

Laboratorio di Sviluppo delle Applicazioni Software

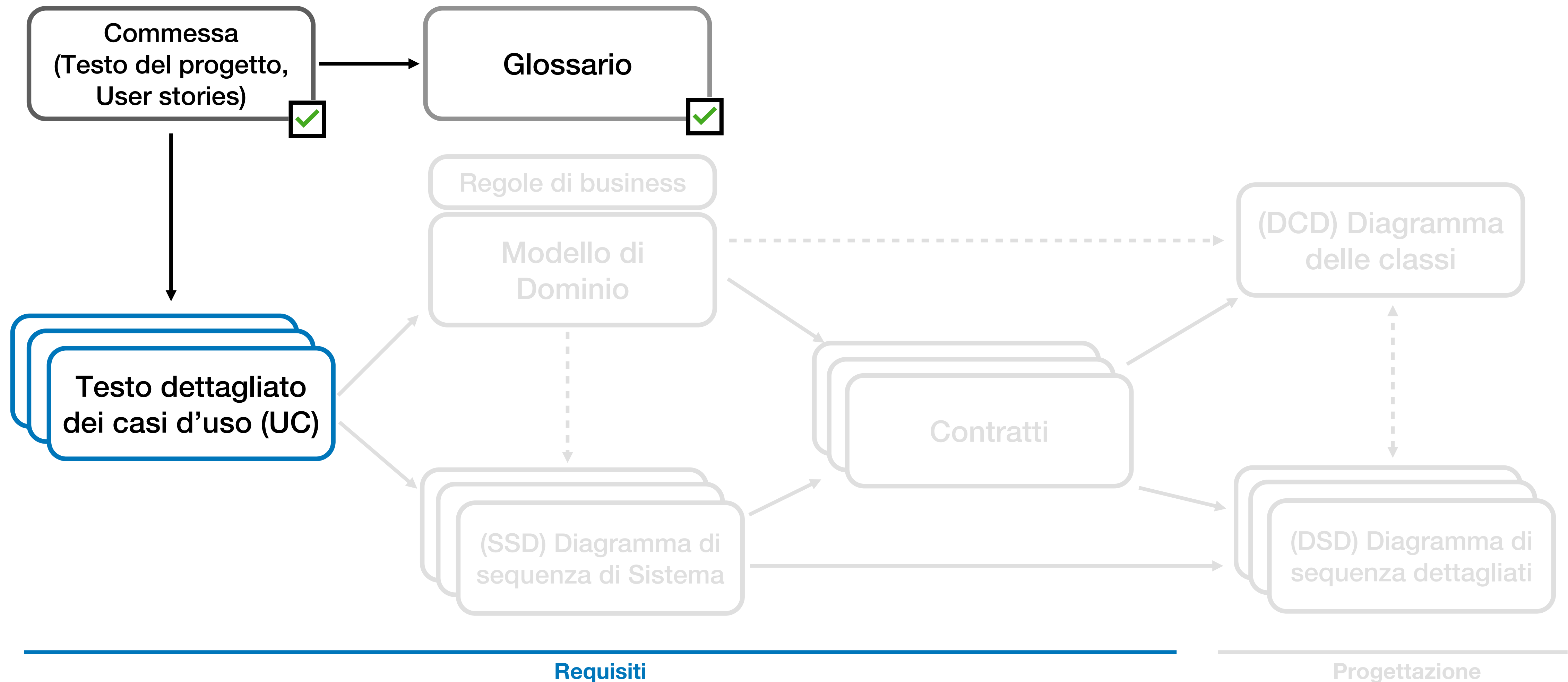
UC Dettagliati

Punto della situazione

Dove siamo?

