

1 Ideazione e analisi dei requisiti

1.1 Introduzione

In questa fase di realizzazione del software verranno individuati i servizi che si vogliono offrire a una agenzia di catering per l'ottimizzazione della gestione degli eventi, a partire dalla gestione dei ristoranti, che vogliono proporre i propri menù, fino ad arrivare ai clienti che intendono organizzare i loro ricevimenti. Verranno prodotti diversi documenti, tra cui: documento di visione, diagramma dei casi d'uso.

1.2 Requisiti

Un amministratore richiede la realizzazione di un applicativo finalizzato al miglioramento della gestione delle prenotazioni dei catering, dei ristoranti e dei menù a essi associati. Dopo un'analisi preliminare dei requisiti, è stata individuata la necessità delle seguenti funzionalità:

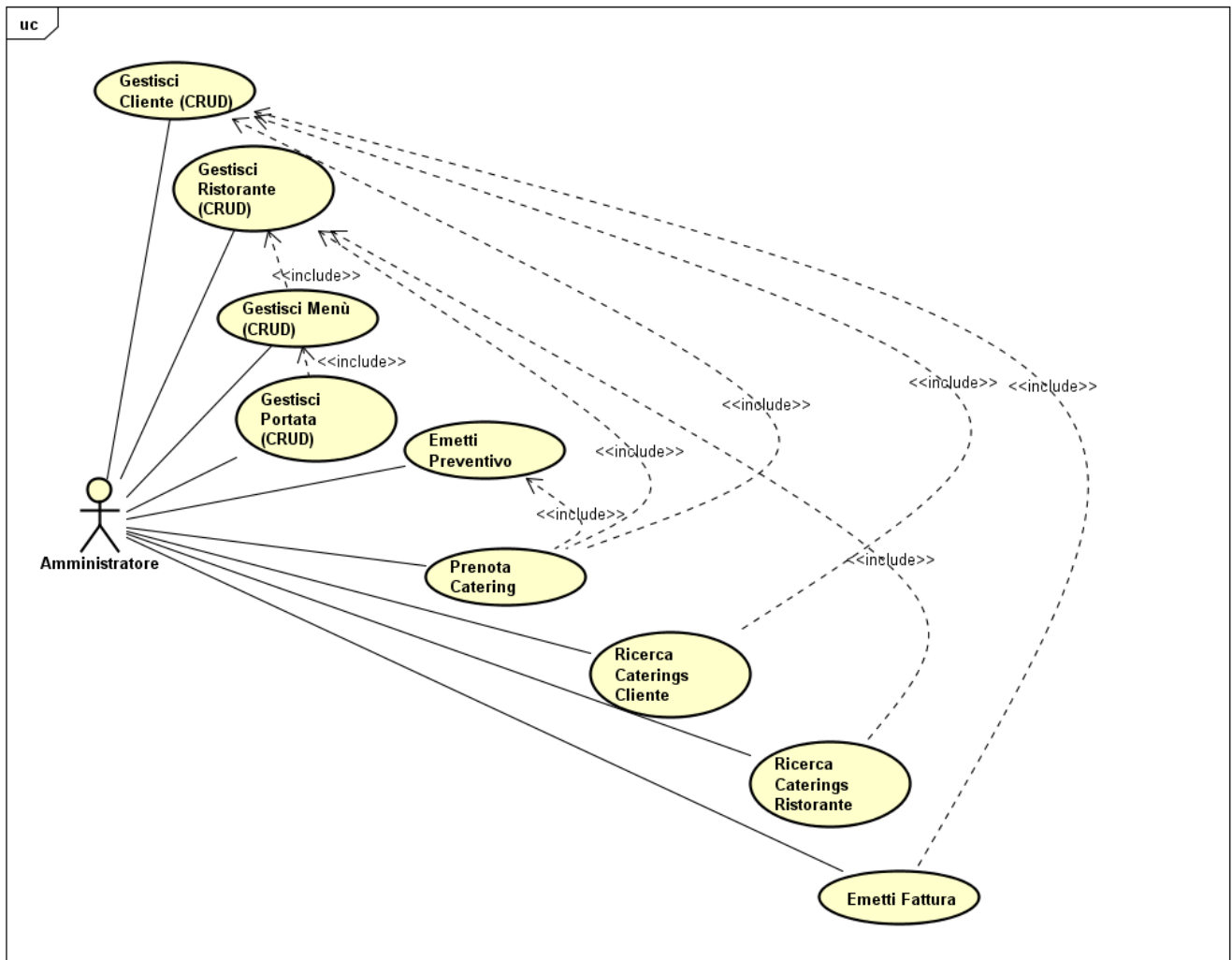
- L'amministratore deve poter gestire l'anagrafica dei clienti che desiderano effettuare un catering;
- I ristoranti possono inserire i propri menù via e-mail;
- I clienti possono prenotare i catering telefonicamente o via e-mail secondo le loro preferenze (es. menù, ristorante, luogo, etc.);
- L'amministratore deve poter fare riferimento ai caterings organizzati dai clienti con le relative informazioni sia per fine statistico che organizzativo;
- L'amministratore deve poter emettere un preventivo dopo l'ordinazione considerando le seguenti opzioni:
 - Servizio tavola (base, medio, regale);
 - Buffet oppure servizio di sala;
 - Navetta invitati (nessuna, 50 posti, 100 posti);
 - Animazione (nessuna, silver, gold, platinum);

