

Gestire i compiti della cucina

Informazioni generali

Nome caso d'uso: Gestire i compiti della cucina

Portata: Sistema

Livello: Obiettivo utente

Attore primario: Chef

Parti Interessate: Chef, Cuoco

Pre-condizioni:

- L'attore è autenticato come Chef
- Esiste almeno un evento in corso assegnato allo Chef
- È presente il menù per il servizio legato all'evento
- Sono disponibili informazioni sui turni e sulle disponibilità dei cuochi

Garanzie di successo o post-condizioni:

- I compiti sono correttamente registrati nel sistema
- Il foglio riepilogativo del servizio è aggiornato con i nuovi assegnamenti
- Il tabellone dei turni riflette i nuovi compiti assegnati

Scenario principale di successo

#	Attore	Sistema
1	Genera il foglio riepilogativo di un servizio di un evento (di cui ha ricevuto l'incarico)	Presenta il foglio riepilogativo pre-compilato con le ricette e preparazioni previste dal menù associato al servizio
	<i>Se desidera prosegue con il passo 2, altrimenti termina il caso d'uso</i>	
2	Opzionalmente , aggiunge preparazioni e ricette all'elenco delle cose da fare	Aggiorna il foglio riepilogativo con le nuove preparazioni e ricette
3	Opzionalmente , ordina l'elenco	Aggiorna il foglio riepilogativo con il nuovo ordinamento
4	Opzionalmente , consulta tabellone dei turni	Mostra il tabellone dei turni
5	Opzionalmente specifica per un compito il tempo richiesto per il suo svolgimento, e la quantità/porzioni preparate.	Aggiorna il foglio riepilogativo con il compito modificato
6	Opzionalmente assegna un compito ad un cuoco in un determinato turno.	Aggiorna il foglio riepilogativo con la nuova assegnazione
	<i>Ripete dal passo 4 fino al raggiungimento del risultato desiderato</i>	

Estensione 1a

#	Attore	Sistema
1a.1	Lo chef apre un foglio riepilogativo già generato	Mostra il foglio riepilogativo relativo

Eccezione 1a.1a

#	Attore	Sistema
1a.1a.1	Lo chef apre un foglio riepilogativo già generato	Il foglio riepilogativo non è di proprietà dello chef
	<i>Termina il caso d'uso</i>	

Estensione 2a

#	Attore	Sistema
2a.1	Lo chef seleziona una preparazione o ricetta da rimuovere	Il sistema aggiorna il foglio riepilogativo rimuovendo l'elemento selezionato

Estensione 5a

#	Attore	Sistema
5a.1	Lo chef seleziona una preparazione e la marca come già pronta	Aggiorna il foglio riepilogativo indicando che la preparazione non richiede assegnazione

Estensione 5b

#	Attore	Sistema
5b.1	Seleziona un turno e lo marca come saturo	Registra lo stato di saturazione e lo rende visibile agli altri chef

Eccezione 6a

#	Attore	Sistema
6a.1	Opzionalmente assegna un compito ad un cuoco in un determinato turno.	Il turno è stato precedentemente marcato come saturo
	<i>Termina il caso d'uso</i>	

Eccezione 6b

#	Attore	Sistema
6b.1	Opzionalmente assegna un compito ad un cuoco in un determinato turno.	Il cuoco non è disponibile nel turno selezionato
	<i>Termina il caso d'uso</i>	

Eccezione 6c

#	Attore	Sistema
6c.1	Opzionalmente assegna un compito ad un cuoco in un determinato turno.	Il tempo disponibile per lo svolgimento del compito non è sufficiente
	<i>Termina il caso d'uso</i>	

Estensione 6a

#	Attore	Sistema
6a.1	Modifica assegnamento compito	Aggiorna il foglio riepilogativo con la nuova assegnazione

Eccezione (6a.1)a

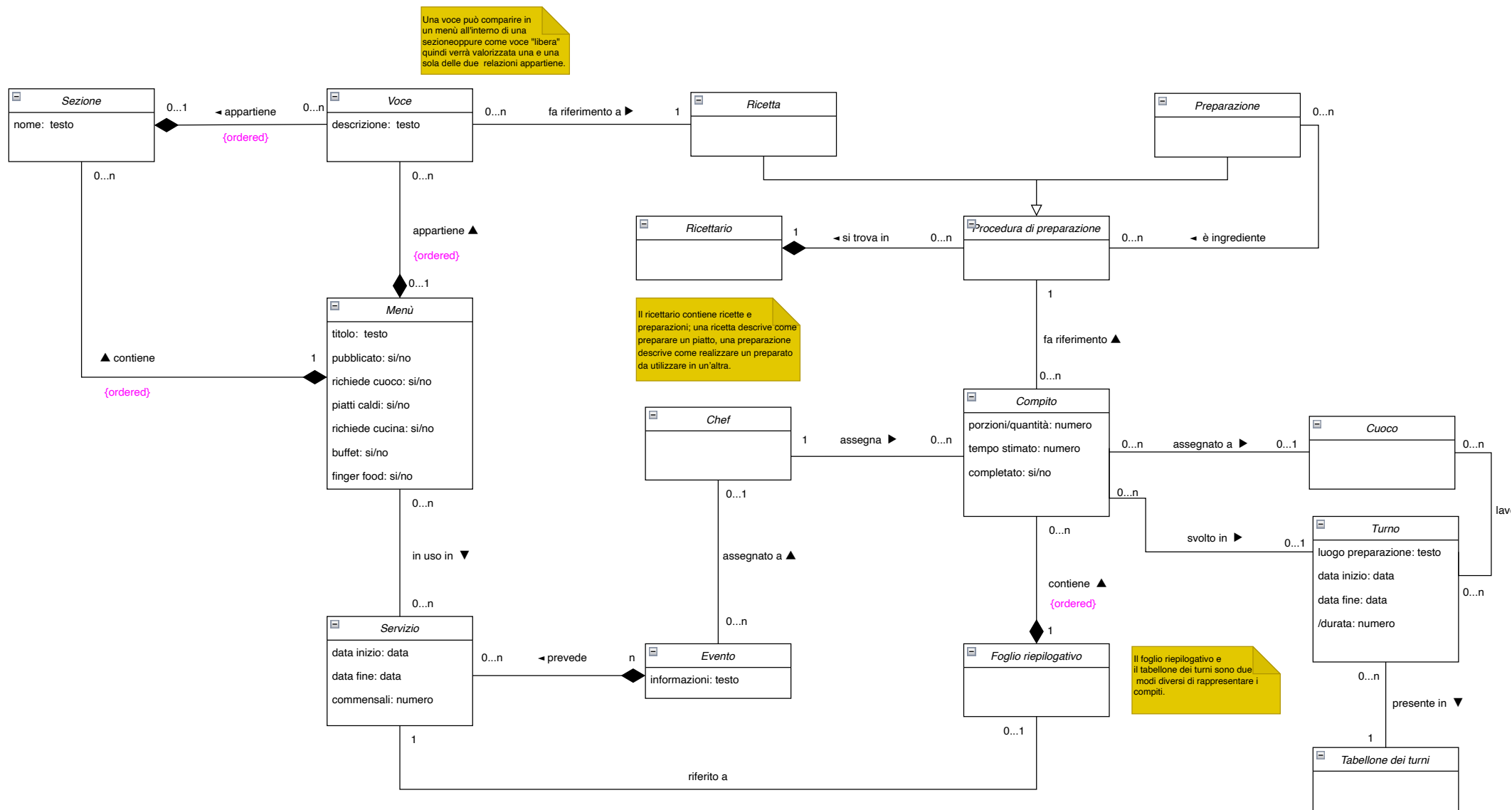
#	Attore	Sistema
(6a.1)a.1	Modifica assegnamento compito	Il turno è stato precedentemente marcato come saturo
	<i>Termina il caso d'uso</i>	