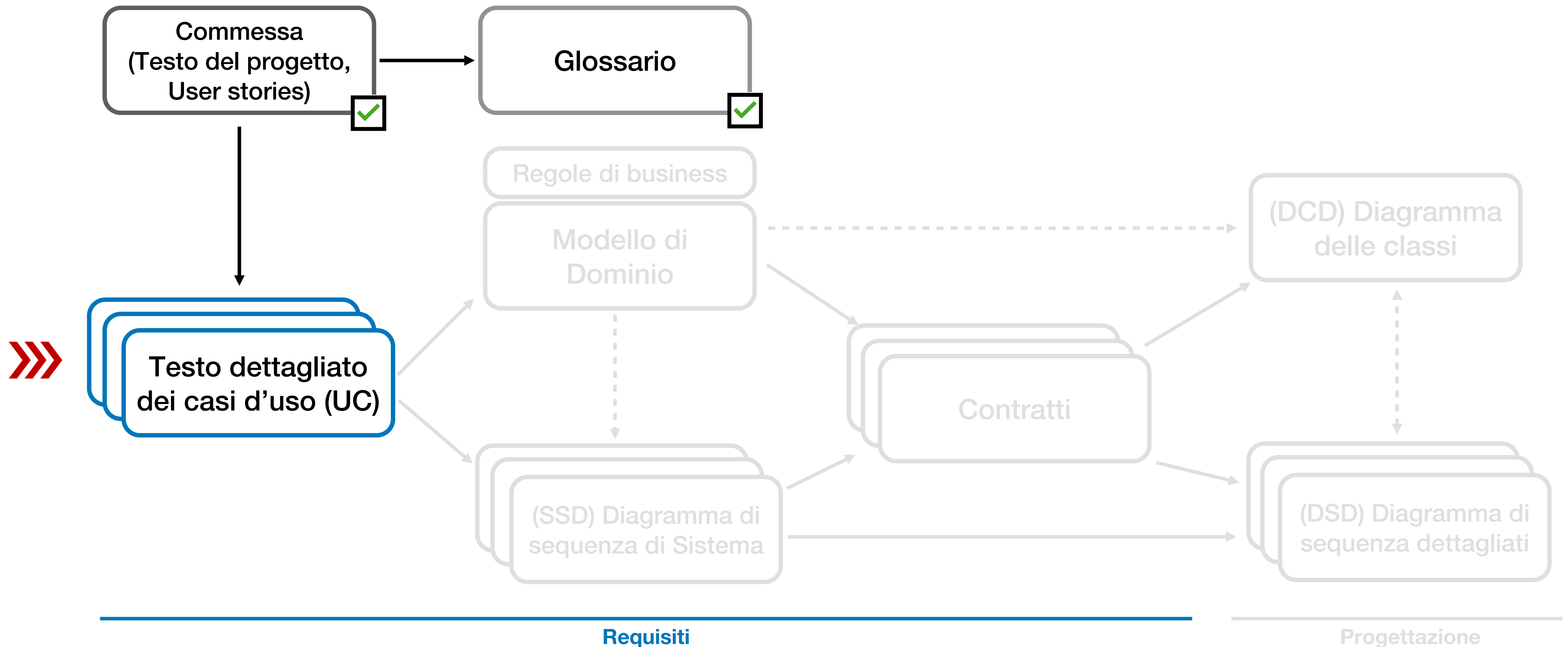
Documentazione (codice escluso)