1.3 Casi d'uso

Analizzando i requisiti sopracitati, sono stati individuati l'attore principale a cui è destinato il sistema e gli obiettivi che egli intende portare a termine; da queste informazioni infine sono stati ricavati i casi d'uso principali.

ATTORE PRINCIPALE	OBIETTIVO	CASO D'USO
Amministratore	L'amministratore può aggiungere, ricercare, modificare o rimuovere i clienti dal sistema.	UC1: Gestisci Cliente (CRUD)
Amministratore	L'amministratore può aggiungere, ricercare, modificare o rimuovere i ristoranti dal sistema.	UC2: Gestisci Ristorante (CRUD)
Amministratore	L'amministratore può aggiungere, ricercare, modificare o rimuovere i menù dal sistema.	UC3: Gestisci Menù (CRUD)
Amministratore	L'amministratore può aggiungere, ricercare, modificare o rimuovere le portate dal sistema.	UC4: Gestisci Portata (CRUD)
Amministratore	L'amministratore registra la prenotazione di un catering in un giorno a scelta del cliente e il sistema verifica se il ristorante è disponibile a effettuare il servizio nel giorno selezionato.	UC5: Prenota Catering
Amministratore	L'amministratore inserisce il nome del cliente di cui vuole visionare i caterings prenotati e il sistema restituisce l'elenco di tutti i caterings relativi a quel cliente.	UC6: Ricerca Caterings Cliente
Amministratore	L'amministratore inserisce il nome del ristorante di cui vuole visionare i caterings prenotati e il sistema restituisce l'elenco di tutti i caterings relativi a quel ristorante.	UC7: Ricerca Caterings Ristorante
Amministratore	Il sistema, sulla base dei servizi scelti, calcola il prezzo del catering ed emette il preventivo.	UC8: Emetti Preventivo
Amministratore	Il sistema, sulla base del catering prenotato, emette la fattura.	UC9: Emetti Fattura
Amministratore	Il sistema, sulla base delle informazioni fornite dal cliente, acquisisce le specifiche del catering	UC10: Acquisisci Specifiche Catering

1.4 Diagramma dei casi d'uso



1.5 Modello dei casi d'uso

Sono stati scelti come casi d'uso da approfondire e ampliare e **UC5: Prenota Catering** e **UC8: Emetti preventivo**.