Eccezione (6a.1)b

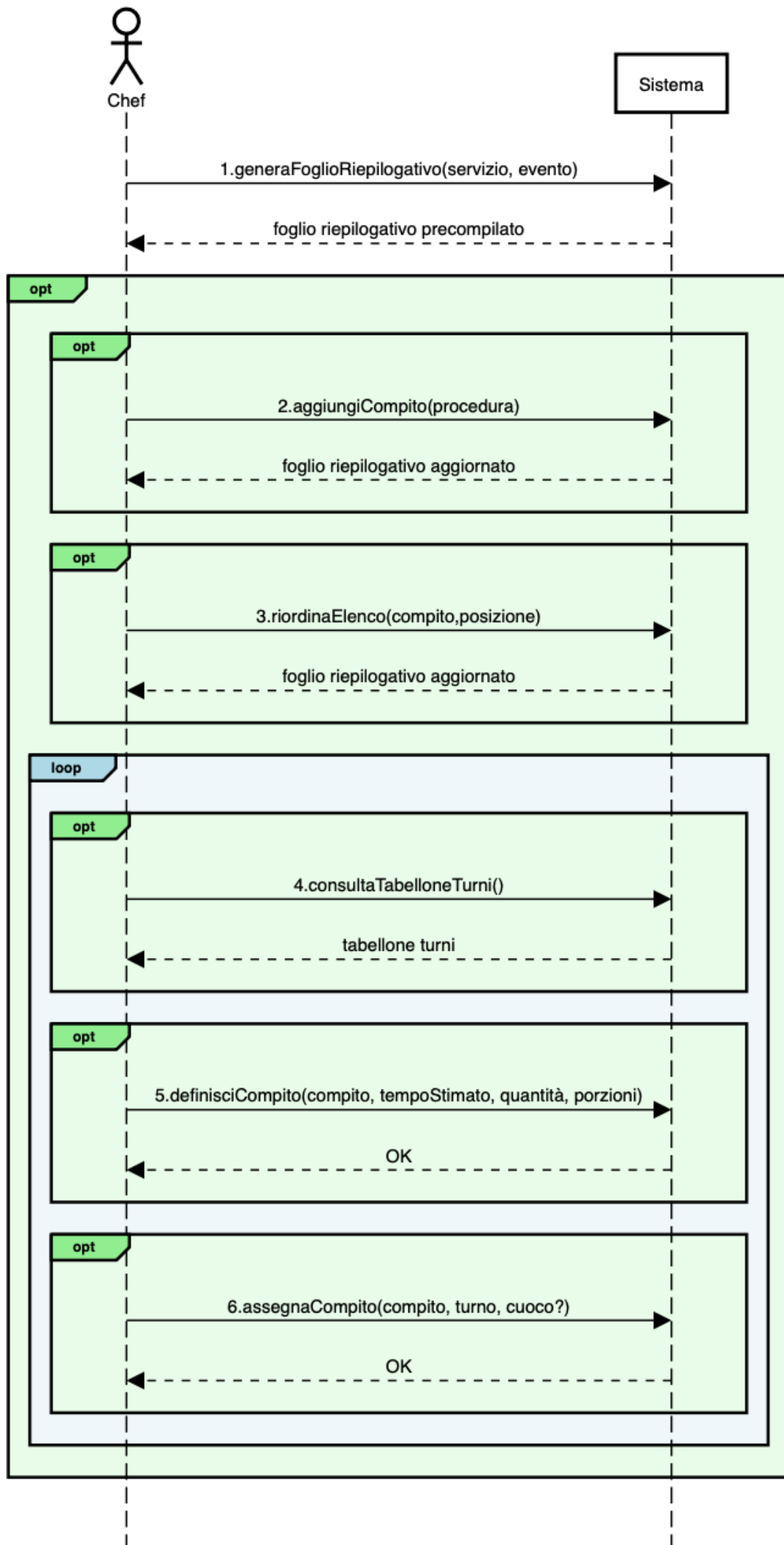
#	Attore	Sistema
(6a.1)b.1	Modifica assegnamento compito	Il cuoco non è disponibile nel turno selezionato
	<i>Termina il caso d'uso</i>	

Eccezione (6a.1)c

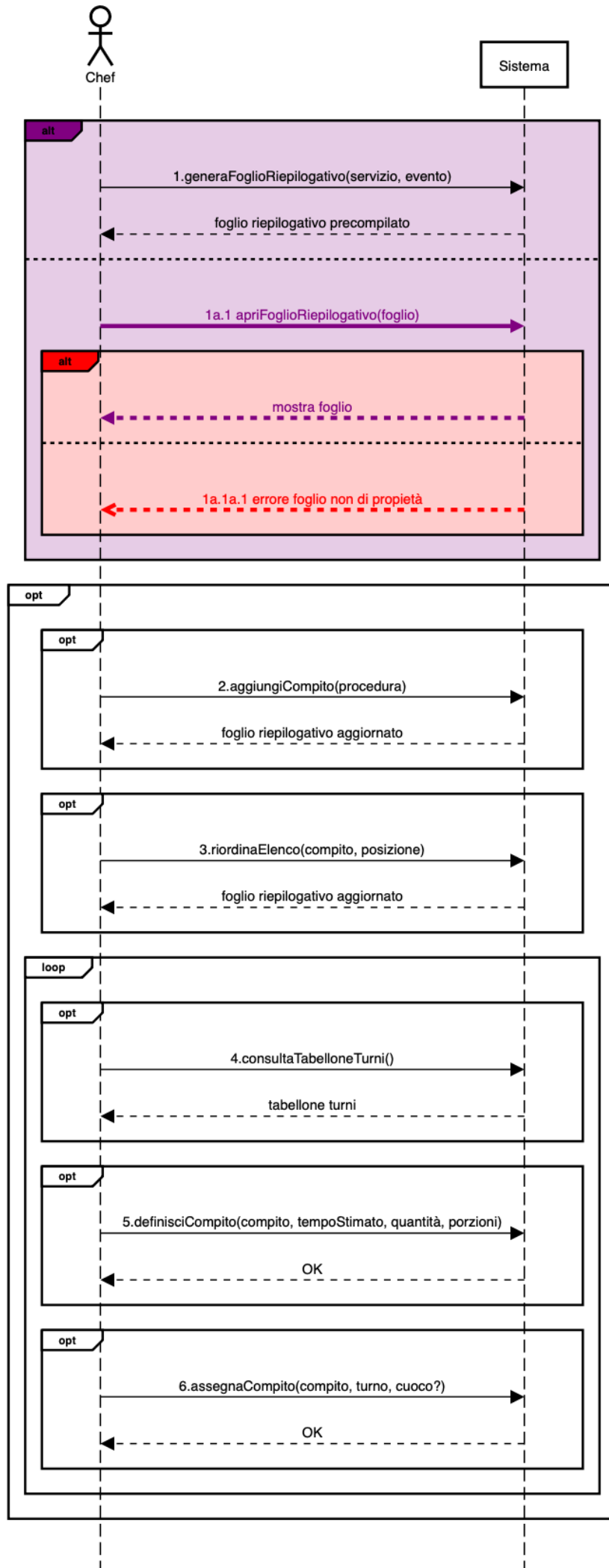
#	Attore	Sistema
(6a.1)c.1	Modifica assegnamento compito	Il tempo disponibile per lo svolgimento del compito non è sufficiente
	<i>Termina il caso d'uso</i>	



