

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: Cuoco
Pre-condizioni: L'attore deve essere autenticato come Chef
Garanzie di successo o post-condizioni: I compiti sono visualizzabili come tabelle organizzate per turni o servizio

Scenario principale di successo

#	Attore	Sistema
1	Apri un foglio per un determinato servizio a partire da un menu esistente	Registra il foglio creato a partire da un menu pubblicato
	<i>Se desidera passa al punto 2 altrimenti termina il caso d'uso</i>	
2	<i>Opzionalmente</i> consulta il tabellone dei turni	
3	<i>Opzionalmente</i> inserisce voci non presenti nel menu	
4	<i>Opzionalmente</i> <ul style="list-style-type: none">• assegna cuochi a preparazioni• assegna quantità e porzioni di un piatto• inserisce una stima dei tempi di preparazione di un piatto	Registra le informazioni inserite dallo chef
	<i>Ripete 2 finché non soddisfatto</i>	

Estensione 4a

#	Attore	Sistema
4a.1	Cambia l'ordine degli incarichi	Registra il nuovo ordine degli incarichi

Estensione 4b

#	Attore	Sistema
4b.1	Annota il fatto che per certe preparazioni non è necessario uno chef asseganto	Modifica l'assegnazione dello chef a determinate preaprazioni, un'assegnazione vuota viene distinta da un'assegnazione volutamente omessa

Estensione 4c

#	Attore	Sistema
4c.1	Elimina un'informazione dal foglio organizzativo	Registra l'eliminazione dell'informazione

Estensione 4d

#	Attore	Sistema
4d.1	Resetta il foglio organizzativo	Ripristina tutti i campi del foglio