UC1: Gestisci Cliente (CRUD)

1. L'amministratore richiede al sistema l'inserimento di un nuovo cliente.
2. Il sistema chiede all'amministratore di inserire i dati del cliente.
3. L'amministratore inserisce le generalità del cliente e conferma i dati immessi.

Scenari alternativi:

- a1. L'amministratore richiede al sistema la modifica di un cliente.
- a2. Il sistema chiede all'amministratore di selezionare il cliente di cui aggiornare le informazioni.
- a3. Il sistema seleziona il cliente desiderato, aggiorna i suoi dati e conferma.

- b1. L'amministratore richiede al sistema l'eliminazione di un cliente.
- b2. Il sistema chiede all'amministratore di selezionare il cliente che desidera eliminare.
- b3. L'amministratore seleziona il cliente desiderato e conferma.
- b4. L'amministratore elimina quel cliente dall'elenco.

- c1. L'amministratore richiede la ricerca di un cliente.
- c2. Il sistema chiede all'amministratore di inserire le informazioni del cliente.
- c3. L'amministratore inserisce i dati parziali che possiede.
- c4. Il sistema restituisce i dati completi del cliente (o dei clienti) che coincidono con le informazioni inserite dall'amministratore.

UC2: Gestisci Ristorante (CRUD)

- 1. L'amministratore richiede al sistema l'inserimento di un nuovo ristorante.
- 2. Il sistema chiede all'amministratore di inserire i dati del ristorante.
- 3. L'amministratore inserisce le generalità del ristorante e conferma i dati immessi.

Scenari alternativi:

- a1. L'amministratore richiede al sistema la modifica di un ristorante.
- a2. Il sistema chiede all'amministratore di selezionare il ristorante di cui aggiornare le informazioni.
- a3. Il sistema seleziona il ristorante desiderato, aggiorna i suoi dati e conferma.

- b1. L'amministratore richiede al sistema l'eliminazione di un ristorante.
- b2. Il sistema chiede all'amministratore di selezionare il ristorante che desidera eliminare.
- b3. L'amministratore seleziona il ristorante desiderato e conferma.

b4. L'amministratore elimina quel ristorante dall'elenco.

c1. L'amministratore richiede la ricerca di un ristorante.

c2. Il sistema chiede all'amministratore di inserire le informazioni del ristorante.

c3. L'amministratore inserisce i dati parziali che possiede.

c4. Il sistema restituisce i dati completi del ristorante (o dei ristoranti) che coincidono con le informazioni inserite dall'amministratore.

UC3: Gestisci Menù (CRUD)

1. L'amministratore richiede al sistema l'inserimento di un nuovo menù.

2. Il sistema richiede all'amministratore il ristorante.

3. L'amministratore inserisce il ristorante.

4. Il sistema chiede all'amministratore di inserire i dati del menù.

5. L'amministratore inserisce i campi del menù e conferma i dati immessi.

Scenari alternativi:

a1. L'amministratore richiede al sistema la modifica di un menù.

a2. Il sistema richiede all'amministratore il ristorante.

a3. L'amministratore inserisce il ristorante.

a4. Il sistema chiede all'amministratore di selezionare il menù di cui aggiornare le informazioni.

a5. Il sistema seleziona il menù desiderato, aggiorna i suoi dati e conferma.

b1. L'amministratore richiede al sistema l'eliminazione di un menù.

b2. Il sistema richiede all'amministratore il ristorante.

b3. L'amministratore inserisce il ristorante.

b4. Il sistema chiede all'amministratore di selezionare il menù che desidera eliminare.

b5. L'amministratore seleziona il menù desiderato e conferma.

b6. L'amministratore elimina quel menù dall'elenco.

c1. L'amministratore richiede la ricerca di un menù.

- c2. Il sistema richiede all'amministratore il ristorante.
- c3. L'amministratore inserisce il ristorante.

