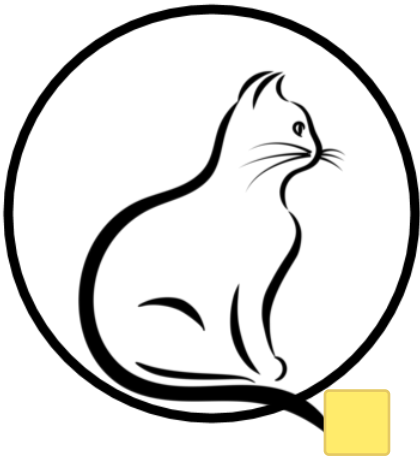


# Cat & Ring



Cat & Ring si propone come un'applicazione che permette di gestire una società di catering in tutti i suoi aspetti: organizzazione eventi e cucina.

## 1.Introduzione

La società di catering si occupa di fornire un servizio di pranzo/cena/aperitivo/buffet/coffee break nel contesto di eventi sociali o aziendali.

Essa arruola diverse figure: al livello più alto ci sono gli organizzatori, che gestiscono il personale e gli eventi; ci sono poi gli chef che stabiliscono i menu e supervisionano la cucina; i cuochi, che preparano il cibo, il personale di servizio, che si occupa del servizio durante l'evento stesso, e non si esclude di voler aggiungere in futuro altre figure.

Cat & Ring dovrà permettere agli organizzatori di dettagliare gli eventi e richiedere il personale che serve per realizzarli, assegnando a ciascuno dei compiti specifici. Inoltre dovranno supervisionare le attività (quindi vedere i dettagli di tutti gli eventi attualmente in corso o terminati) ed inserire i dati del personale. Il personale dovrà poi inserire le proprie disponibilità nei turni definiti dall'organizzatore. Gli chef e i cuochi dovranno gestire un ricettario, creandone le ricette e definendo i menù da usare per i diversi eventi.<sup>1</sup>

~~Il personale (cuochi e personale di servizio) dovrà poter confermare la propria disponibilità a svolgere i compiti richiesti dagli organizzatori negli orari in cui sono stati richiesti.<sup>2</sup>~~

## Gli eventi

Ciascun evento, dal punto di vista della società di catering, prevede due momenti diversi di lavoro: il lavoro preparatorio che si svolge in sede, e il servizio, che si svolge nel luogo dell'evento, e che può andare dal semplice buffet all'allestimento di una vera e propria sala ristorante.

## I turni

Gli organizzatori e gli chef<sup>3</sup> non hanno particolari turni, mentre le figure restanti hanno turni ben definiti, in quanto non ci si aspetta che lavorino a tempo pieno per la società.

Per ogni giorno sono previsti diversi turni di lavoro, definiti dall'organizzatore in sede di configurazione: si dividono in turni preparatori in sede (ad es: mattina, 7.30-12.30, e pomeriggio, 14-19) e turni di servizio prima dell'evento stesso e che prevedono sempre un tempo di briefing prima

---

<sup>1</sup> Successivamente ad un colloquio col cliente, la frase sopra, che risultava ambigua, viene così chiarita:  
Gli chef possono: gestire un ricettario, creare le ricette e definire i menù da usare per i diversi eventi  
I cuochi possono: gestire un ricettario, creare le ricette  
I cuochi NON possono: definire i menù da usare per i diversi eventi

<sup>2</sup> Successivamente ad un colloquio col cliente si è stabilito che questo era sbagliato ed è dunque stato rimosso.

<sup>3</sup> Successivamente ad un colloquio col cliente si è stabilito che anche gli chef, come gli organizzatori, lavorano a tempo pieno per la società, dunque non hanno turni specifici.

dell'evento stesso, il tempo di allestimento iniziale e il tempo di pulizie al termine (ad es: morning break, 8.30-12; pranzo, 11.30-15.30, afternoon break 15.00-17.30, aperitivo 17.30-21.30, cena 18.30-23.30) che si svolgono sul luogo dell'evento. Il personale potrà indicare la propria disponibilità per i diversi turni e/o giorni (a seconda della tipologia di personale: gli chef sono presenti solo in sede, il personale di servizio solo nei turni di servizio, mentre i cuochi possono essere disponibili in entrambe le situazioni in quanto anche durante il servizio possono essere necessarie attività di cucina). Lo chef potrà contrassegnare come “completo” un turno qualora ritenesse al completo l'utilizzo della cucina per quel turno. *Aggiunto in seguito ad un colloquio col cliente.*

## 2. Organizzazione di un evento

Quando arriva una richiesta per un evento, uno degli organizzatori se ne fa carico. Egli dovrà creare una scheda per l'evento (specificando luogo, orario, numero di persone, ed eventuali note particolari), e affidare ciò che riguarda la cucina ad uno chef. A quel punto l'organizzatore segue la gestione del servizio durante l'evento, mentre lo chef è responsabile della preparazione delle ricette in sede.

