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: Organizzatore, cuoco

Pre-condizioni: L'attore deve essere autenticato come Chef

Garanzie di successo o post-condizioni: i compiti saranno visibili sia nel tabellone che nel foglio

riepilogativo

#	Attore	Sistema
1	Genera il foglio riepilogativo per un servizio di un evento (di cui ha ricevuto l'incarico)	Precompila il foglio riepilogativo per il servizio specificato in modo che contenga tutte le preparazioni e ricette previste dal menù associato al servizio
	Se desidera prosegue con il passo 2, altrimenti termina il caso d'uso	
2	Opzionalmente aggiunge mansioni di cucina all'elenco delle cose da fare	Aggiorna il foglio riepilogativo con le nuove mansioni di cucina.
3	Opzionalmente, ordina l'elenco	Aggiorna il foglio riepilogativo con il nuovo ordinamento.
	Se vuole lavorare su più fogli riepilogativi ripete dal passo 1	
4	Opzionalmente, consulta tabellone dei turni	Fornisce il tabellone dei turni
5	Opzionalmente crea un incarico indicando il compito, il turno, le quantità che devono essere preparate e le relative tempistiche stimate	Registra l'assegnazione sul foglio riepilogativo e sul tabellone dei turni.
6	Opzionalmente modifica i dettagli del compito (quantità, tempo stimato)	Registra le informazioni fornite sul tabellone dei turni e sul foglio riepilogativo.
	Ripete dal passo 4 sinché non è soddisfatto Se desidera torna al passo 2, se no termina il caso d'uso.	

Estensione 1a

#	Attore	Sistema
1a.1	Apre un foglio riepilogativo esistente	Fornisce il foglio riepilogativo aperto

Eccezione 1a.1a

#	Attore	Sistema
1a.1a.1	Riapre un foglio riepilogativo esistente	L'utente che esegue l'azione non è lo chef che ha creato il foglio riepilogativo scelto
	Termina il caso d'uso	

Estensione 1b

#	Attore	Sistema
1b.1	Elimina un foglio riepilogativo esistente	Elimina il foglio riepilogativo selezionato
	Termina il caso d'uso	

Eccezione 1b.1a

#	Attore	Sistema
1b.1a.1	Elimina un foglio riepilogativo esistente	L'utente che esegue l'azione non è lo chef che ha creato il foglio riepilogativo scelto
	Termina il caso d'uso	

Estensione 2a

#	Attore	Sistema
2a.1	Rimuove una mansione di cucina	Rimuove la mansione di cucina dal foglio riepilogativo

Estensione 5a

#	Attore	Sistema
5a.1	Rimuove un incarico assegnato	Rimuove l' incarico dal foglio riepilogativo

Eccezione 5a

#	Attore	Sistema
5a.1	Crea un incarico indicando il compito, il turno, le quantità che devono essere preparate e le relative tempistiche stimate	La cucina è satura
	Termina il caso d'uso	

Estensione 5b

#	Attore	Sistema
5b.1	Modifica un incarico assegnato	Modifica l' incarico dal foglio riepilogativo

Eccezione 5b.1a

#	Attore	Sistema
5b.1a.1	Modifica un incarico assegnato	Se assegnato, il cuoco non ha più tempo per eseguire l'incarico a causa dell'incremento delle quantità
	Termina il caso d'uso	

Estensione 5c

#	Attore	Sistema
5c.1	Assegna un cuoco all'incarico (o cambia il cuoco assegnato o rimuove quello assegnato)	Modifica l' incarico dal foglio riepilogativo

Eccezione 5c.1a

#	Attore	Sistema
5c.1a.1	Assegna un cuoco all'incarico (o cambia il cuoco assegnato o rimuove quello assegnato)	Il cuoco è già impegnato nel turno specificato
	Termina il caso d'uso	