- c4. Il sistema chiede all'amministratore di inserire le informazioni del menù.
- c5. L'amministratore inserisce i dati parziali che possiede.
- c6. Il sistema restituisce i dati completi del menù (o dei menù) che coincidono con le informazioni inserite dall'amministratore.

UC4: Gestisci Portata (CRUD)

1. L'amministratore richiede al sistema l'inserimento di una nuova portata.
2. Il sistema richiede all'amministratore il ristorante e il menù.
3. L'amministratore inserisce il ristorante e il menù.
4. Il sistema chiede all'amministratore di inserire i dati della portata.
5. L'amministratore inserisce i campi della portata e conferma i dati immessi.
6. L'amministratore ripete i passi 4 e 5 fino a che indica che è terminato.

Scenari alternativi:

- a1. L'amministratore richiede al sistema la modifica di una portata.
- a2. Il sistema richiede all'amministratore il ristorante e il menù.
- a3. L'amministratore inserisce il ristorante e il menù.
- a4. Il sistema chiede all'amministratore di selezionare la portata di cui aggiornare le informazioni.
- a5. Il sistema seleziona la portata desiderata, aggiorna i suoi dati e conferma.

- b1. L'amministratore richiede al sistema l'eliminazione di una portata.
- b2. Il sistema richiede all'amministratore il ristorante e il menù.
- b3. L'amministratore inserisce il ristorante e il menù.
- b4. Il sistema chiede all'amministratore di selezionare la portata che desidera eliminare.
- b5. L'amministratore seleziona la portata desiderata e conferma.
- b6. L'amministratore elimina quella portata dall'elenco.

- c1. L'amministratore richiede la ricerca di una portata.
- c2. Il sistema richiede all'amministratore il ristorante e il menù.
- c3. L'amministratore inserisce il ristorante e il menù.
- c4. Il sistema chiede all'amministratore di inserire le informazioni della portata.
- c5. L'amministratore inserisce i dati parziali che possiede.
- c6. Il sistema restituisce i dati completi della portata (o delle portate) che coincidono con le informazioni inserite dall'amministratore.

UC5: Prenota Catering

Portata	Applicativo per agenzia di catering
Livello	Obiettivo utente
Attore primario	Amministratore
Parti interessate e interessi	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Amministratore</i>: Vuole un sistema pratico e intuitivo per prenotare i catering dei clienti, in modo da tenere le informazioni per l'organizzazione finale dell'evento. Vuole un meccanismo in grado di emettere un preventivo prima dell'inserimento del catering nel sistema. Nella creazione delle prenotazioni desidera un inserimento delle informazioni preciso e senza errori. - <i>Cliente</i>: Vuole che la sua prenotazione sia registrata con successo secondo le preferenze espresse. - <i>Ristorante</i>: Vuole che il sistema notifichi rapidamente la prenotazione comunicandogli via mail il menù scelto e le altre informazioni del catering.
Pre-condizioni	L'amministratore è identificato e autenticato. Il cliente è già registrato nel sistema.
Garanzie di successo	Il catering viene registrato. Il ristorante riceve la notifica.
Scenario principale di successo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il Cliente telefona all'agenzia per prenotare il catering. 2. L'Amministratore inizia una nuova prenotazione. 3. Lo scenario continua con il caso d'uso UC10. 4. Lo scenario continua con il caso d'uso UC8. 5. L'amministratore comunica il costo totale al Cliente e ottiene conferma della prenotazione. 6. Il Cliente comunica il proprio nome e cognome. L'Amministratore inserisce queste informazioni nel Sistema. Il