Artefatti della metodologia UP considerati in laboratorio



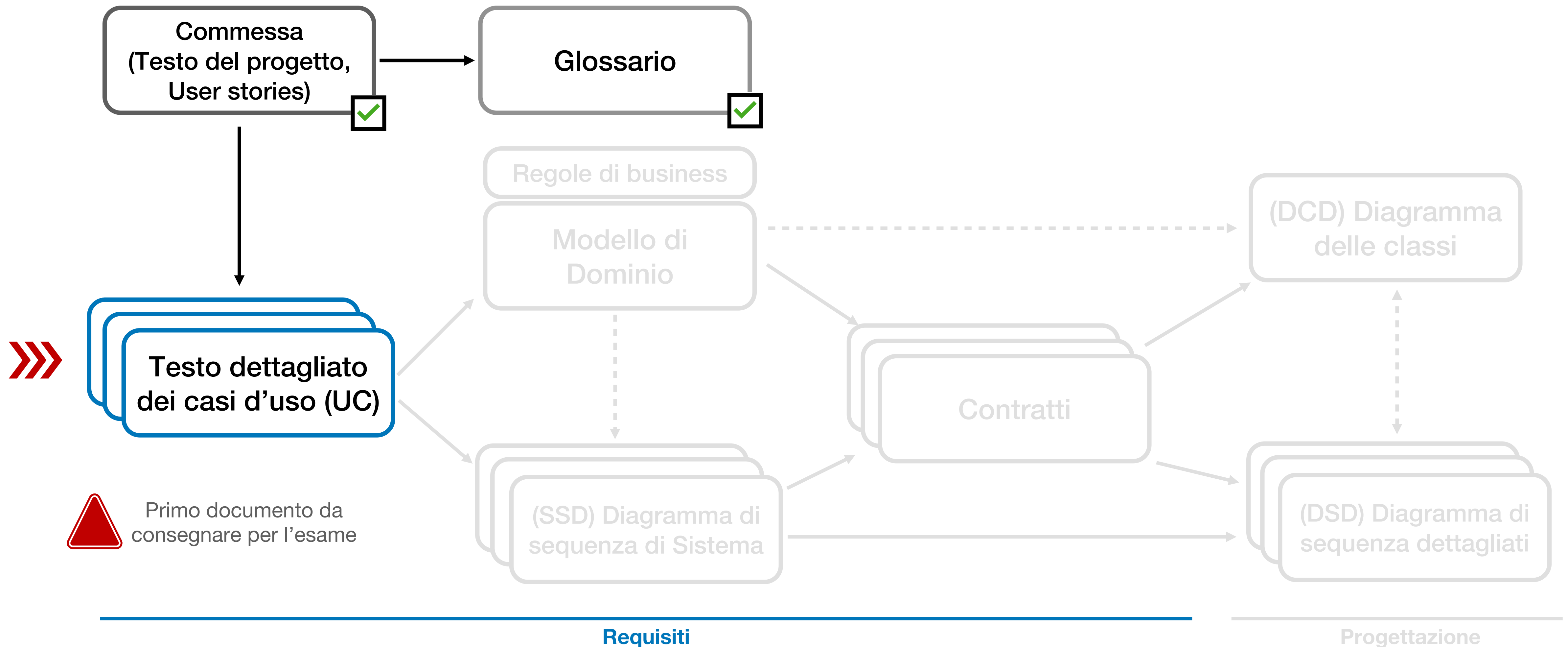
Documentazione (codice escluso)