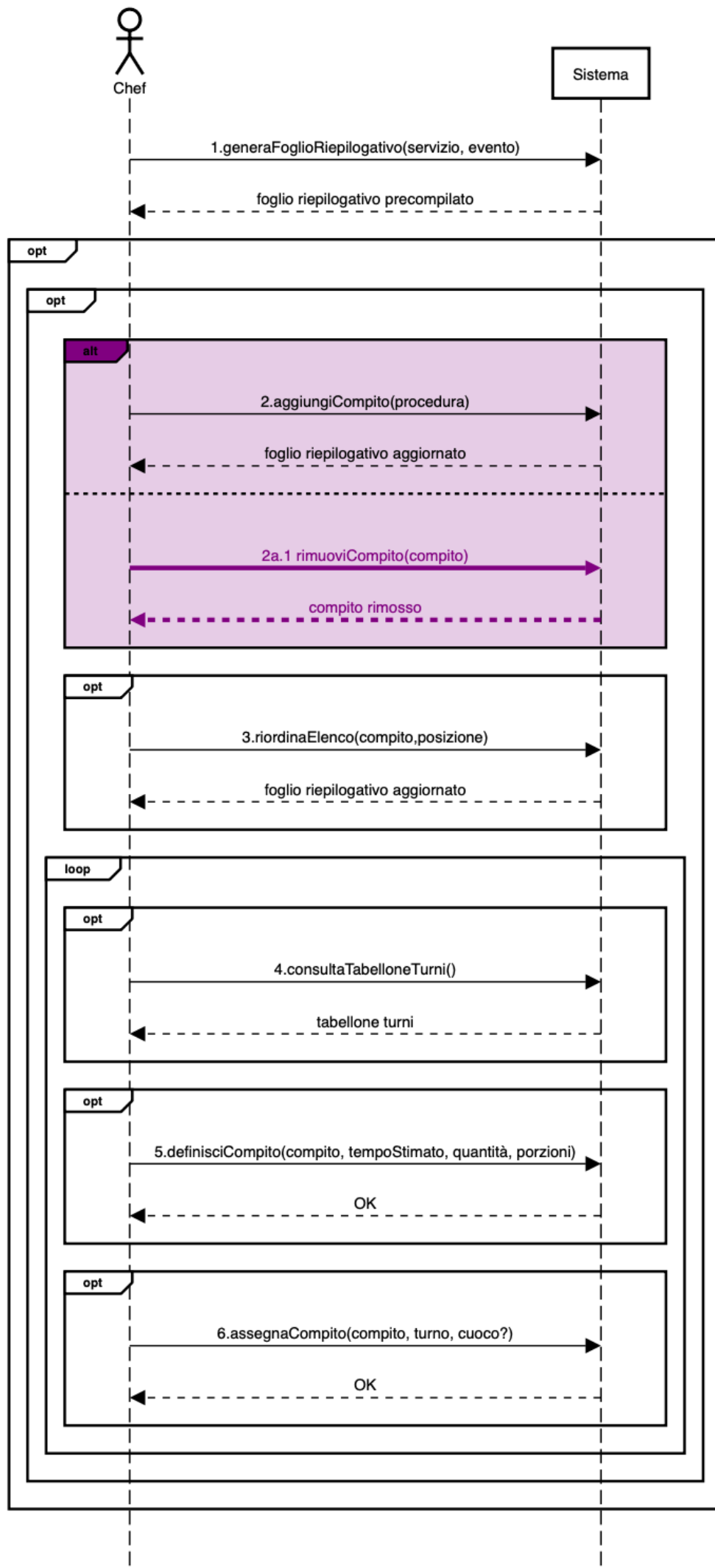
Scenario principale



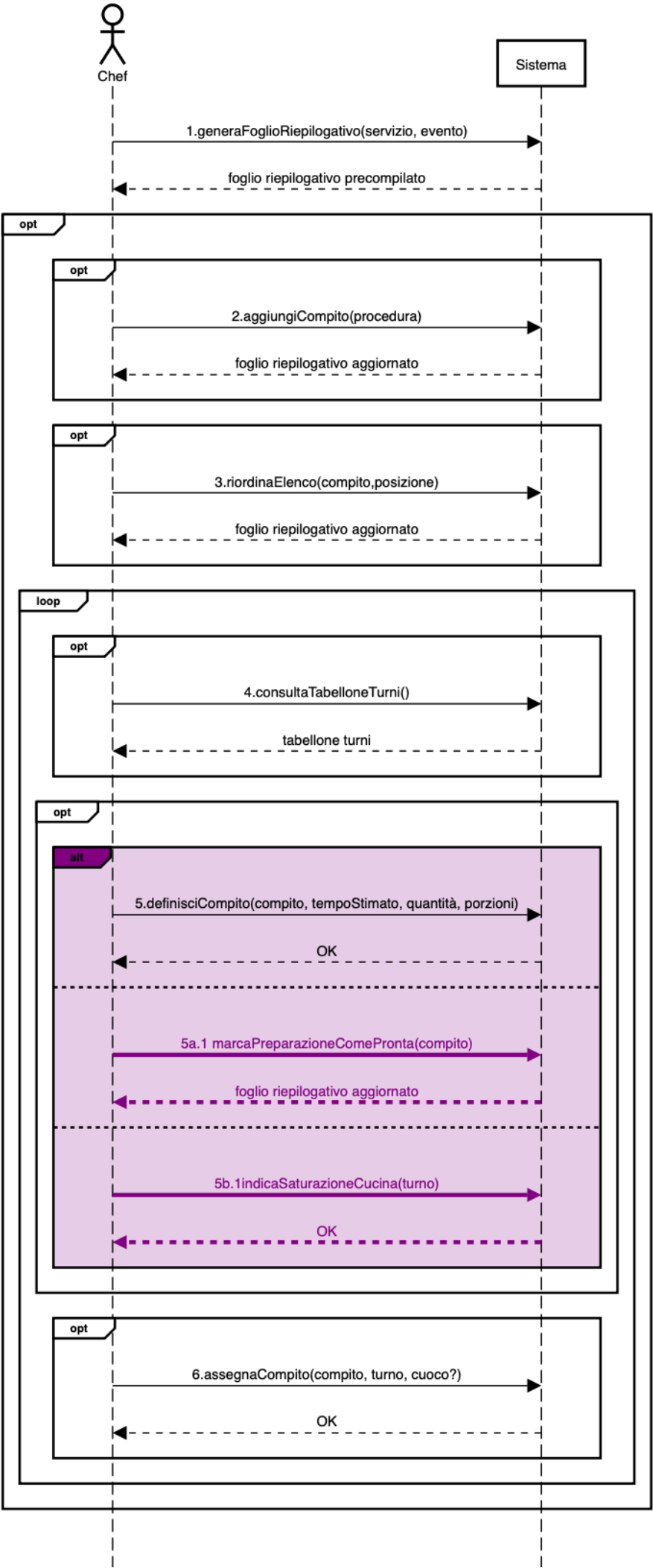
Estensione al passo 1 (1a)
e relative eccezioni (1a.1a)



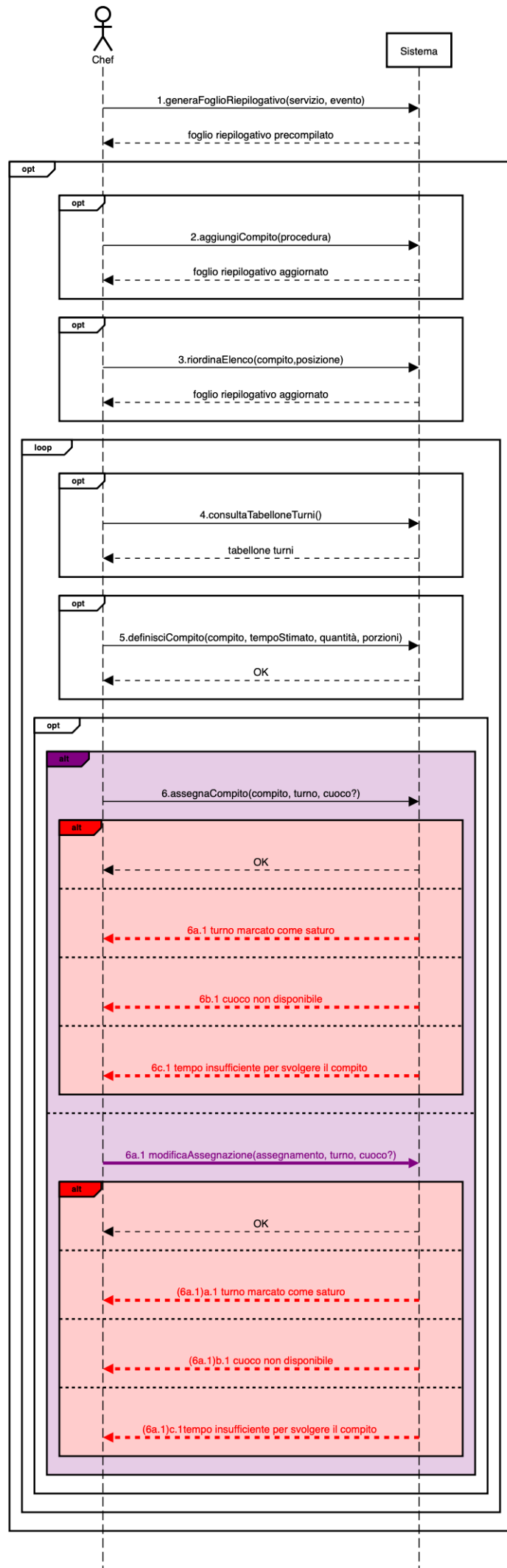
Estensione al passo 2 (2a)



Estensione al passo 5 (5a,5b,5c)



Estensione al passo 6 (6a)
e relative eccezioni (6a,6b,6c,(6a.1)a,(6a.1)b,(6a.1)c)



Contratti per lo UC "Gestire i compiti della cucina"

Pre-condizione generale: l'attore è identificato con un'istanza *ch* di Chef, che è proprietario di istanza di Menù *menù*.