	<p>Sistema registra le informazioni sul cliente e mostra il riepilogo delle informazioni sul catering.</p> <p>7. L'Amministratore conferma il catering. Il Sistema registra il catering e notifica il Ristorante. L'Amministratore saluta il Cliente e chiude la telefonata.</p>
Scenari alternativi	<p>*a. In qualsiasi momento, il Sistema fallisce e ha un arresto improvviso:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. L'Amministratore riavvia il software, si autentica, e richiede il ripristino dello stato precedente 2. Il Sistema ricostruisce lo stato precedente <p>4a. Il sistema comunica all'Amministratore che il ristorante scelto non può gestire altri ordini per la data comunicata dal cliente.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. L'Amministratore comunica al cliente la non disponibilità del ristorante via SMS. 2a. Il cliente è disponibile a cambiare le specifiche del catering e lo scenario riprende dal passo 3. 2b. Il cliente richiede l'annullamento dell'operazione e l'amministratore la effettua. <p>5a. Il cliente non accetta il preventivo.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1a. Il cliente è disponibile a cambiare le specifiche del catering e lo scenario riprende dal passo 3. 1b. L'amministratore annulla la prenotazione.
Requisiti speciali	<ul style="list-style-type: none"> - Interfaccia grafica semplice ed intuitiva (anche se minimale). - Tempi di risposta accettabili. - Tempi di ripristino ragionevoli in caso di blocco.
Elenco delle varianti tecnologiche e dei dati	Per ciascun catering prenotato devono essere visualizzati i campi: codice, numero partecipanti, luogo, data, prezzo.
Frequenza di ripetizione	Legata all'affluenza dei clienti
Varie	

UC6: Ricerca Caterings Cliente

1. L'amministratore richiede al sistema le informazioni relative ai caterings organizzati da un cliente.
2. Il sistema richiede all'amministratore di inserire i dati del cliente di cui si richiedono i caterings.
3. L'amministratore inserisce nel sistema nome e cognome del cliente.
4. Il Sistema restituisce l'elenco dei caterings passati e le informazioni associate.

UC7: Ricerca Caterings Ristorante

1. L'amministratore richiede al sistema le informazioni relative ai caterings in cui ha partecipato un ristorante.
2. Il sistema richiede all'amministratore di inserire i dati del ristorante di cui si richiedono i caterings.
3. L'amministratore inserisce nel sistema il nome e la partita IVA del ristorante.
4. Il Sistema restituisce l'elenco dei caterings passati e le informazioni associate.

UC8: Emetti Preventivo

Portata	Applicativo per agenzia di catering
Livello	Sottofunzione
Attore primario	Amministratore
Parti interessate e interessi	<ul style="list-style-type: none">- <i>Amministratore</i>: Vuole un resoconto rapido e preciso del catering appena organizzato e, in particolare, del prezzo da proporre al cliente- <i>Cliente</i>: Vuole conoscere il prezzo del catering organizzato secondo le proprie preferenze velocemente
Pre-condizioni	È in corso la prenotazione di un catering. L'amministratore ha inserito le caratteristiche del catering del cliente nel sistema.
Garanzia di successo	Viene visualizzato il preventivo del catering in corso di prenotazione
Scenario principale di successo	<ol style="list-style-type: none">1. L'amministratore seleziona l'attività "Preventivo".2. Il sistema calcola l'importo del catering secondo le regole di dominio.3. Il sistema visualizza a schermo le informazioni del catering con il relativo costo.
Scenari alternativi	<p>3a. Il sistema visualizza a schermo che non è riuscito a calcolare l'importo del catering inserito.</p> <ol style="list-style-type: none">1. L'amministratore si accerta della correttezza dei dati immessi.2. Lo scenario riprende dal passo 1.
Requisiti speciali	<ul style="list-style-type: none">- Tempi di risposta veloci- Tempi di ripristino ragionevoli in caso di blocco
Frequenza di ripetizione	Ogni volta che avviene una prenotazione di un catering.