Artefatti della metodologia UP considerati in laboratorio

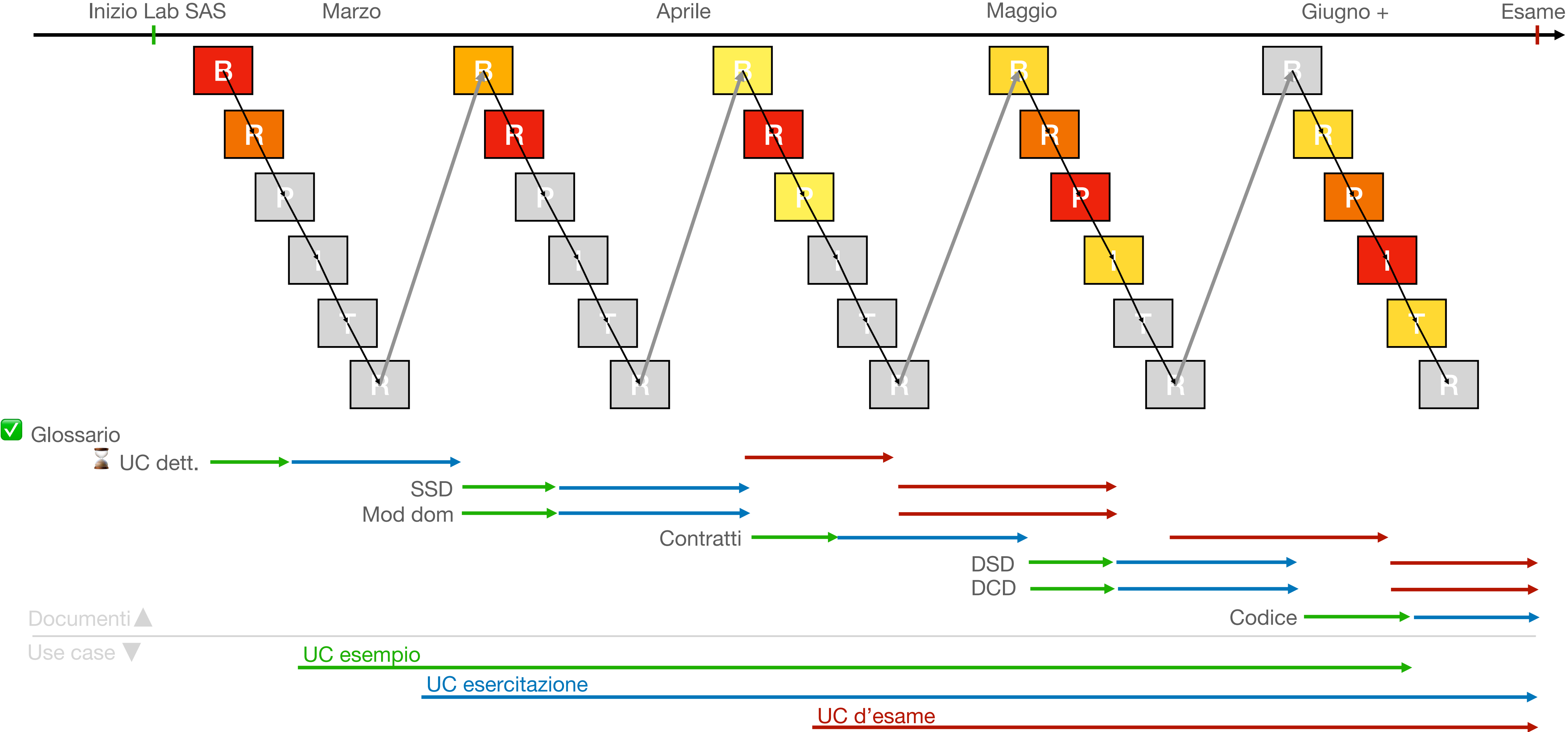


Documentazione (codice escluso)