Per quanto riguarda il servizio durante l'evento l'organizzatore dovrà scegliere il personale di servizio indicando il ruolo che avrà in quella particolare situazione (es. Mario→servire le bevande, Luisa→girare in sala offrendo finger food). Se nel menù ci sono ricette che prevedono passaggi non banali da svolgere all'ultimo, l'organizzatore può anche decidere di assegnare un cuoco al servizio.

Lo chef dal canto suo dovrà individuare un menù adeguato per l'evento; può trattarsi di un menù già esistente (ad esempio usato in un evento precedente), o un menù che lo chef compone per l'occasione. L'approvazione del menù da parte dell'organizzatore dà il via ai lavori, a quel punto l'evento è “in corso” e non può più essere eliminato, si potrà solo modificarne alcune caratteristiche. *Aggiunto in seguito ad un colloquio col cliente.*

Quando l'evento è in corso lo chef può “emendare” il menù, togliendo o aggiungendo piatti, ma questo non modifica il menù originale che aveva scelto, gli “emendamenti” restano visibili come aggiunte o eliminazioni limitate all'evento in questione. Anche l'organizzatore può proporre questi emendamenti, che però dovranno essere approvati dallo chef. *Aggiunto in seguito ad un colloquio col cliente.*

Per quanto riguarda la preparazione del cibo in sede, è lo chef ad assegnare i compiti ai cuochi nei diversi turni di preparazione. I compiti includono la realizzazione dei preparati intermedi e delle ricette finali. Quando assegna un'attività, lo chef deve anche dare (sfruttando le informazioni che accompagnano la ricetta, si veda la sezione relativa) una stima del tempo che l'attività richiederà. Poiché un cuoco può svolgere più attività nello stesso turno, è possibile assegnargli un'attività solo se il tempo a sua disposizione glielo permette.

Lo chef e l'organizzatore possono inoltre monitorare lo svolgimento delle attività perché i cuochi, man mano che portano a termine un compito, contrassegnano la ricetta o procedura come “completata”. In questo modo chef e organizzatore possono verificare che tutto stia procedendo come deve ed operare eventuali aggiustamenti in corsa.

Al termine di un evento l'organizzatore lo “chiude” aggiungendo eventuali note e allegando documentazione rilevante. *Aggiunto in seguito ad un colloquio col cliente.*

### 3. Ricette e Preparazioni

Il ricettario contiene ricette e preparazioni; si tratta di concetti molto simili, la differenza è che una ricetta descrive come preparare un piatto da servire a tavola, mentre una preparazione descrive come realizzare un preparato da utilizzare in un'altra.

Chef e cuochi possono inserire ricette o preparazioni nel ricettario; solo il proprietario di una ricetta o preparazione (chi la ha inserita) può però eliminarla o modificarla, e può farlo solo fintanto che la ricetta non è in uso in alcun menù. Se un utente vuole modificare una propria ricetta attualmente in uso, o una ricetta di un altro proprietario, può crearne una copia da modificare liberamente.

Una ricetta o preparazione è innanzitutto caratterizzata da un nome, da un proprietario (chi l'ha inserita), opzionalmente da un autore (chi l'ha ideata inizialmente), e può essere accompagnata da una descrizione breve di ciò che realizza o da altre note che si ritiene possano essere di interesse. Gli utenti desiderano poter associare alle ricette tag scelti da loro allo scopo di organizzarle e reperirle con maggior facilità (esempi di tag: crudo, vegetariano, finger food, dessert, pasta).

Poiché per organizzare il lavoro è importante sapere quanto tempo ci vuole a cucinare qualcosa, chi scrive la ricetta o preparazione dovrà anche dare informazioni su diverse tempistiche:

- 1) il tempo di attività concreta (TAC) richiesto a chi la prepara. Per definire questo tempo si dovranno specificare due fattori: il tempo costante (TACc), che non dipende dal numero di porzioni, e il tempo variabile (TACv), che dipende invece dal numero di porzioni. Ad esempio preparare le tagliatelle ha un TACc di 15 minuti (la miscelatura dell'impasto a macchina) e un TACv di 1 minuto (realizzazione della pasta, sempre a macchina).
- 2) il tempo totale di preparazione (TT), ossia quanto passa dal momento in cui si inizia a svolgere la ricetta al momento in cui può essere servita (o utilizzata, nel caso di una preparazione). Questo include anche quelli che per il cuoco sono tempi morti: raffreddamenti in frigo, cotture lente, riposo di impasti, ecc.
- 3) il tempo di ultimazione (TU), ossia quanto tempo serve in fase di servizio per ultimare il piatto; rientrano in questa categoria tutte le cose che devono essere fatte all'ultimo, che possono andare dal semplice impiattamento nel caso di piatti freddi, alla cottura e condimento della pasta, al taglio di un arrosto, ecc. Anche qui avremo una suddivisione in due fattori costante (TUc), indipendente dal numero di porzioni, e variabile (TUV), dipendente dal numero di porzioni. Ad esempio la realizzazione degli spaghetti al ragù ha un TUc di 10 minuti (cottura della pasta) e un TUV di 30 secondi (impiattamento col sugo).

