

Gestire gli eventi

Informazioni generali

Nome caso d'uso: Gestire gli eventi

Portata: Sistema

Livello: Obiettivo Utente

Attore primario: Organizzatore

Parti Interessate: Chef, personale di servizio, cuoco

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

Garanzie di successo o post-condizioni: L'evento è terminato

Scenario principale di successo

| # | Attore | Sistema |
|--|---|--|
| 1 | Compila la scheda per l'evento | Crea la scheda per l'evento |
| 2 | Assegna uno Chef alla cucina | Chef assegnato all'evento |
| 3 | Effettua modifiche al menù | Modifiche al menù effettuate |
| <i>Se desidera torna al passo 3 se no prosegue</i> | | |
| 4 | Assegna il personale ai turni | Personale di servizio assegnato ai turni |
| <i>Se parte del personale non e' disponibile ritorna al passo 4 se no prosegue</i> | | |
| 5 | Opzionalmente , assegna un cuoco ad un determinato servizio | Cuoco assegnato per le preparazioni dell'ultimo minuto |
| 6 | Opzionalmente , definisce la ricorrenza dell'evento | Ricorrenza dell'evento definita |
| 7 | Opzionalmente , si aggiungono eventuali note e documentazione al termine dell'evento | Aggiunte la documentazione e le note riguardanti l'evento svoltosi |

Termine del caso d'uso

Estensione 1a

| # | Attore | Sistema |
|------|--------------------------------------|--|
| 1a.1 | Apri una scheda evento pre-esistente | Aperta per eventuale modifica la scheda di un evento pre-esistente |

Eccezione 1a.1a

| # | Attore | Sistema |
|-------------------------------|--------------------------------------|--|
| 1a.1a.1 | Apri una scheda evento pre-esistente | L'evento è in corso e la scheda non può essere aperta da nessuno |
| <i>Termine del caso d'uso</i> | | |

Estensione 1b

| # | Attore | Sistema |
|-------------------------------|-----------------------------|-------------------------------|
| 1b.1 | Elimina un evento esistente | Eliminato un evento esistente |
| <i>Termine del caso d'uso</i> | | |

Eccezione 1b.1a

| # | Attore | Sistema |
|---------|-----------------------------|--|
| 1b.1a.1 | Elimina un evento esistente | L'evento è in corso e non può essere eliminato |

| |
|-------------------------------|
| <i>Termine del caso d'uso</i> |
|-------------------------------|

Estensione 1c

| # | Attore | Sistema |
|-------------------------------|-----------------------------|-------------------------------|
| 1c.1 | Annulla un evento esistente | Annullato un evento esistente |
| <i>Termine del caso d'uso</i> | | |

Eccezione 1c.1a

| # | Attore | Sistema |
|-------------------------------|-----------------------------|--|
| 1c.1a.1 | Elimina un evento esistente | L'evento è in corso e non può essere annullato |
| <i>Termine del caso d'uso</i> | | |

Estensione 6a

| # | Attore | Sistema |
|-------------------------------|---|---|
| 6a.1 | Modifica la ricorrenza di un evento pre-esistente | Aperta per modifica la scheda di un evento ricorrente pre-esistente |
| <i>Termine del caso d'uso</i> | | |

Eccezione 6a.1a

| # | Attore | Sistema |
|---|--------|---------|
|---|--------|---------|

| | | |
|-------------------------------|---|--|
| 6a.1a.1 | Modifica la ricorrenza di un evento pre-esistente | La ricorrenza è in corso non può essere modificata |
| <i>Termine del caso d'uso</i> | | |

Estensione 6b

| # | Attore | Sistema |
|-------------|---|--|
| 6b.1 | Elimina una ricorrenza di un evento esistente | Eliminata la ricorrenza di un evento esistente |

Eccezione 6b.1a

| # | Attore | Sistema |
|-------------------------------|---|---|
| 6b.1a.1 | Elimina una ricorrenza di un evento esistente | La ricorrenza è in corso e non può essere eliminata |
| <i>Termine del caso d'uso</i> | | |