Artefatti della metodologia UP considerati in laboratorio



Evoluzione degli artefatti in questo laboratorio

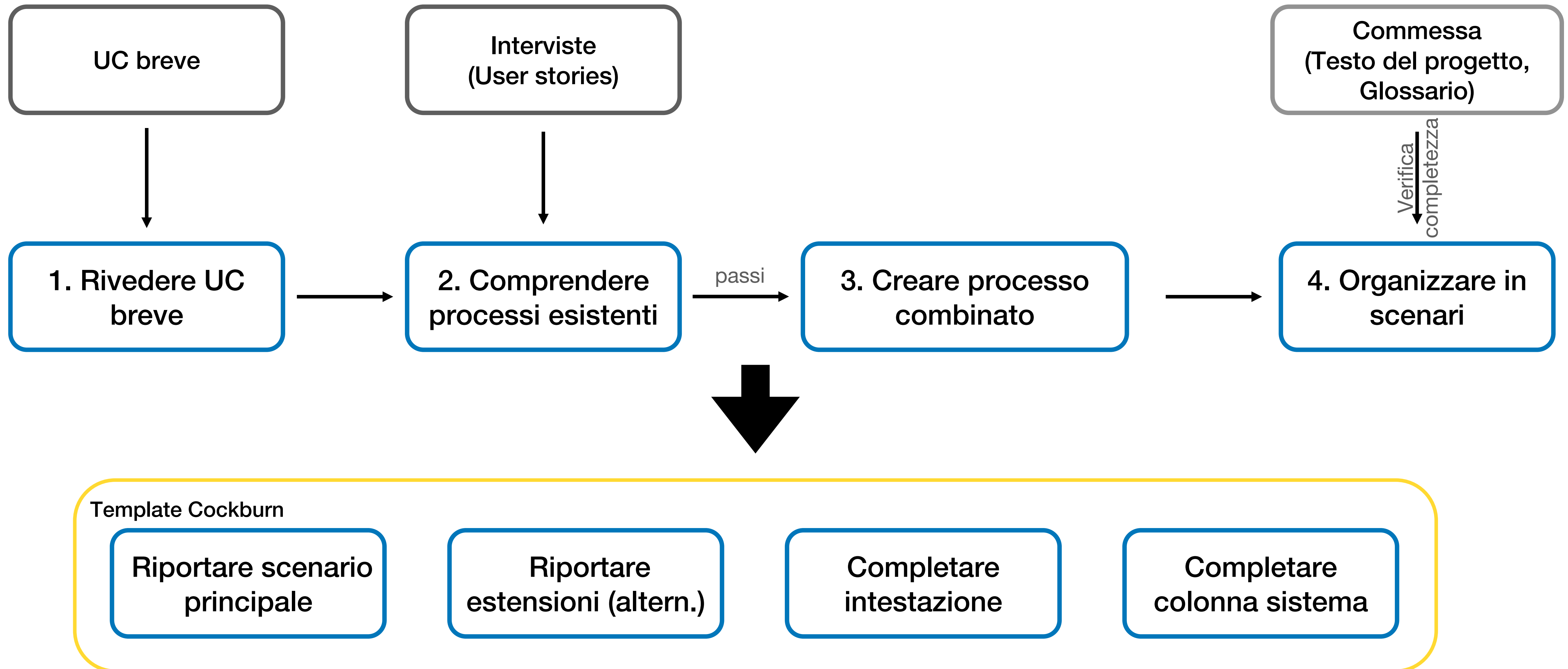


UC Dettagliati

Workflow

Dalle User Story agli UC Dettagliati

Workflow suggerito



1 Rivedere UC breve scelto

- Verificare:
 - **Attori** coinvolti (uno, più di uno)
 - I **limiti** del UC:
 - Cosa fa parte Vs. Cosa non fa parte
- **Riguardare** tutte le **info** collegate al UC scelto

2 Comprendere Processi Esistenti I

- Interviste con gli attori coinvolti
 - **User stories**
- Comprendere processi esistenti
 - Il processo dovrebbe raccontare **una sessione tipo**
 - Estrarre **passi**
 - Come **intenzioni** degli attori



Ordine delle attività

- Ordine racconto diverso da ordine processo



Rumore bianco (filtrare info irrilevanti)

- Non includere: opinioni, dettagli di “colore”



- Criteri/motivazioni: includere solo se universali

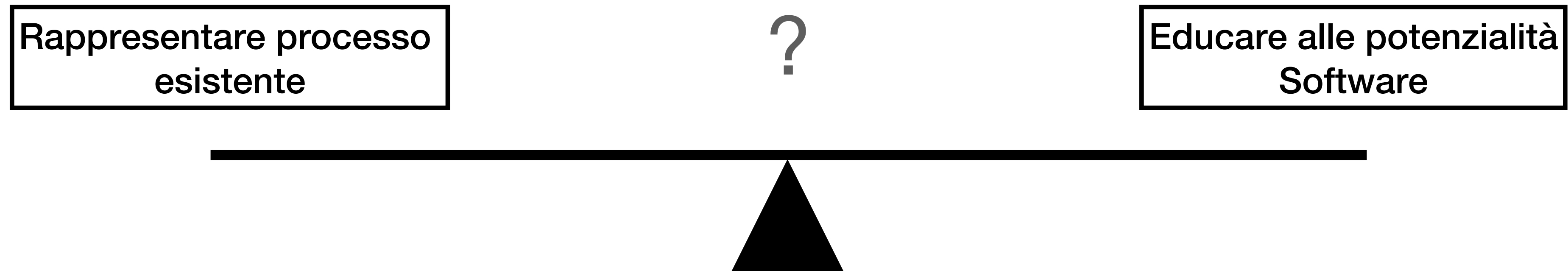
User stories: informazioni supplementari

- Se universali integrare documenti (ad esempio glossario)



Descrivere le ripetizioni in modo esplicito




2 Comprendere Processi Esistenti II



Minore la familiarità con la tecnologia maggiore la inconsapevolezza cosa può fare un software

3 Creare Processo Combinato

Unire i processi di vari attori/utenti

- Creare uno **scenario combinato** (o più)
 - Che vada bene a tutti
 - Se tante US: raggruppare prima quelli più simili
 - Aiutarsi con le parole chiavi:
 - **Opzionalmente**: per azioni non obbligatorie
 - **Oppure**: per azioni diverse ma con «intento simile»
-  Linguaggio: descrizione in maniera narrativa
 - Non state descrivendo un algoritmo
 -  Cercare di essere flessibili
 - Evitare vincoli/limiti che irrigidiscono il processo (se non esplicitamente richiesti)
 -  Considerare possibilità di:
 - Ripetizioni: azioni singole o gruppi sequenziali
 - Tornare a passi precedenti

4 Organizzare in Scenari

Scenari:

- Descrivono le **intenzioni**, come sequenza di azioni, dell'attore in una sessione di lavoro

Scenario principale di successo:

- Descrive **utilizzo tipo** dell'applicazione.
- Passi che non avvengono nella stessa sessione di lavoro: probabili scenari alternativi.