UC9: Emetti Fattura

1. L'amministratore richiede al sistema di emettere la fattura di un catering.
2. Il sistema chiede all'amministratore il nome del cliente per il quale emettere la fattura.
 - a. Se il sistema aveva in gestione una prenotazione del cliente, inserirà automaticamente i suoi dati e chiederà all'amministratore di confermarli. L'amministratore può confermare o meno; nel caso in cui non conferma si va direttamente al 2.b
 - b. Altrimenti il sistema chiederà all'amministratore di inserire tutti i dati a uno a uno.
3. Il sistema chiede all'amministratore di inserire il prezzo della fattura.
4. L'amministratore inserisce il dato richiesto.
5. Il sistema quindi offre due possibili scelte che l'amministratore dovrà selezionare: "sconto", "nessuno sconto".
6. L'amministratore seleziona la scelta.
7. Il Sistema visualizza a schermo il riepilogo della fattura.
8. L'amministratore conferma la fattura. Il Sistema invia via e-mail la fattura al cliente.

UC10: Acquisisci Specifiche Catering

1. Il cliente comunica il nome del ristorante e del menù desiderati, e l'amministratore li inserisce nel sistema. Il sistema mostra la composizione del menù scelto.
2. Il cliente comunica data, ora e indirizzo del ricevimento, l'amministratore inserisce queste informazioni nel sistema. Il sistema visualizza tutti gli eventi in quella data.
3. Il cliente comunica la tipologia del servizio tavola e del modo in cui verranno servite le varie portate (buffet o servizio ai tavoli), inoltre specifica il desiderio di avere servizi aggiuntivi, quali il servizio navetta e l'animazione, scegliendo tra i vari pacchetti proposti. L'amministratore inserisce i dati nel sistema.

1.6 Glossario

- **Catering:** il catering indica il complesso delle operazioni di rifornimento in massa di cibi e bevande pronti che viene effettuato da apposite organizzazioni nell'ambito di comunità, compagnie di trasporto, riunioni e cerimonie.
- **Amministratore:** è l'addetto all'acquisizione delle prenotazioni che utilizza il sistema e gli altri mezzi di comunicazione correlati a esso (e-mail, telefono).
- **Prenotazione:** organizzazione di un catering da parte di un cliente.
- **Preventivo:** stima iniziale dei costi necessari alla realizzazione di un catering.
- **Fattura:** documento fiscale obbligatorio per comprovare l'avvenuto catering.
- **Menù:** insieme di portate servite ad un catering.
- **Portata:** componente unitario di un menù.

1.7 Regole di business

Per il corretto utilizzo dell'applicazione devono essere rispettate le seguenti regole di dominio:

ID	Regola	Modificabilità	Sorgente
R1	Ogni ristorante può partecipare ad un massimo di 5 caterings giornalieri.	Alta. Ristoranti particolarmente grandi/piccoli possono riuscire a gestire più/meno caterings.	Ristoranti.
R2	Il prezzo finale del catering è determinato dalla somma del costo del menù e di 4 parametri variabili in base alle scelte del cliente	Bassa.	Politica interna dell'agenzia di catering.
R3	Il prezzo del servizio tavola è calcolato nei seguenti modi: <ul style="list-style-type: none">- Base: € 2 * n° invitati- Medio: € 5 * n° invitati- Regale: € 10 * n° invitati	Bassa. In futuro l'agenzia potrebbe decidere di cambiare i prezzi.	Politica interna dell'agenzia di catering.
R4	<ul style="list-style-type: none">- Il prezzo del buffet è di € 1 * n° invitati- Il prezzo del servizio di sala è € 3 * n° invitati	Nessuna.	Politica interna dell'agenzia di catering.
R5	Il prezzo della navetta, se viene richiesta, è il seguente: <ul style="list-style-type: none">- 50 posti: 500 €- 100 posti: 750 €	Nessuna.	Politica di agenzia di trasporti esterna
R6	Il prezzo dell'animazione, se viene richiesta, è il seguente: <ul style="list-style-type: none">- Silver: 200 €- Gold: 600 €- Platinum: 1000 €	Nessuna.	Politica di agenzia di intrattenimento esterna.
R7	Il menù di un catering può essere scelto solo tra i menù proposti dai ristoranti.	Nessuna	Ristoranti