Modello di dominio

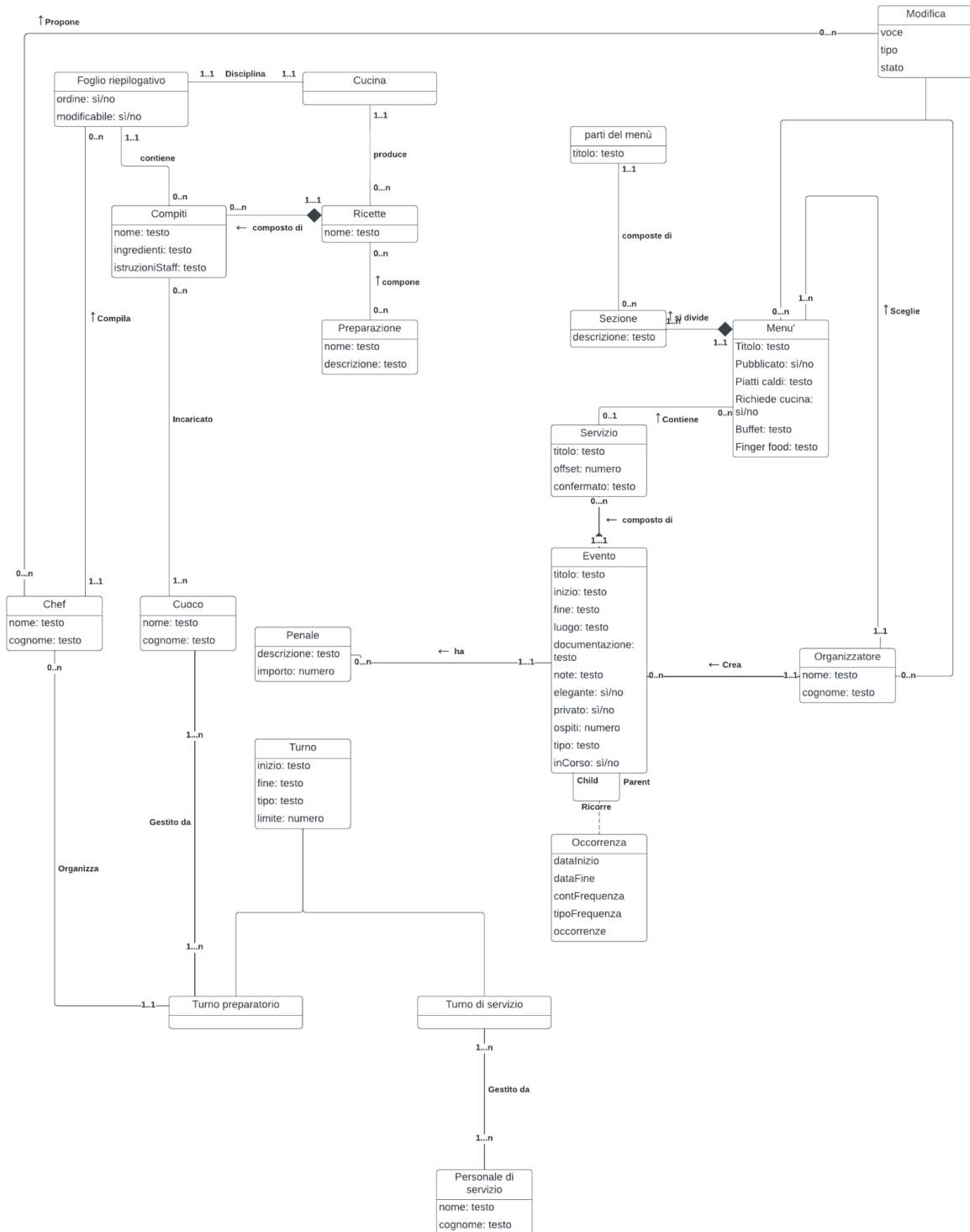
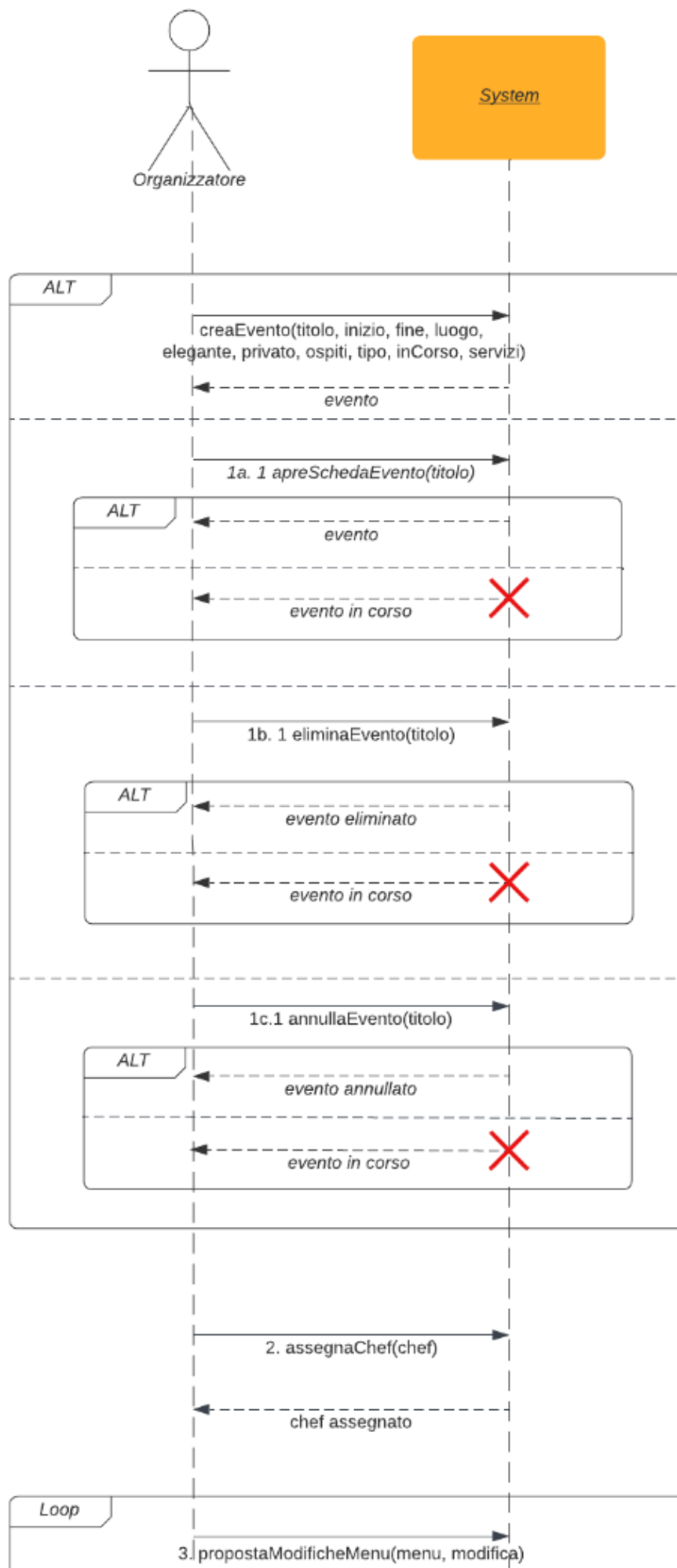


Diagramma di sequenza di dominio



Contratti per l'UC "Gestione Eventi"

Pre-condizione generale: l'attore è identificato con un'istanza *or* di Organizzatore

1 creaEvento(titolo : testo, inizio: testo, fine: testo, luogo: testo, elegante: booleano, privato: booleano, ospiti: numero, tipo: testo, inCorso: booleano, servizi: Servizio..*)

pre-condizioni:

- L'Organizzatore *or* è stato assegnato a un evento

post-condizioni:

- è stata creata un'istanza *e* di Evento
- *e.titolo* = titolo
- *e.inizio* = inizio
- *e.fine* = fine
- *e.luogo* = luogo
- *e.documentazione* = documentazione
- *e.note* =
- *e.elegante* = elegante
- *e.privato* = privato
- *e.ospiti* = ospiti
- *e.tipo* = tipo
- *e.inCorso* = inCorso
- *or* è proprietario di *e*
- Per ogni elemento serv di servizi viene creata un'istanza *s* di Servizio ed viene associata ad *e*

1a.1 apreSchedaEvento (titolo: testo)

pre-condizioni:

- *or* deve essere proprietario di evento
- la scheda evento non è in uso

post-condizioni:

1b.1 eliminaEvento (titolo: testo)

pre-condizioni:

- *or* deve essere proprietario di evento

- la scheda evento non è in uso
-

post-condizioni:

Se *or* è proprietario di evento e evento non è in uso:

- evento è eliminata.