1.generaFoglioRiepilogativo(servizio: Servizio, evento: Evento)

Precondizioni:

- servizio è associato a evento
- evento risulta assegnato allo Chef *ch*

Post-condizioni:

- È stato generato un Foglio Riepilogativo *foglio*
- *foglio* si riferisce al servizio e all'evento specificati

1a.1 apriFoglioRiepilogativo(foglio: FoglioRiepilogativo)

Precondizioni:

- esiste un'istanza foglio di FoglioRiepilogativo

Precondizioni:

- servizio è associato a evento
- evento risulta assegnato allo Chef *ch*

Post-condizioni:

- È stato aperto un Foglio Riepilogativo *foglio* e reso disponibile per la gestione
- *foglio* si riferisce al servizio e all'evento specificati
- *foglio* contiene i compiti associati a servizio

2.aggiungiCompito(procedura: Procedura Preparazione)

Precondizioni:

- È in corso la gestione dei compiti relativi a un Foglio Riepilogativo *foglio*
- procedura si trova in *ricettario*
- procedura non è già inclusa nel *foglio*

Post-condizioni:

- È stata creata un'istanza *c* di Compito
- *c* fa riferimento a procedura
- *foglio* contiene *c*

2a.1 rimuoviCompito(compito: Compito)

Precondizioni:

- compito fa riferimento ad un'istanza *procedura* di Procedura
- *foglio* contiene compito

Postcondizioni:

- *foglio* non contiene più *c*

3.riordinaElenco(compito: Compito, posizione: numero)

Precondizione:

- *foglio* contiene compito
- *posizione* è numero compreso tra 1 e la lunghezza della lista di compiti presenti in *foglio*

Post-condizione:

- compito si trova nella posizione posizione della lista di compiti presenti in *foglio*

4.consultaTabelloneTurni()

Precondizioni: ---

Post-condizioni: ---

5.definisciCompito(compito:Compito,tempoStimato: numero, quantità: numero, porzioni: numero)

Precondizioni:

- È in corso la gestione dei compiti relativi a un Foglio Riepilogativo *foglio*
- compito è contenuto in *foglio*

Post-condizioni:

- *compito*.tempoStimato = tempoStimato
- *compito*.quantità = quantità
- *compito*.porzioni = porzioni

5a.1 marcaPreparazioneComePronta(compito: Compito)

Precondizioni:

- È in corso la gestione dei compiti relativi a un Foglio Riepilogativo *foglio*
- compito è contenuto in *foglio*
- compito non è marcato come pronto

Postcondizioni:

- compito.completato = si
- compito non è più associato a un Turno o a un Cuoco

5b.1 indicaSaturazioneCucina(turno: Turno)

Precondizioni:

- È in corso la gestione dei compiti relativi a un Foglio Riepilogativo *foglio*
- turno non è marcato come saturo

Postcondizioni:

- turno è marcato come saturo

6. assegnaCompito(compito: Compito, turno: Turno, cuoco?: Cuoco)

Precondizioni:

- compito è contenuto in *foglio*

Postcondizioni:

Se *compito.tempoRichiesto* è minore o uguale a *turno.durata*.

- viene creata un'istanza *ass* di Assegnamento
- compito si svolgerà durante turno
- [Se cuoco è specificato ed è disponibile in turno] compito è stato assegnato a cuoco

6a.1 modificaAssegnazione(ass: Assegnamento, turno: Turno, cuoco?: Cuoco)

Precondizioni:

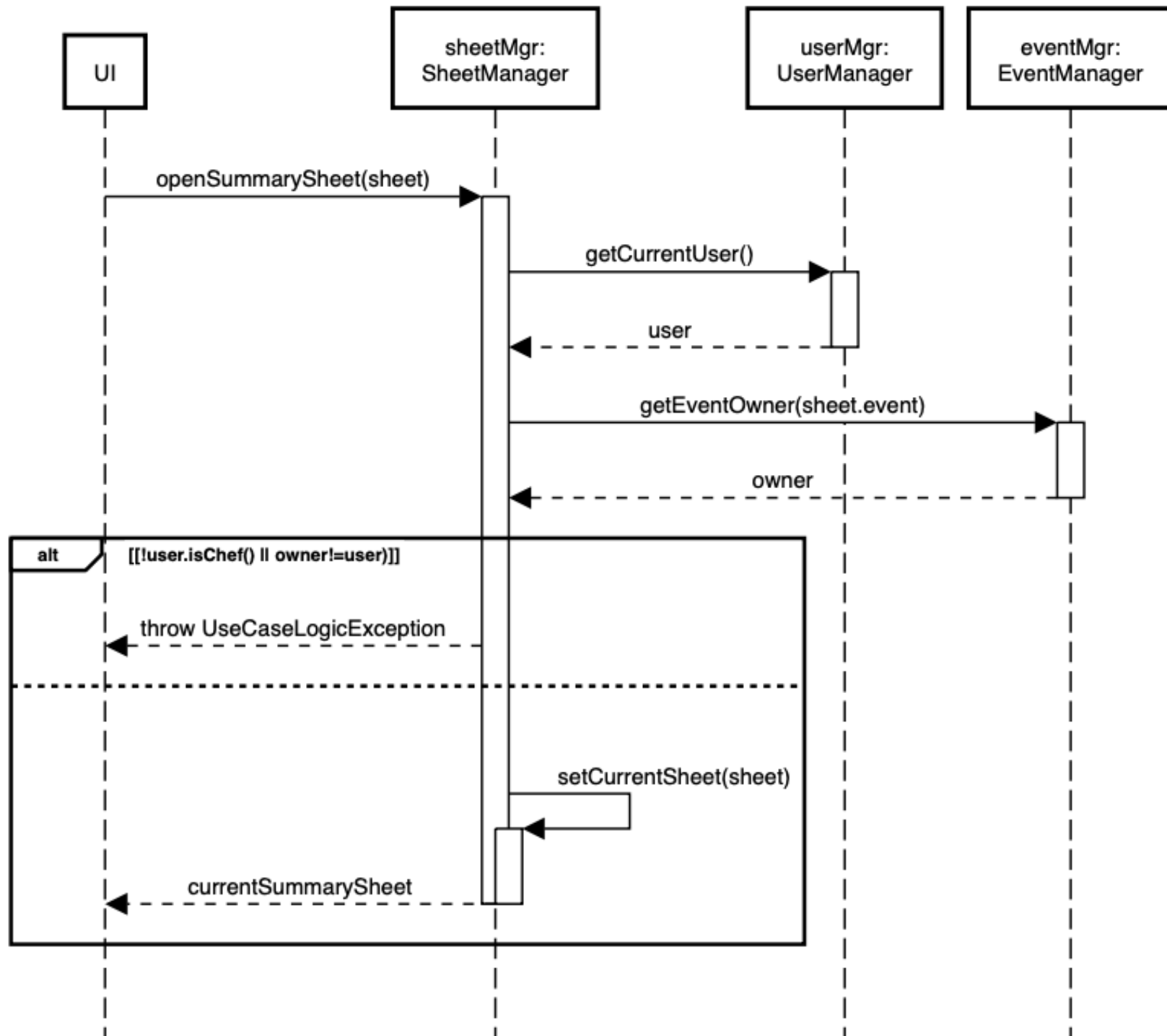
- ass è associato ad un *compito* presente in *foglio*

Postcondizioni:

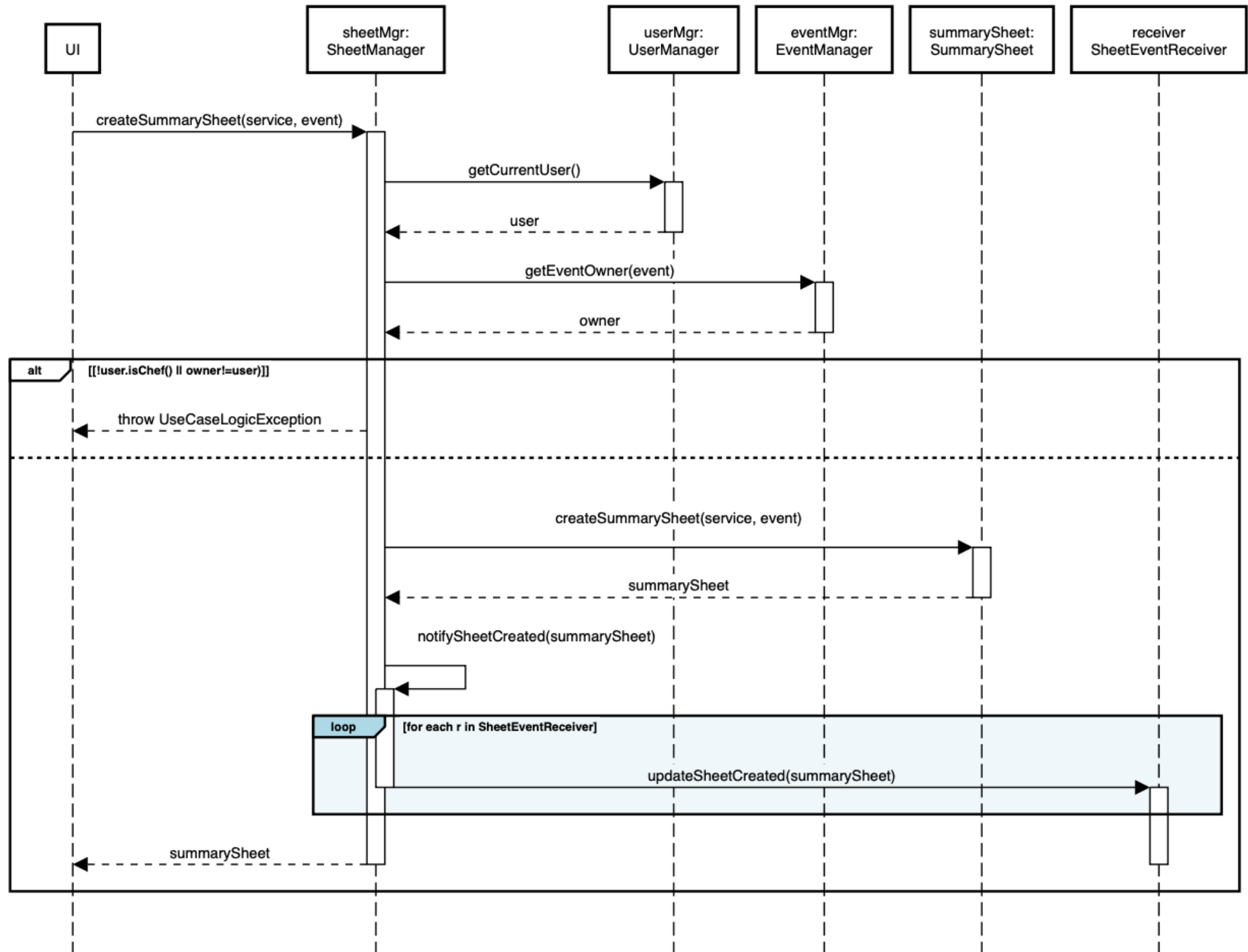
Se *compito.tempoRichiesto* è minore o uguale a *turno.durata*.