Stiamo descrivendo **cosa** e **non come!**



Usare **glossario** per:

- **Integrare** informazioni
- **Unificare** terminologia

Template Cockburn

UC Dettagliati

Template Cockburn

Titolo UC

Informazioni generali

Nome caso d'uso: Titolo UC

Portata:

Livello:

Attore primario:

Parti Interessate:

Pre-condizioni:

Garanzie di successo o post-condizioni:

Scenario principale di successo

#	Attore	Sistema

Template Cockburn

Titolo UC

Informazioni generali

Nome caso d'uso: Titolo UC
Portata:
Livello:
Attore primario:
Parti Interessate:
Pre-condizioni:
Garanzie di successo o post-condizioni:

1. Colonna
Attore

Scenario principale di successo

#	Attore	Sistema

Template Cockburn

Titolo UC

Informazioni generali

Nome caso d'uso: Titolo UC
Portata:
Livello:
Attore primario:
Parti Interessate:
Pre-condizioni:
Garanzie di successo o post-condizioni:

2. Intestazione

1. Colonna
Attore

Scenario principale di successo

#	Attore	Sistema

Template Cockburn

Titolo UC

Informazioni generali

Nome caso d'uso: Titolo UC
Portata:
Livello:
Attore primario:
Parti Interessate:
Pre-condizioni:
Garanzie di successo o post-condizioni:

2. Intestazione

1. Colonna Attore

3. Colonna Sistema

Scenario principale di successo

#	Attore	Sistema

Riempire il Template Cockburn I

1 Colonna Attore

- **Passi** scenario principale:
 - Riportati nella **colonna attore**
 - **Numerare** i passi
- Scenari **alternativi**:
 - Riportati come **estensioni**
 - Seguire numerazione come da Slide 29 Teoria
- **Controllare**:
 - **Consistenza** passi (e.g. in caso di ripetizioni/estensioni)
 - **Copertura** scenari (e.g. passi scritti altrove, e.g. omessi/non riportati in user stories)



Scenari

- Implicito che possono essere ripetuti
- Inserire terminazione UC



Estensioni:

- Possono sostituire passi multipli
 - ID: passo di partenza
 - Specificare passo di rientro

Riempire il Template Cockburn II

2 Intestazione

- **Titolo:**
 - Nome del UC
- **Portata, livello:**
 - Per mettono di dividere il sistema/UC in sottoparti
 - Usate in progetti grossi/complessi
- **Attori primari:**
 - Chi ha accesso allo scenario
 - Possono esser più di uno
- **Parti interessate:**
 - Attori che hanno interesse in come viene svolto l'UC
- **Pre condizioni:**
 - Condizioni iniziale per l'UC
- **Garanzie di successo:**
 - Condizioni tangibili che permettono di verificare il successo dello scenario

Riempire il Template Cockburn II

3 Colonna sistema

- **Colonna Sistema:**

- **Responsabilità** del sistema, tipicamente:

- Registrare info
 - Fornire info

- Aggiungere **eccezioni**:

- Limitarsi a quelle **principali**
 - Stessa numerazione delle estensioni



Lasciato per ultimo, altrimenti:

- Induce a descrivere il UC dal punto di vista del sistema

- UC **incentrati** sugli **attori**!



Scriverli in maniera narrativa:

- Anche a costo di essere ripetitivo
- UC non è un algoritmo, ma un racconto

Esempio

Gestire I Menu

User Stories

Storia 1: Chef Ciccio

Che cosa mi serve? È la cosa che mi diverte di più sempre prima a come organizzarlo. Prendo un foglio bianco e tiro delle righe per separare le sezioni (ho sempre almeno una sezione salata e una dolce, talvolta più sezioni salate, tipo “Antipasti”, “Primi” ecc, dipende da come si svolge il servizio).