1c.1 annullaEvento (evento : evento)

pre-condizioni:

- *or* deve essere proprietario di evento
- la scheda evento non è in uso

post-condizioni:

- evento è annullato.

2 assegnaChef (chef : Chef)

pre-condizioni:

- è in corso la definizione di una evento *e*
- non esiste un *e'* evento in cui $e'.inizio = e.inizio$ dove chef è assegnato a *e'*

post-condizioni:

- chef è assegnato ad *e*

3 propostaModificheMenu (menu: Menu, modifica: Modifica...*)

pre-condizioni:

- esiste un'istanza *m* di menu tale che menu = *m*;

post-condizioni

- è creata un'istanza della modifica chiamata *mod*
- L'istanza *mod* è associata a *m*

4 assegnaPersonale (personale : Personale...*, turnoServizio: Turno)

pre-condizioni:

- è in corso la definizione di una evento *e*
- esiste un'istanza *sse* di Turno di servizio dove turnoServizio = *sse*

post-condizioni:

- personale è assegnato a *sse*

5 assegnaCuocoAServizio (cuoco : Personale, preparatorio: Turn)

pre-condizioni:

- è in corso la definizione di una Evento *e*
- esiste un'istanza *sp* di Turno preparatorio dove preparatorio= *sp*

post-condizioni

- cuoco è assegnato a preparatorio

6 definisceRicorrenza (dataInizio: testo, dataFine: testo, contFrequenza: numero, tipoFrequenza: testo, occorrenze: numero)

pre-condizioni:

- L'Organizzatore *or* è stato assegnato a un evento

post-condizioni:

- è stata creata un'istanza *r* di Ricorrenza
- *r.dataInizio* = dataInizio
- *r.dataFine* = dataFine
- *r.contFrequenza* = contFrequenza
- *r.tipoFrequenza* = tipoFrequenza
- *r.occorrenze* = occorrenze

6a.1 modificaRicorrenza (dataInizio? : data, dataFine? : data, contFrequenza? : numero, tipoFrequenza? : testo, occorrenze? : numero)

pre-condizioni:

- è in corso la definizione di una ricorrenza *r*

post-condizioni:

- [se dataInizio è specificato]: *r.dataInizio* = dataInizio
- [se dataFine è specificato]: *r.dataFine* = dataFine
- [se contFrequenza è specificato]: *r.contFrequenza* = contFrequenza
- [se tipoFrequenza è specificato]: *r.tipoFrequenza* = tipoFrequenza
- [se occorrenze è specificato]: *r.occorrenze* = occorrenze

6b.1 eliminaRicorrenza (dataInizio: testo, dataFine: testo, contFrequenza: numero, tipoFrequenza: testo, occorrenze: numero)

pre-condizioni

- è in corso la definizione di una ricorrenza *r*

post-condizioni:

- *r.dataInizio*, *r.dataFine*, *r.contFrequenza*, *r.tipoFrequenza* e *r.occorrenze* sono eliminati dall'oggetto *r*

8 aggiuntaDocumentazione (documentazione: testo, note: testo)

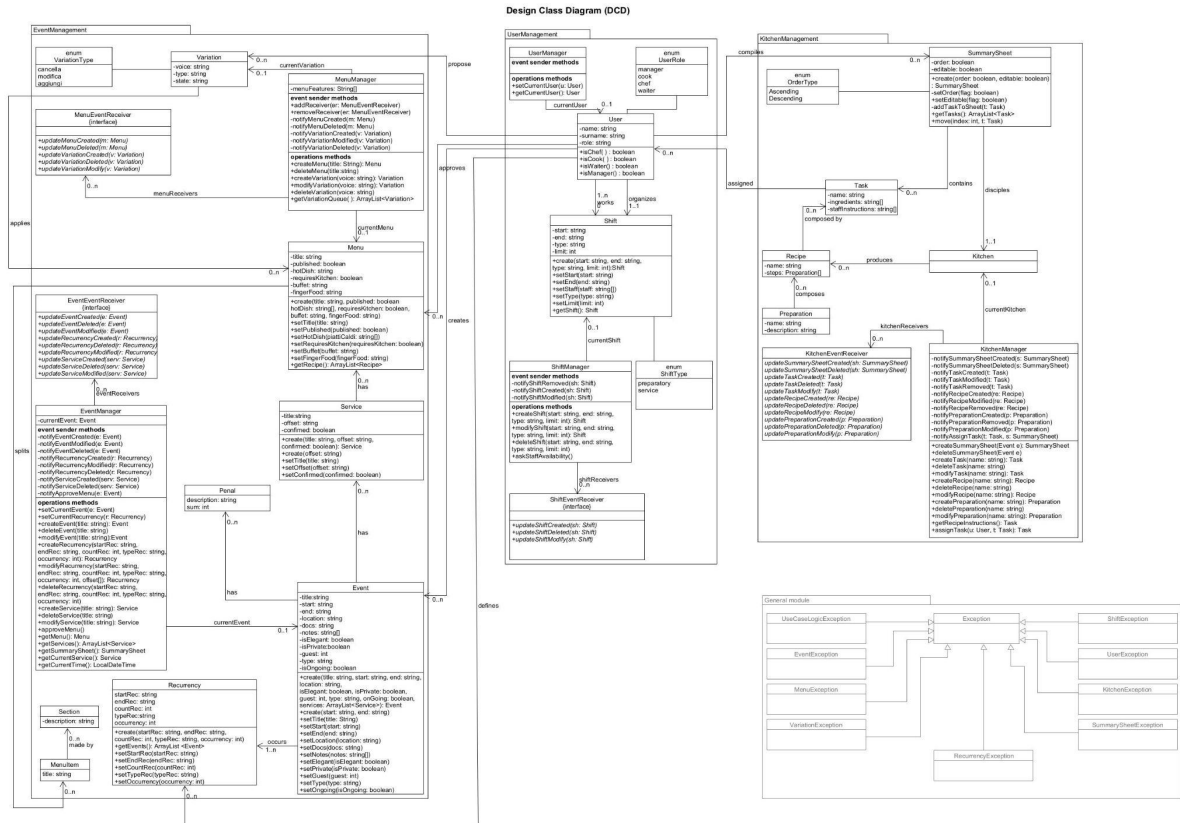
pre-condizioni:

- è in corso la definizione di una evento *e*
- se l'orario attuale - *e.orainizio* è maggiore di *s.offset*

post-condizioni:

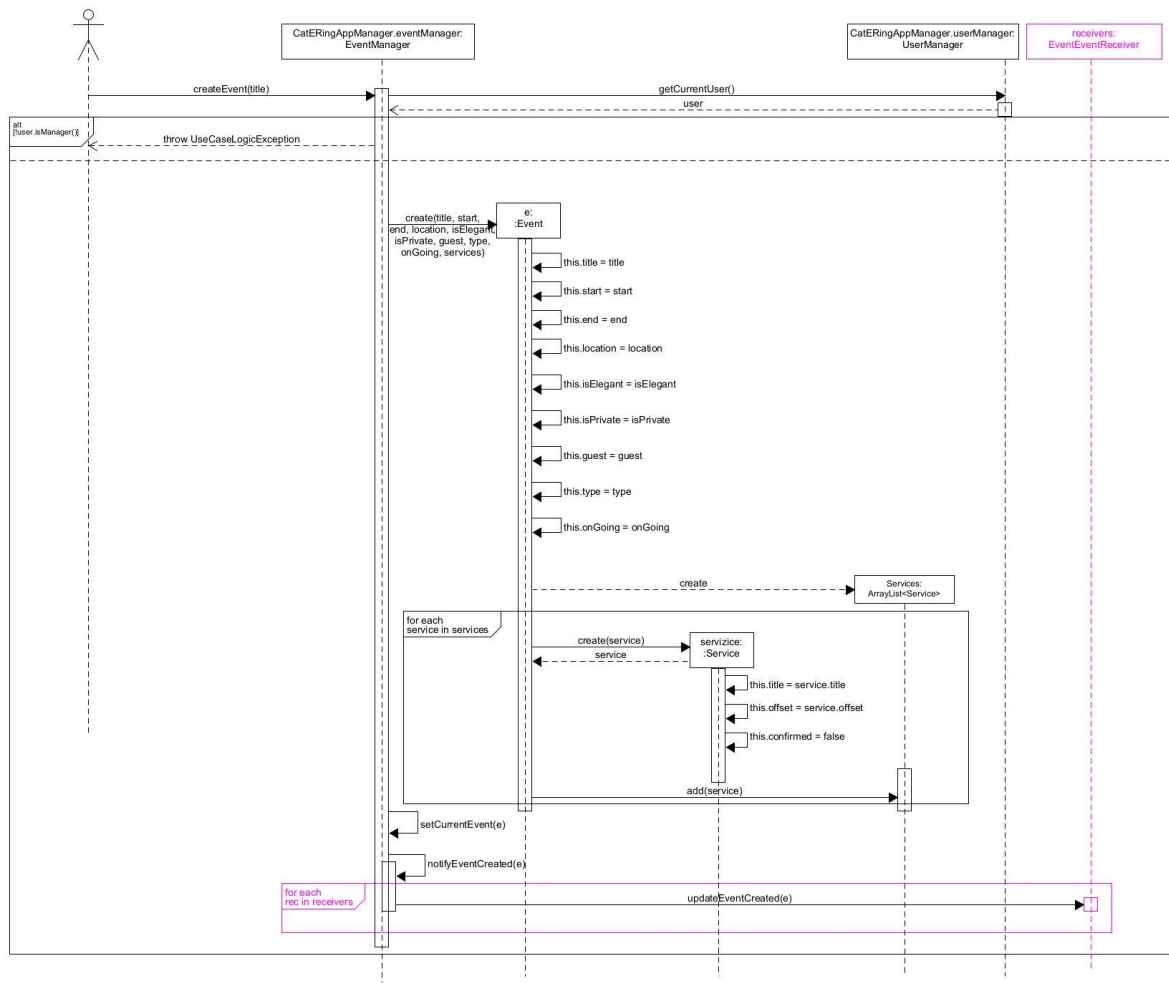
- *e.documentazione* = documentazione
- *e.note* = note