- ass viene modificato
- compito si svolgerà durante turno
- [Se cuoco è specificato ed è disponibile in turno] compito è assegnato a cuoco

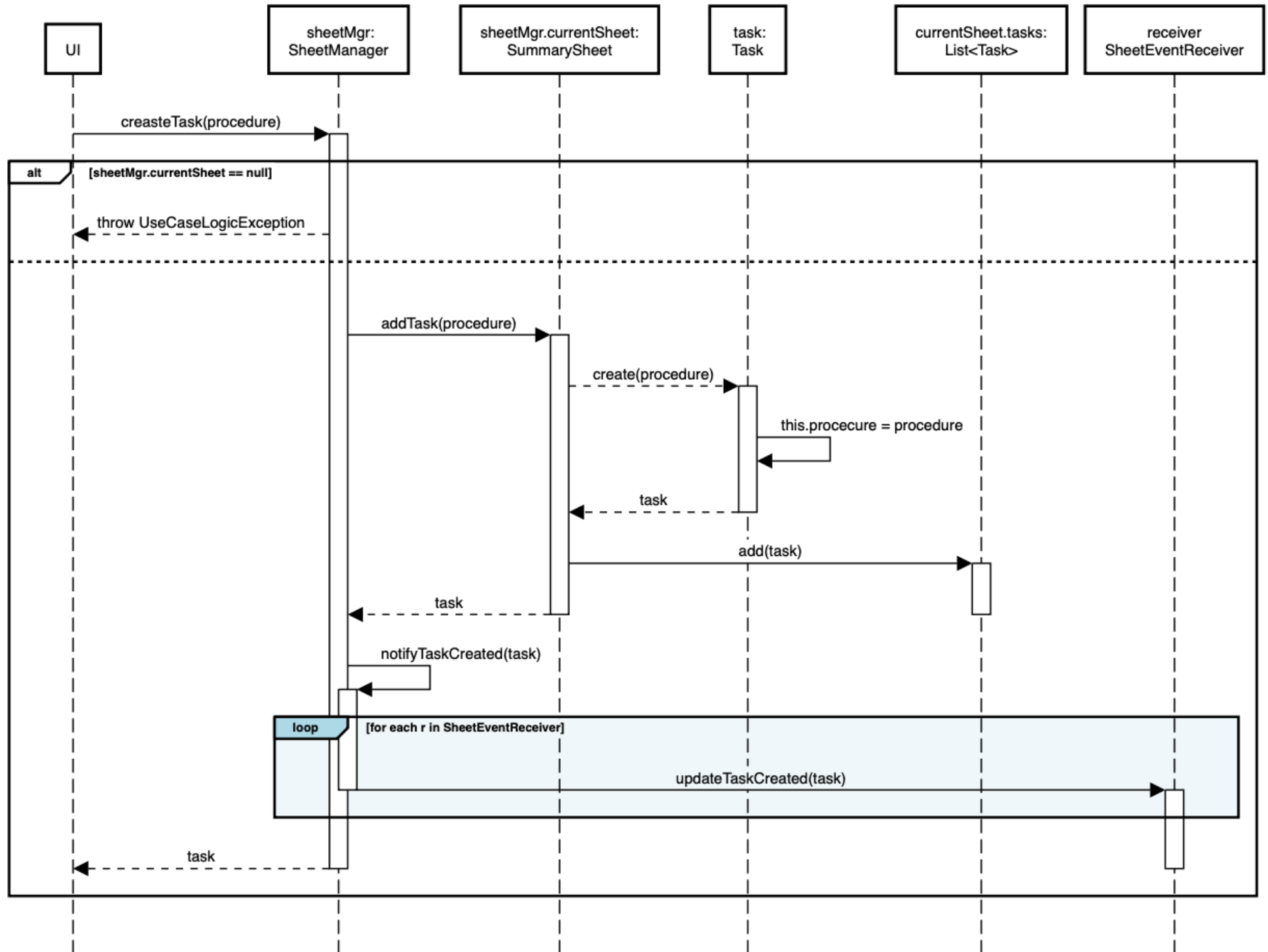