Per ogni ricetta o preparazione andranno poi specificati gli ingredienti. Gli ingredienti potranno essere ingredienti di base, scelti da un elenco che si immagina predefinito nel software e che dovrà essere il più possibile esaustivo, oppure preparati ottenuti tramite altre preparazioni.

Degli ingredienti si dovrà poter specificare la dose. Inoltre, chi scrive la ricetta dovrà indicare con quelle dosi quante porzioni si realizzano o quale quantità di preparato risulterà.

Naturalmente una ricetta o preparazione non sarebbe tale senza le istruzioni! In Cat & Ring le istruzioni di una ricetta o preparazione sono sempre 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.

Le istruzioni sono formate da passi, delle seguenti tipologie:<sup>4</sup>

- passo semplice: un singolo passaggio di svolgimento; chi scrive la ricetta ha libertà di inserire un qualsivoglia testo, ma l'invito è a separare i passaggi in passi differenti. <sup>5</sup>Per ogni passo semplice si specifica anche quali ingredienti usa fra quelli della ricetta.
- raggruppamento: una sequenza di passi che vengono uno dopo l'altro
- variante: formato da un passo (che può essere semplice, o un raggruppamento) "principale" e da una "variante" (un altro passo, anche qui semplice o raggruppamento).
- ripetizione: un passo (semplice o raggruppamento) con l'indicazione di una regola di ripetizione

L'utente è anche responsabile di indicare, quando inserisce un passo, dove si situa rispetto alle istruzioni già presenti, affinché sia chiara la sequenza.

## Estrapolazione di preparazioni

Può succedere che si voglia "scorporare" una parte di una ricetta in una preparazione separata. Dovrà allora essere possibile per l'utente scegliere una sotto-sequenza di passi della sua ricetta e dire di creare, a partire da essi, una preparazione.

Questo avrà due effetti automatici:

- Creare una nuova preparazione con i passi scelti e con gli ingredienti usati da quei passi. L'utente dovrà poi completare le informazioni mancanti.
- Rimuovere i passi scelti dalla ricetta corrente e inserire la nuova preparazione fra gli ingredienti.

## 4. I menù

Lo chef costruisce i suoi menù a partire dalle ricette nel ricettario. Un menù si compone di diverse voci, opzionalmente divise in diverse sezioni (potrebbe anche esserci una sezione sola corrispondente all'intero menù).

Ogni voce fa riferimento ad una ricetta nel ricettario, ma il testo della voce può anche essere diverso dal nome della ricetta (ad esempio, la ricetta potrebbe chiamarsi "Vitello tonnato" mentre la voce di menu essere "girello di fassone con salsa tonnata").

Un menù è anche caratterizzato da informazioni aggiuntive, quali:

- se è consigliata la presenza di un cuoco durante il servizio per finalizzare le preparazioni
- se prevede solo piatti freddi o anche piatti caldi
- se richiede la disponibilità di una cucina nella sede dell'evento
- se è adeguato per un buffet
- se può essere fruito senza posate (finger food)

Lo chef può modificare i suoi menù liberamente fintanto che non sono utilizzati in nessun evento. Nel momento in cui un menù viene utilizzato per un evento non può più essere modificato, sarà però possibile crearne uno nuovo partendo da una copia di quello esistente. Lo stesso avviene se lo chef

---

<sup>4</sup> Frase ambigua. Una istruzione è un passo o un insieme di passi? Il cliente commenta così: "Le istruzioni nel loro complesso sono formate da passi; in sostanza quindi un passo è una istruzione".

<sup>5</sup> Anche qui non si capisce bene. Il committente spiega: l'idea è che un passo semplice è costituito da un testo che dà indicazioni a chi deve svolgere la ricetta; questo lascia la libertà a chi scrive la ricetta di decidere cosa scrivere in ciascun passo, ma si vorrebbe che il più possibile ogni passo corrispondesse ad una "azione" effettuata dal cuoco, non a intere sequenze di passaggi.

desidera creare un menù a partire da uno esistente fatto da un altro chef.