Design Class Diagram

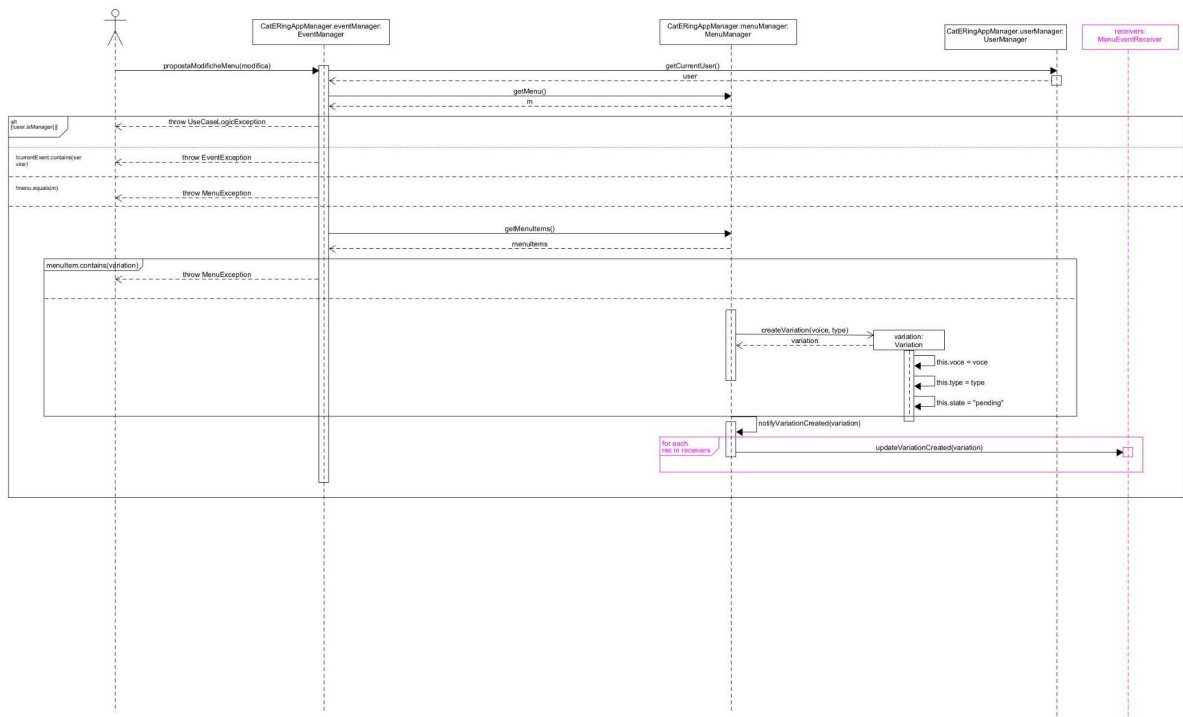


System Sequence Diagram

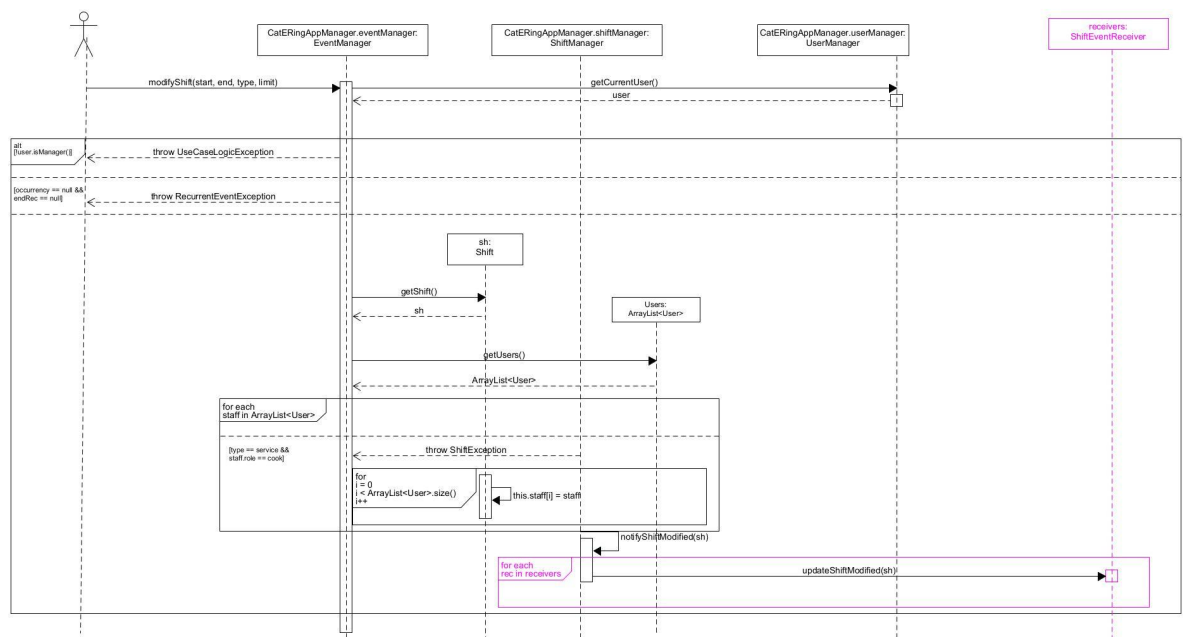
CreaEvento



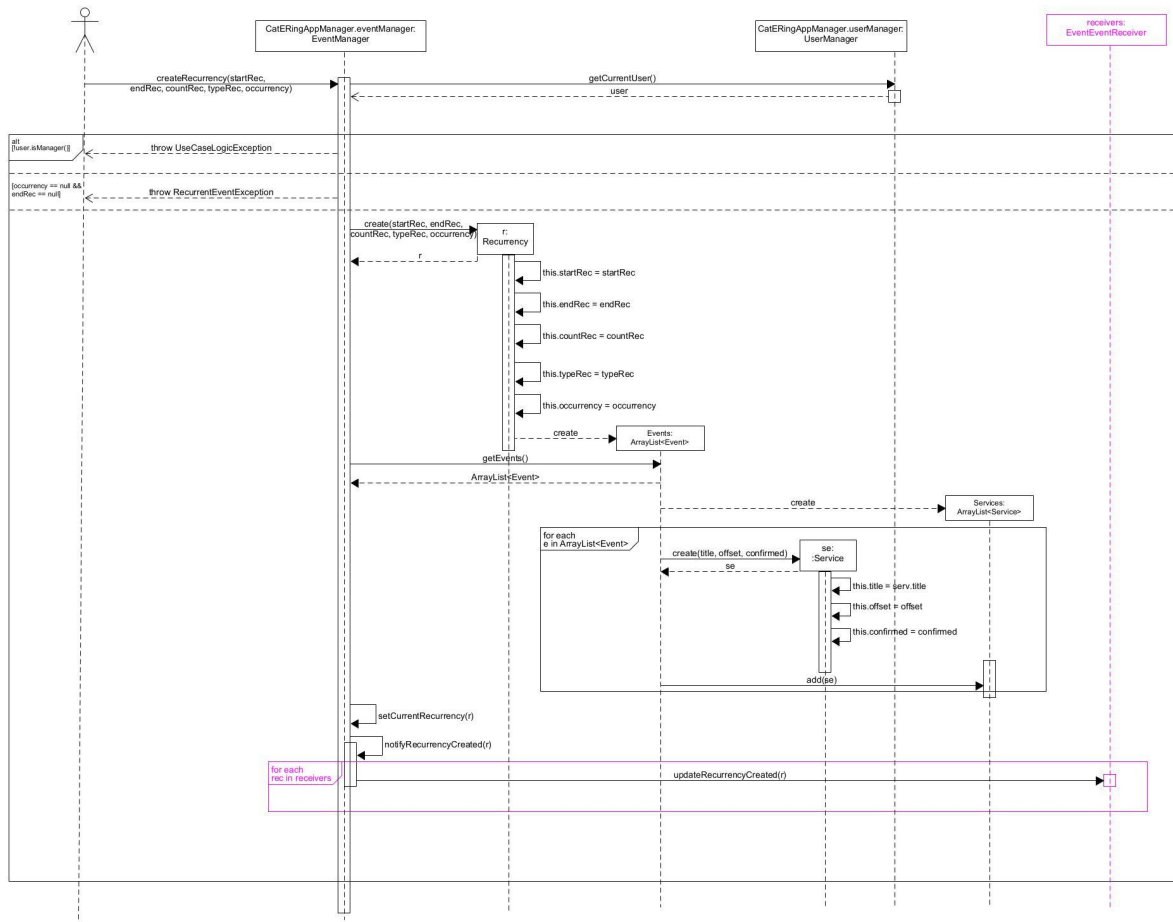
PropostaModificheMenu



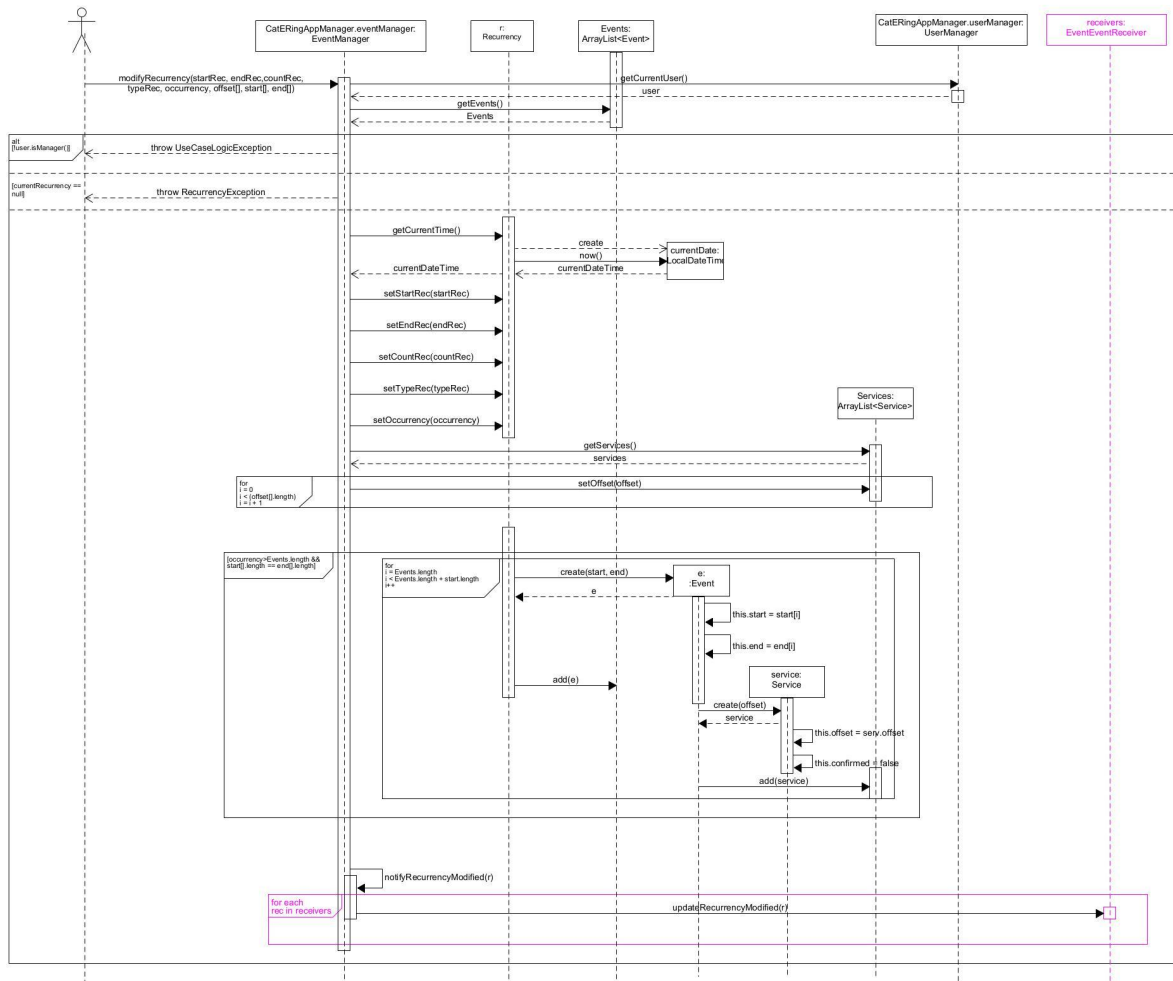
AssegnaCuocoAServizio



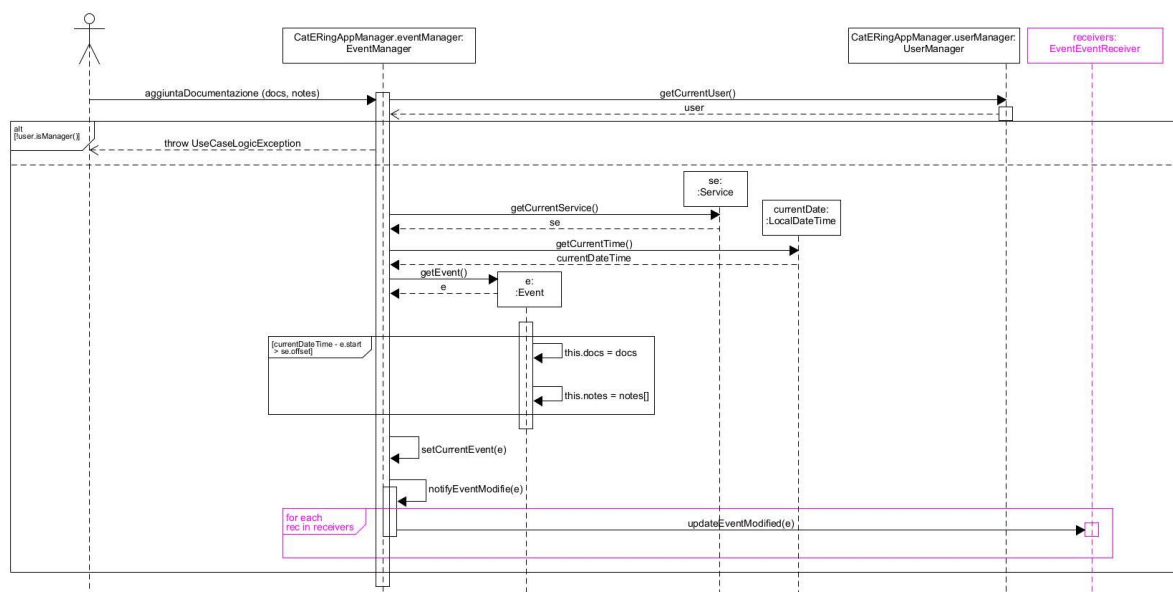
DefinisceRicorrenza



ModificaRicorrenza



AggiuntaDocumentazione



Gestire gli eventi

Bettarello, Mendoza - Progetto SAS Laboratorio 22/23

Robe per capire cosa cazzo fare

Consegne

- **Gestire i compiti della cucina**

E' il caso d'uso **fatto** di pari passo **col professore** del quale **consegnamo requisiti e progettazione**

- **Gestire gli eventi**

E' il caso d'uso che **dobbiamo creare noi** e del quale dobbiamo **consegnare requisiti e progettazione**


Analisi:  Materiale di partenza per l'UC "Gestire gli eventi"

- **Business logic di Gestire i compiti della cucina + test di validazione**

Partendo dal codice fornito per **Gestire menu** (comprendente classi di servizio per gestione generale dell'applicazione e del db) **consegneremo** il package delle **classi di business logic zippate**. Dal prof estendiamo per:

- Implementare la **business logic progettata con DSD e DCD**
- Realizzare la **persistenza** interagendo **col DB**
- Creare **classi di test** sulla falsa riga di quelle del prof

MATERIALE SUL QUALE BASARSI

 Materiale di partenza per l'UC "Gestire gli eventi"

Progetto

Intro

Società catering che fornisce servizio pranzo/cena/aperitivo/buffet/coffee break per eventi sociali/aziendali.