Poi quando vedo qua cosa che mi interessa che mi sembra più appropriata. Metto tutto, anche troppa roba all'inizio. Alla fine, ecc.

Un Mah, o scrivo

Quando sono soddisfatto che possono servire quando eventualmente si userà per un evento; ad esempio se ci sono piatti caldi, se serve una cucina o un cuoco per le preparazioni del ultimo momento, e cose simili.

Poi faccio una foto e la invio via Whatsapp agli altri, ma conservo sempre il foglio originale in una cartolina. Quale volta capita di riutilizzare un menù per un evento simile.

Talvolta capita di trovare nella cartolina un menù vecchio e sorpassato, se succede

User Stories

Storia 1: Chef Ciccio

La creazione dei menù è la cosa che mi diverte di più.

1. Predisporre un nuovo menù

Prendo un foglio bianco e tiro delle righe per separare le sezioni (ho sempre almeno una sezione salata e una dolce, talvolta più sezioni salate, tipo "Antipasti", "Primi" ecc, dipende da come si svolge il servizio)

Poi quando vedo qua cosa che mi interessa e quando vedo qua cosa che mi interessa che mi sembra più appropriata. Metto tutto, anche troppa roba all'inizio. Alla fine, ecc.

Un Mah o scrivo

Quando sono soddisfatto che possono servire quando eventualmente si userà per un evento; ad esempio se ci sono piatti caldi, se serve una cucina o un cuoco per le preparazioni del momento, e cose simili.

Poi faccio una foto e la invio via Whatsapp agli altri, ma conservo sempre il foglio originale in una cartolina. Qualche volta capita di riutilizzare un menù per un evento simile.

Talvolta capita di trovare nella cartolina un menù vecchio e sorpassato, se succede

User Stories

Storia 1: Chef Ciccio

La creazione dei menù è la cosa che mi diverte di più.

Quando preparo un menù penso sempre prima a come organizzarlo. Prendo un foglio bianco e tiro delle righe per separare le sezioni (ho sempre almeno una sezione salata e una dolce, talvolta più sezioni salate, tipo “Antipasti”, “Primi” ecc, dipende da come si svolge il servizio).

Poi e quando vedo qua cosa che mi interessa
che mi sembra più appropriata Metto tutto, anche troppa roba a 'inizio
A a fine , ecc

Un Mah o scrivo

Quando sono soddisfatto che possono servire quando
eventualmente o si userà per un evento; ad esempio se ci sono piatti ca di, se serve
una cucina o un cuoco per e preparazioni de 'u timo momento, e cose simi i

Poi faccio una foto e via Whatsapp ag i a tri, ma conservo sempre i
fog lo origina e in una cartolina Qua che vo ta capita di riutilizzare un menù per un
evento simi e

Ta vo ta capita di trovare ne a cartolina un menù vecchio e sorpassato, se succede

1. Predisporre un nuovo menù
2. Definisce le sezioni

User Stories

Storia 1: Chef Ciccio

La creazione dei menù è la cosa che mi diverte di più.

Quando preparo un menù penso sempre prima a come organizzarlo. Prendo un foglio bianco e tiro delle righe per separare le sezioni (ho sempre almeno una sezione salata e una dolce, talvolta più sezioni salate, tipo “Antipasti”, “Primi” ecc, dipende da come si svolge il servizio).

Poi sfoglio le mie ricette e quando vedo qualcosa che mi interessa lo scrivo nella sezione che mi sembra più appropriata. Metto tutto, anche troppa roba all’inizio. Alla fine aggiusto, tolgo le cose di troppo, sposto fra le sezioni, ecc.

1. Predisporre un nuovo menù
2. Definisce le sezioni
3. Consulta il ricettario
4. Inserisce una ricetta del ricettario in una sezione
5. Aggiusta le sezioni
6. Elimina ricette oppure sposta da una sezione all'altra

Un Mah o scrivo

Quando sono soddisfatto che possono servire quando eventualmente o si userà per un evento; ad esempio se ci sono piatti ca di, se serve una cucina o un cuoco per le preparazioni de 'u timo momento, e cose simi i

Poi faccio una foto e via Whatsapp agli altri, ma conservo sempre il foglio originale in una cartolina. Qua che volta capita di riutilizzare un menù per un evento simile

Talvolta capita di trovare nella cartolina un menù vecchio e sorpassato, se succede

User Stories

Storia 1: Chef Ciccio

La creazione dei menù è la cosa che mi diverte di più.