1a openSummarySheet



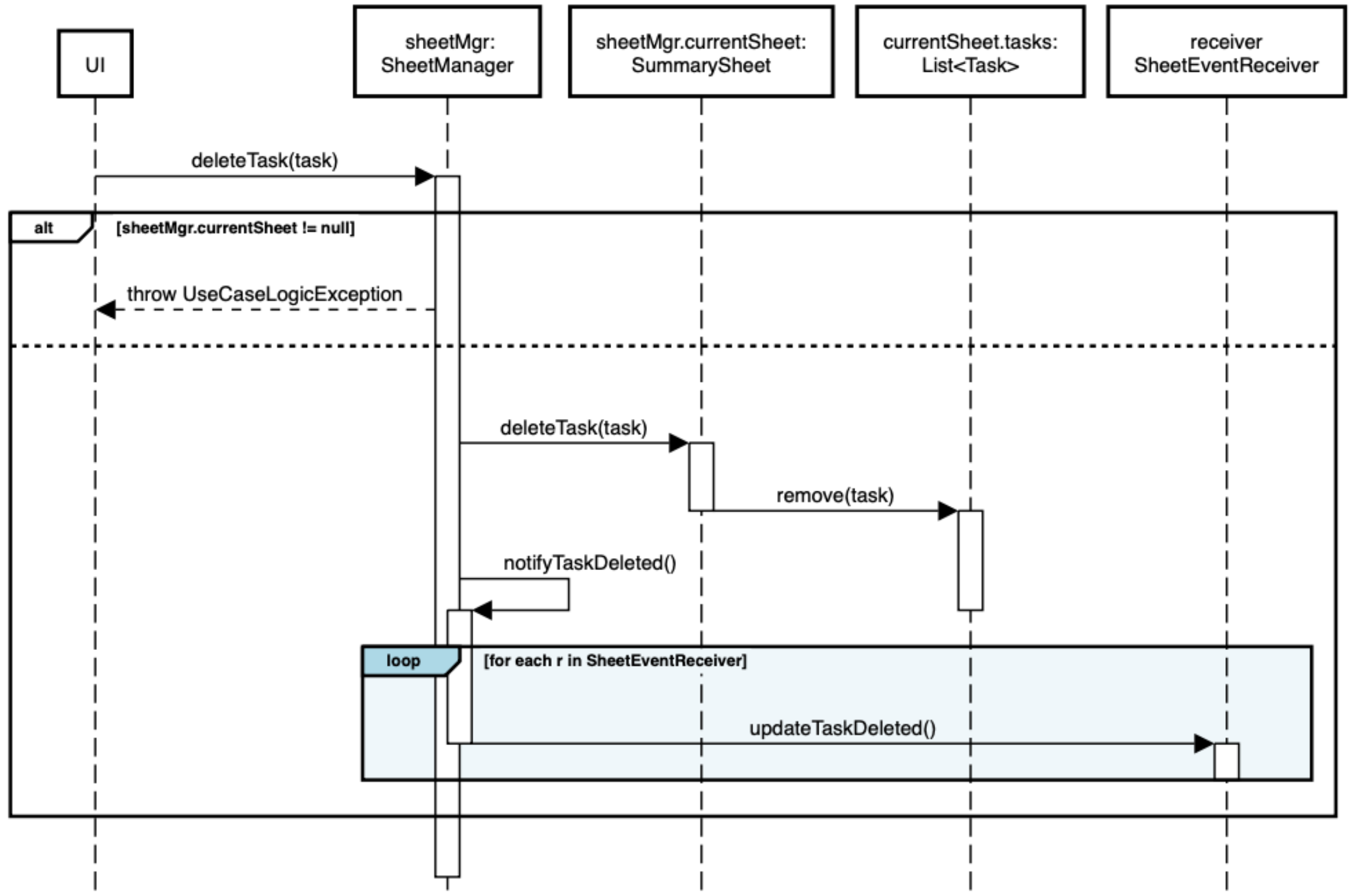
1 createSummarySheet



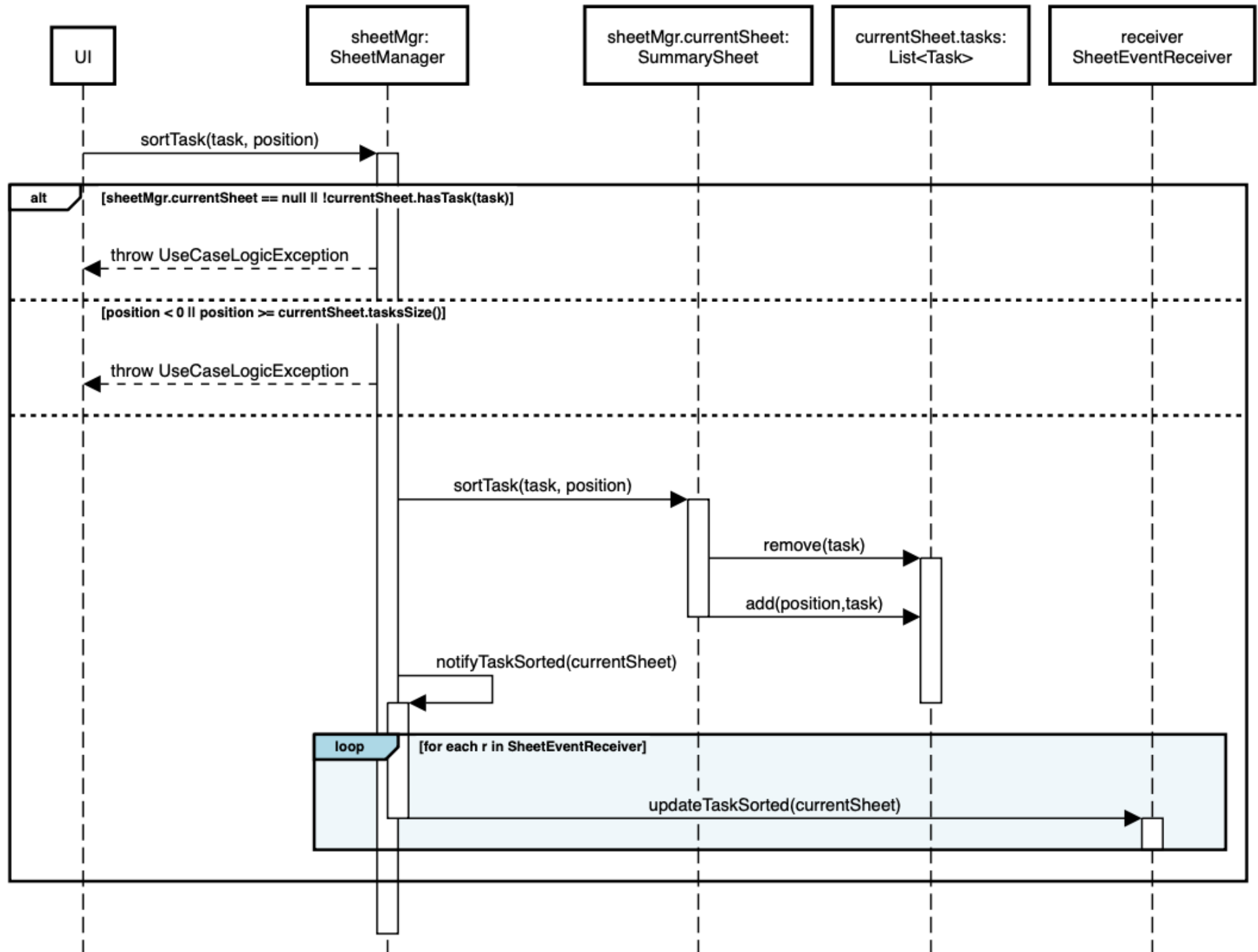
2 createTask



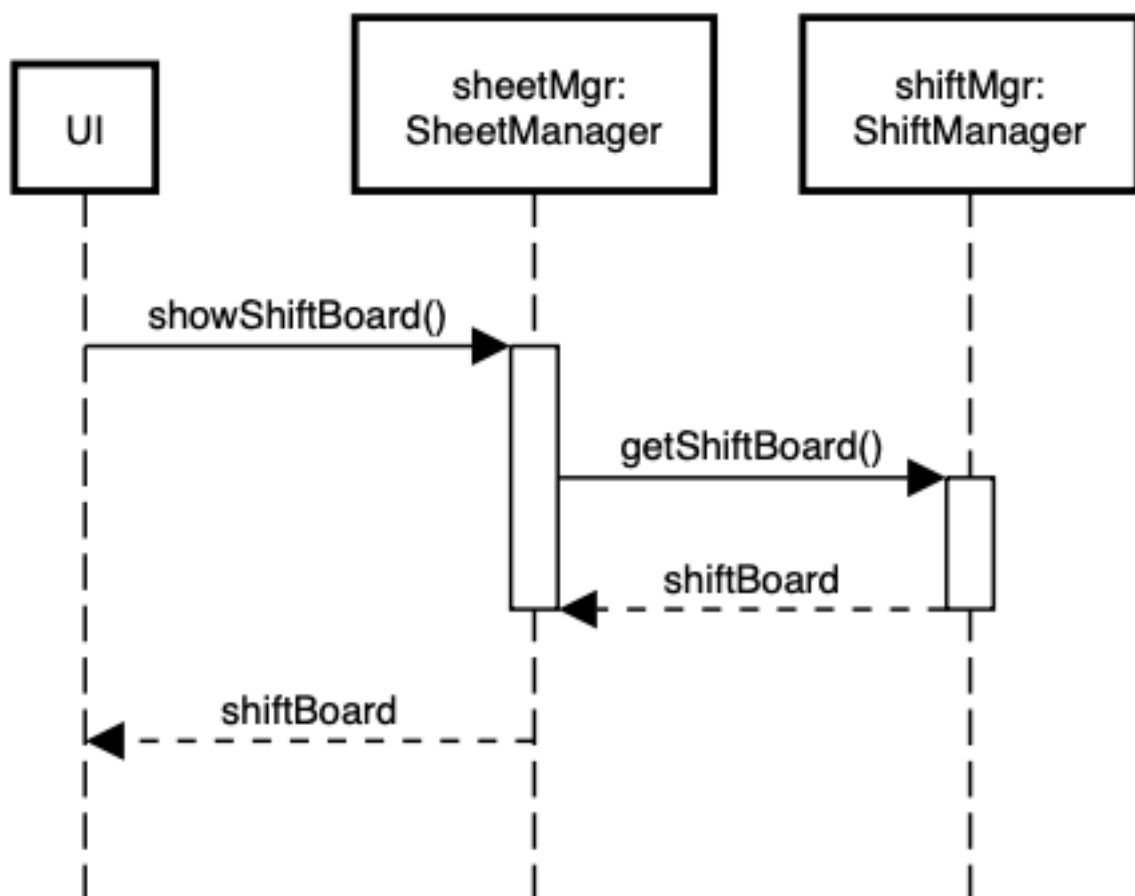