Figure

Prende diverse figure, in ordine:

- Organizzatori
Gestiscono il personale e gli eventi
 - Devono poter dettagliare gli eventi
 - Devono poter richiedere il personale necessario per realizzarli
 - Devono poter assegnare a ciascuno compiti specifici
 - Devono poter vedere tutti i dettagli degli eventi in corso e terminati
 - Devono poter inserire i dati del personale
- Chef
Stabiliscono menù e supervisionano la cucina
 - Dovranno gestire un ricettario
 - Dovranno creare le ricette
 - Dovranno definire i menù da usare per i diversi eventi
- Cuochi
Preparano il cibo
 - Dovranno gestire un ricettario
 - Dovranno creare le ricette
- Personale di servizio
Si occupa del servizio durante il servizio stesso
 - Deve poter inserire le proprie disponibilità nei turni definiti dall'organizzatore

Figure

- Evento può essere:
 - Semplice: singolo servizio.
 - Complesso: durare più giorni con uno o più servizi al giorno
 - Ricorrente
In questo caso sarà necessario tracciare i menù utilizzati man mano che vengono fatti i servizi per differenziare offerta oppure su richiesta ripeterla tale e quale
- Servizio avrà:
 - Precisa fascia oraria

- Preciso menù
- Preciso staff di supporto

Evento

- Viene commissionato da un cliente del quale devo tenere traccia
- Per ciascuna giornata di eventi bisogna considerare:
 - Lavoro preparatorio si svolge in sede
 - Servizio stesso che si svolge nel luogo dell'evento (da semplice buffet ad allestimento sala ristorante)
- Ha una scheda che è composta da
 - Luogo
 - Date
 - Tipo di servizio per varie giornate
 - Numero di persone
 - Eventuali note particolari

Turni

Cuochi e personale hanno accesso al calendario potendo dare le proprie disponibilità.

Le disponibilità possono essere ritirate fino a quando si viene chiamati per un turno di cucina dallo chef o un turno di servizio dall'organizzatore, lì si è vincolati alla presenza.

- Caratterizzati principalmente da
 - Data
 - Luogo di svolgimento
 - Fascia oraria
- Cambiano per figura
 - Organizzatori e Chef
Non hanno particolari turni, ci si aspetta lavorino a tempo pieno
 - Figure restanti
Hanno turni ben definiti in quanto NON ci si aspetta che lavorino a tempo pieno per la società
- Sono di due tipi
 - Preparatori
I cuochi preparano le pietanze principalmente
 - Di servizio
Il personale di servizio e potenzialmente qualche cuoco aggiuntivo lavorano per realizzare il servizio stesso (camerieri, lavapiatti, sommelier)

Organizzazione evento

- Flow richiesta
 - Richiesta arriva
 - Un organizzatore se ne fa carico
 - Organizzatore dovrà creare scheda per l'evento
 - Affidare ciò che riguarda la cucina ad uno chef
 - Chef è responsabile per la preparazione delle ricette in sede
 - Organizzatore segue gestione del servizio durante l'evento
- Osservazioni servizio
 - Organizzatore sceglierà personale di servizio per ogni turno di servizio associato ad evento indicandone il ruolo
 - Se nel menù servito ci sono ricette che prevedono passaggi non banali si può assegnare ad un preciso cuoco un particolare servizio (e non necessariamente tutti i servizi dell'evento)
- Osservazioni e revisioni del menù
 - Prima di approvare i menù organizzatore propone modifiche al menù aggiungendo e rimuovendo piatti
 - Proposte rimangono visibili limitate all'evento in questione e sarà chef a decidere se approvare modifiche dell'organizzatore o rimuoverle
- Termine evento
 - Organizzatore lo chiude
 - Organizzatore aggiunge eventuali note
 - Organizzatore allega documentazione rilevante

Gestione eventi ricorrenti

- Alla creazione di un evento si può specificare
 - Se è ricorrente
 - Ogni quanto si ripete
 - Quando termina la ripetizione
- Utente può poi vedere ed intervenire su tutte le singole ripetizioni (che partono con le specifiche dell'evento principale)
- Alla modifica di una istanza di un evento ricorrente
 - Chiedo all'utente se vuole modificare la singola istanza o tutte le ricorrenze
 - Nel primo caso l'evento rimane parte della ricorrenza
- Utente può modificare anche i "meta dati" della ricorrenza, ovvero:
 - Frequenza
 - Numero eventi

- Istanze in più vengono aggiunte modellate come evento principale
- Istanze in meno vengono eliminate

Assegnamento dei compiti in cucina

- Preparazione cibo in sede
 - Chef assegna compiti ai cuochi nei vari istanti di preparazione
 - Stimando il tempo
 - Si può assegnare un attività a un cuoco solo se il tempo a sua disposizione glielo permette
- Compiti comprendono
 - Realizzazione preparati intermedi
 - Ricette finali
- Più cuochi possono lavorare su diverse preparazioni della stessa ricetta
 - Per poter fare ciò la ricetta deve essere necessariamente suddivisa in preparazioni
- Chef ed organizzatore monitorano svolgimento
 - A compito completato il cuoco contrassegna ricetta/procedura come completata
 - Chef ed organizzatore possono operare eventuali aggiustamenti in corsa se lo ritengono necessario

Ricette e preparazioni

- Ricettario contiene
 - Ricette

Descrizione di un piatto da servire a tavola
 - Preparazioni

Descrizione di come realizzare un preparato da utilizzare in un'altra preparazione/ricetta
- Autorizzazioni
 - Chef e cuochi
 - Inserire ricette e preparazioni
 - Autore ricetta o preparazione
 - Può eliminarla o modificarla fintanto che la ricetta non sia in uso in alcun menù
- Stati pubblicazione della ricetta
 - 1. Bozza

