l'organizzazione di un evento all'azienda di Catering	
Ruolo	Specifica mansione assegnata a un membro del <b>personale di servizio</b> in un <b>dato servizio</b>	
Scheda di un <b>evento</b>	Creata dall' <b>organizzatore</b> , è il documento in cui sono descritte le caratteristiche dell' <b>evento</b> . Viene creata dall' <b>organizzatore</b> e riporta informazioni quali: <ul style="list-style-type: none"> <li>• luogo</li> <li>• date</li> <li>• tipo di servizio</li> <li>• numero di persone</li> <li>• note particolari (opzionale)</li> </ul>	
Sede	Ubicazione della società di catering e delle relative cucine	
Sede di un <b>evento</b>	Luogo di svolgimento degli eventi	
Servizio	Attività che consiste nel servire ai partecipanti i piatti e le bevande preparati. Include l'allestimento preliminare e il rigoverno al termine. Può andare dal semplice buffet all'allestimento di una sala ristorante. Uno stesso <b>evento</b> può prevedere più servizi, anche in <b>sedì</b> diverse. Ciascun servizio avrà una precisa fascia oraria, e naturalmente un proprio <b>menu</b> e un proprio <b>staff di supporto</b> .	
Sezione di un <b>menù</b>	Partizionamento (opzionale) di un <b>menù</b> . Ad es.: primi, secondi, dolci sono sezioni.	
Turno	Periodo di attività di una persona caratterizzato da una data, un luogo di svolgimento dell'attività e da una fascia oraria. I turni sono di due tipi: <b>turni preparatori</b> , e <b>turni di servizio</b> . Un <b>turno</b> può essere indicato come "completo" se la cucina e lo staff per quel turno sono completamente impegnati e non più disponibili per altre lavorazioni.	
Turno preparatorio	Turno in cui i <b>cuochi</b> lavorano a preparare le pietanze. I turni preparatori possono essere raggruppati per cui il personale dà la propria disponibilità per tutti i turni del gruppo o per nessuno. I raggruppamenti possono essere	Turno di cucina

	singoli o ricorrenti.	
Turno di servizio	Turno in cui lavorano il <b>personale di servizio</b> e i <b>cuochi</b> per realizzare il <b>servizio</b> stesso. Possono specificare un tempo aggiuntivo rispetto agli orari del servizio effettivo per la preparazione (prima) e per rigovernare (dopo).	
Voce di un <b>menù</b>	Singolo elemento di un <b>menù</b> . Può appartenere ad una <b>sezione</b> se il <b>menù</b> è diviso in <b>sezioni</b> . Ogni voce fa riferimento ad una <b>ricetta</b> nel <b>ricettario</b> , ma il testo della voce può anche essere diverso dal nome della <b>ricetta</b> .	