2a deleteTask



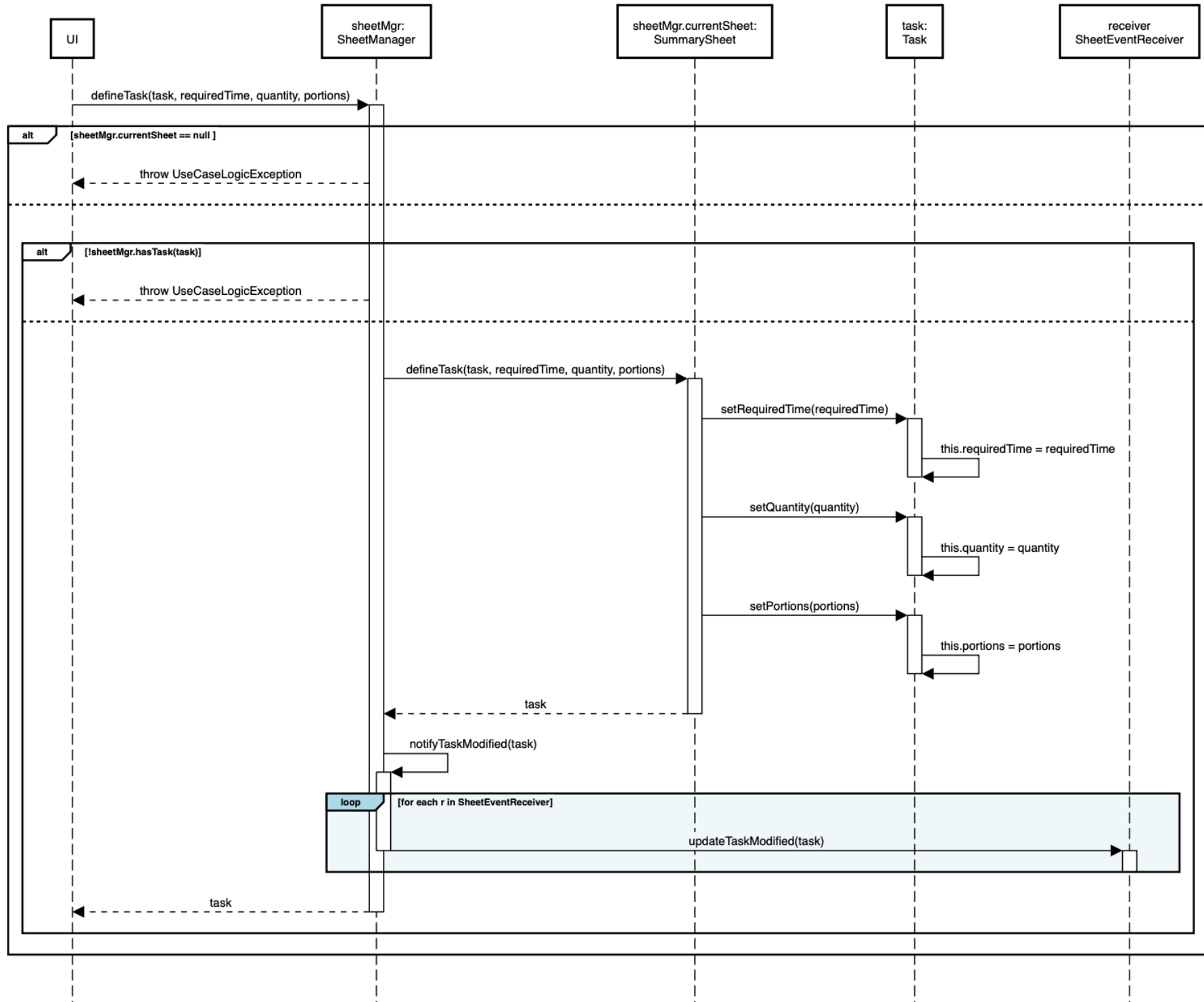
3 sortTask



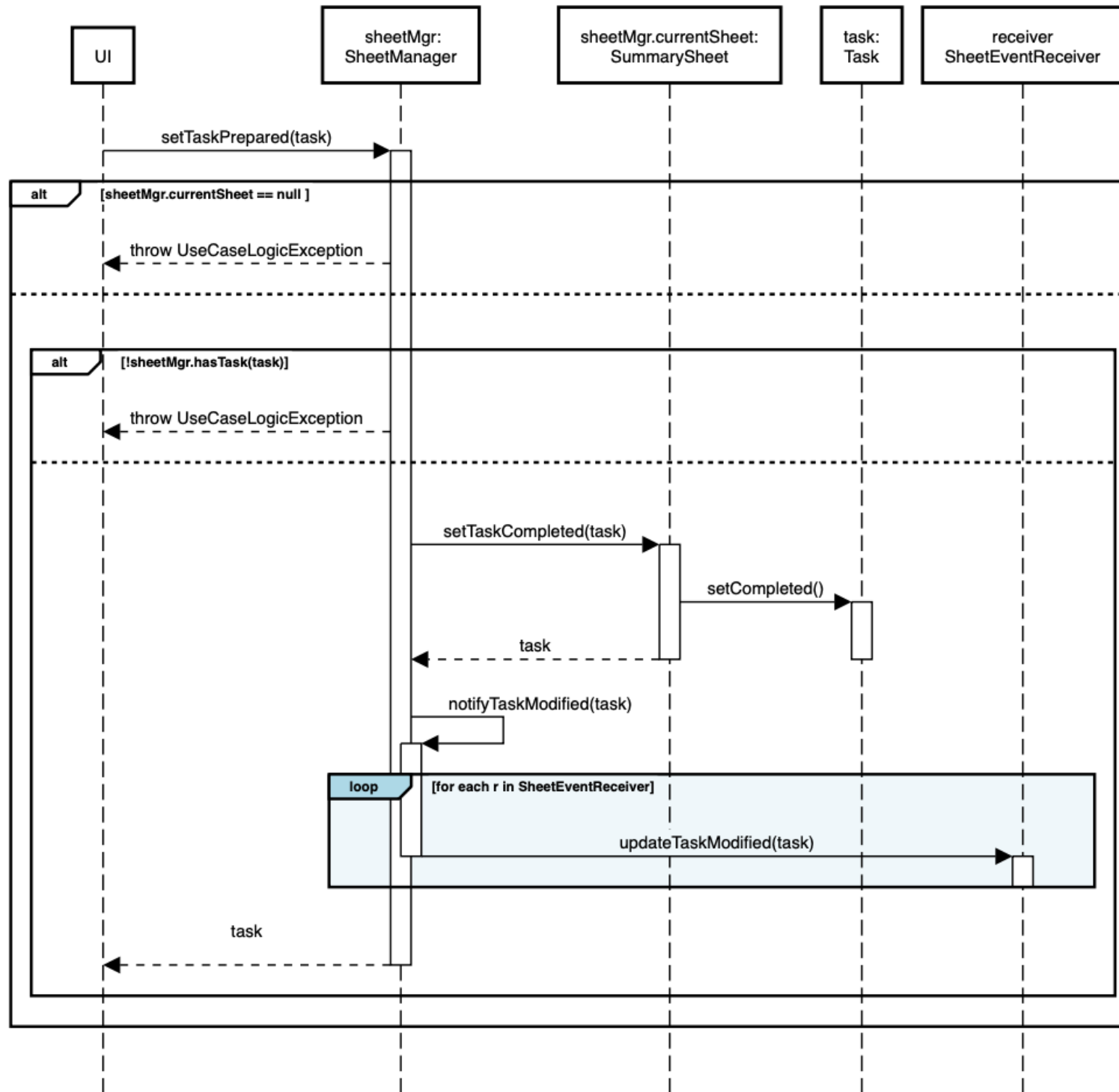
4 showShiftBoard



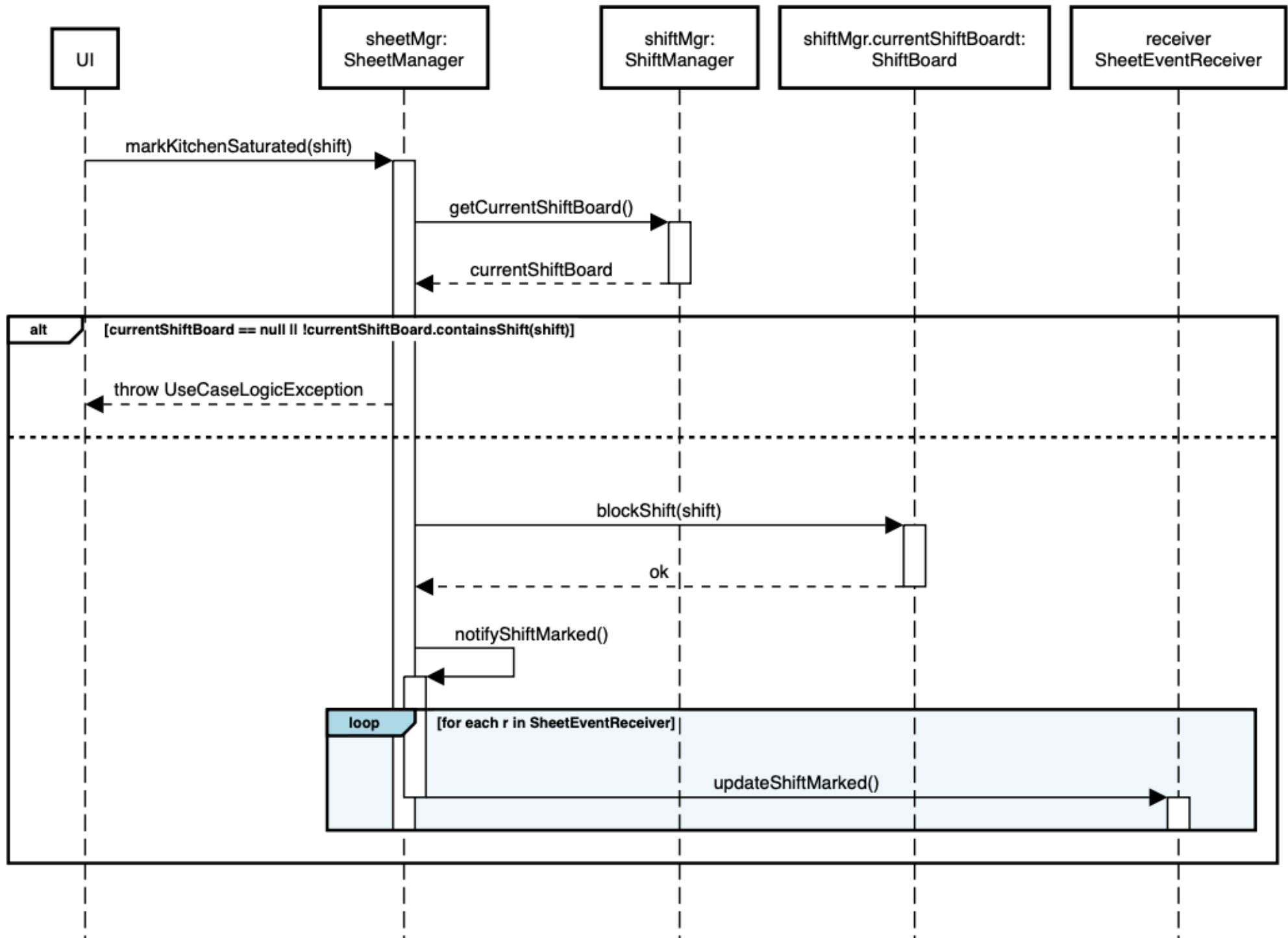
5 defineTask