Visibile solo dal proprio creatore

- 2. Pubblicata
Viene messa in pubblicazione dal creatore della ricetta
ATTENZIONE: una ricetta pubblicata non è più modificabile a meno che non si "ritirino dalla pubblicazione" (vedi autorizzazioni autore ricetta)
- Caratterizzate da
 - Nome
 - Proprietario (chi l'ha inserita)
 - Autore (chi l'ha creata)
 - Descrizione breve (Campo note generale)
 - Tag
 - Stima tempistiche
 - Ingredienti (base o risultati di altre preparazioni)
 - Loro dose
 - Quante porzioni/quanto preparato realizzo con quelle dosi
 - Istruzioni
 - Divisi in due sezioni
Possibile che una delle due sezioni sia vuota
 - Passi che puoi fare in anticipo
 - Passi che puoi fare sul posto dell'evento
 - Vanno specificati per ogni parte
 - L'ordine delle istruzioni

Menù

- Costruito a partire dalle ricette presenti nel dizionario
 - Diverse sezioni con diverse voci (sezioni \geq 1)
 - Il nome può essere diverso da quello originale della ricetta
- Possiede informazioni aggiuntive
 - Se è consigliata la presenza di un cuoco durante il servizio per finalizzare le preparazioni
 - Se si prevedono solo piatti freddi o anche piatti freddi
 - Se si richiede la disponibilità di una cucina in sede di evento
 - Se è adeguato per un buffet
 - Se è può essere fruito senza posate

Esempi di eventi complessi (copia e incolla)

1) singola giornata composta da più eventi

- matrimonio: aperitivo + cena 2 menù
- fiera aziendale: pranzo + 2 coffee break 2 o più menù

2) evento che si sviluppa in più giornate con le stesse caratteristiche

- 3 giorni di conferenza nella quale vengono offerti pranzo + 2 coffee break al giorno
- 2 o più menù al giorno, i menù possono variare con i giorni

3) evento che si sviluppa in più giornate con caratteristiche diverse

- 3 giorni di fiera aziendale
 - giorno 1 pranzo + coffee break (pomeriggio)
 - giorno 2 pranzo + 2 coffee break (mattina e pomeriggio) + aperitivo
 - giorno 3 pranzo + coffee break (mattina)

a questo evento sono associati più menù, alcuni di essi possono essere usati più volte (es il coffee break)

Esempi di eventi ricorrenti (copia e incolla)

1) Evento singolo ricorrente:

cena aziendale annuale

aperitivo promozionale organizzato ogni 3 mesi

2) Eventi complessi ricorrenti

- 3 giorni di conferenza con cadenza annuale nella quale vengono offerti pranzo + 2 coffee break al giorno
 - 2 o più menù al giorno, i menù possono variare con i giorni e di anno in anno.
- 3 giorni di showroom aperto ai compratori ogni 6 mesi
 - giorno 1 pranzo + coffee break (pomeriggio)
 - giorno 2 pranzo + 2 coffee break (mattina e pomeriggio) + aperitivo
 - giorno 3 pranzo + coffee break (mattina)

a questo evento sono associati più menù, alcuni di essi possono essere usati più volte (es il coffee break). In generale i menù possono variare con i giorni e di anno in anno.

Roadmap

0) Fase preliminare dell'ideazione

Requisiti: Lezioni 1-3 teoria

Step

- 1) Esaminare testo progetto per intero
- 2) Creazione Glossario (comune a tutti)
- 3) Creazione tabella attori/UC brevi (comune a tutti)

Lezione 1

Testo del progetto  01-Testo progetto CAT & RING 22/23

Video glossario P1 [video1fs.mp4](#)

Video glossario P2 [video2fs.mp4](#)

Glossario completo  3b - Glossario 2022/23

Lezione 2

Analisi su attori e azioni

Individuare le azioni degli attori

[video3fs.mp4](#)

Elenco azioni attori

 05 - Elenco Azioni

Attori e azioni

 06b - Attori e Azioni

Dalle azioni alle descrizioni brevi

[attori e uc brevi.mp4](#)

Attori e descrizioni brevi UC

 08 - Attori e UC brevi con priorità

1) UC Dettagliati

Requisiti: Lezioni 1-4 teoria

Videolezioni/Lezione 3

Introduzione [uc1-intro-2021.mp4](#)

Lavorare sulle User Stories


[Gestire menù: User Stories](#)

[Lavorare sulle User Stories.mp4](#)

 12 - Template UC Cockburn

UC Dettagliato "Attore"


[UC Dettagliato \(Cockburn\) la colonna Attore - Parte 1.mp4](#)

 13 - UC Dettagliato "Gestire menù" / Elaborazione storie

Lezione 4

UC compiti cucina

 16 - User stories "Gestire i compiti della cucina"

 17 - Discussione di scelte e soluzioni relativamente ai processi utente p...

Lezione 5

 18 - Discussione di scelte e soluzioni relativamente all'UC Dettagliato di "Gesti..."

2) Modello di dominio e Diagrammi di sequenza di sistema (SSD)

Requisiti: Lezioni 1-6 teoria

Videolezioni

Modello di dominio: concetti e attributi [1 md intro.mp4](#)

Attività'

evidenziate i termini rilevanti del dominio sul documento relativo allo UC dettagliato "Gestire menù".

 20 - Scenario principale "Gestire menù" con concetti sottolineati

[2 md cla.mp4](#)

Attività'

trovate e rappresentate concetti e relativi attributi partendo dai termini evidenziati

[3 md.mp4](#)

 mod-dom Concetti e Attributi.pdf


Modello di dominio: associazioni

[4 md cla.mp4](#)

ATTIVITA'


provate a proseguire il lavoro trovando le altre relazioni tra i concetti.

[5 md.mp4](#)

 modello di dominio relazioni.png

Modello di dominio: conclusioni (..per adesso)


[6 md.mp4](#)

 mod-dom fine lezione.png


[mod-dom fine lezione .uxf](#)
[modello dominio fine lezione](#)

Il SSD per lo scenario principale di Gestire Menu

[SSD - Video 2.mp4](#)

 `ssd-gestiremenu-main-12345678.pdf`

[SSD - Video 3.mp4](#)

 `ssd-gestiremenu-main.pdf`

SSD delle estensioni: le estensioni 1a, 1b e 1c di Gestire Menu

[SSD - Video 4a.mp4](#)