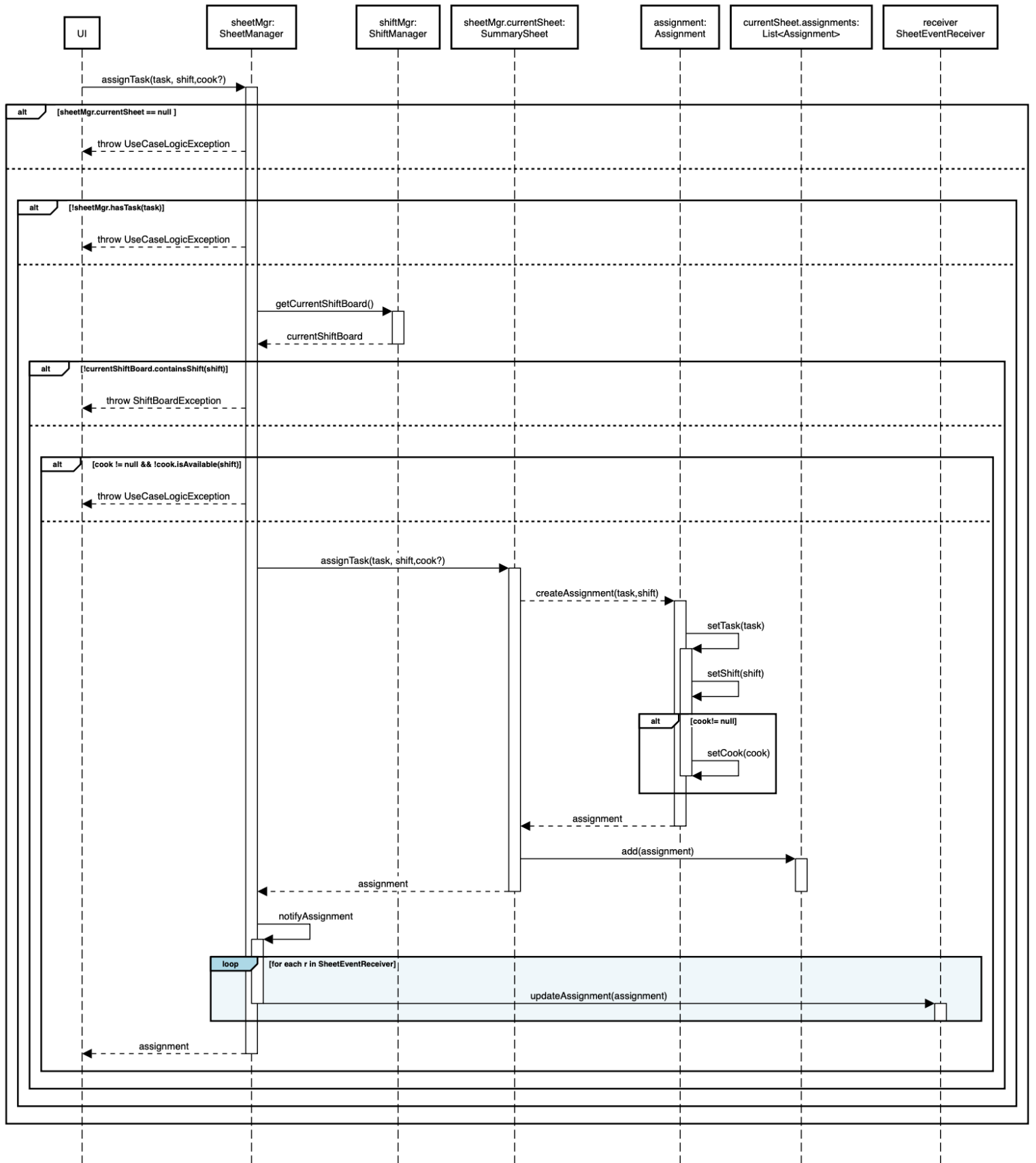
5a.1 setTaskPrepared



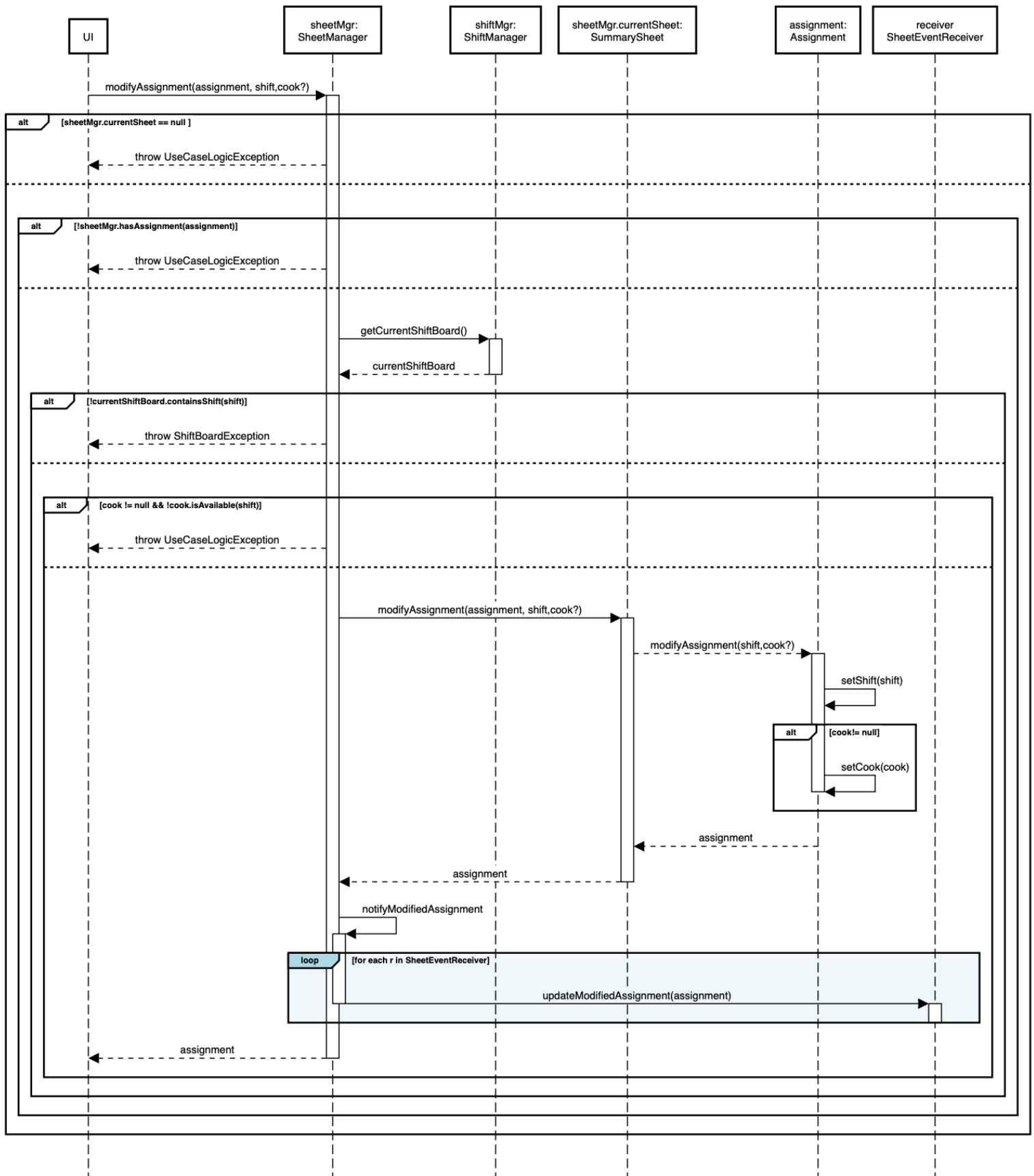
5b.1 markKitchenSaturated



6 assignTask



6a.1 modifyAssignment



[illegible]