Quando preparo un menù penso sempre prima a come organizzarlo. Prendo un foglio bianco e tiro delle righe per separare le sezioni (ho sempre almeno una sezione salata e una dolce, talvolta più sezioni salate, tipo “Antipasti”, “Primi” ecc, dipende da come si svolge il servizio).

Poi sfoglio le mie ricette e quando vedo qualcosa che mi interessa lo scrivo nella sezione che mi sembra più appropriata. Metto tutto, anche troppa roba all’inizio. Alla fine aggiusto, tolgo le cose di troppo, sposto fra le sezioni, ecc.

1. Predisporre un nuovo menù
2. Definisce le sezioni
3. Consulta il ricettario
4. Inserisce una ricetta del ricettario in una sezione
5. Ripete 4 finché non è soddisfatto
6. Elimina ricette oppure sposta da una sezione all'altra

Un Mah o scrivo

Quando sono soddisfatto che possono servire quando eventualmente o si userà per un evento; ad esempio se ci sono piatti ca di, se serve una cucina o un cuoco per le preparazioni de 'u timo momento, e cose simi i

Poi faccio una foto e via Whatsapp agli altri, ma conservo sempre il foglio originale in una cartolina. Qua che volta capita di riutilizzare un menù per un evento simile

Talvolta capita di trovare nella cartolina un menù vecchio e sorpassato, se succede

User Stories

Storia 1: Chef Ciccio

La creazione dei menù è la cosa che mi diverte di più.

Quando preparo un menù penso sempre prima a come organizzarlo. Prendo un foglio bianco e tiro delle righe per separare le sezioni (ho sempre almeno una sezione salata e una dolce, talvolta più sezioni salate, tipo “Antipasti”, “Primi” ecc, dipende da come si svolge il servizio).

Poi sfoglio le mie ricette e quando vedo qualcosa che mi interessa lo scrivo nella sezione che mi sembra più appropriata. Metto tutto, anche troppa roba all’inizio. Alla fine aggiusto, tolgo le cose di troppo, sposto fra le sezioni, ecc.

Un titolo? Mah quando mi viene in mente lo scrivo.

Quando sono soddisfatto che possono servire quando eventualmente o si userà per un evento; ad esempio se ci sono piatti ca di, se serve una cucina o un cuoco per le preparazioni de 'u timo momento, e cose simi i

Poi faccio una foto e via Whatsapp agli altri, ma conservo sempre il foglio originale in una cartolina. Qua che volta capita di riutilizzare un menù per un evento simile

Talvolta capita di trovare nella cartolina un menù vecchio e sorpassato, se succede

1. Predisporre un nuovo menù
2. Definisce le sezioni
3. Consulta il ricettario
4. Inserisce una ricetta del ricettario in una sezione
5. Ripete 4 finché non è soddisfatto
6. Elimina ricette oppure sposta da una sezione all'altra
7. *Inserisce un titolo per il menù (in qualsiasi momento)

User Stories

Storia 1: Chef Ciccio

La creazione dei menù è la cosa che mi diverte di più.

Quando preparo un menù penso sempre prima a come organizzarlo. Prendo un foglio bianco e tiro delle righe per separare le sezioni (ho sempre almeno una sezione salata e una dolce, talvolta più sezioni salate, tipo “Antipasti”, “Primi” ecc, dipende da come si svolge il servizio).

Poi sfoglio le mie ricette e quando vedo qualcosa che mi interessa lo scrivo nella sezione che mi sembra più appropriata. Metto tutto, anche troppa roba all’inizio. Alla fine aggiusto, tolgo le cose di troppo, sposto fra le sezioni, ecc.

Un titolo? Mah quando mi viene in mente lo scrivo.

Quando sono soddisfatto annoto a margine alcune info che possono servire quando eventualmente lo si userà per un evento; ad esempio se ci sono piatti caldi, se serve una cucina o un cuoco per le preparazioni dell’ultimo momento, e cose simili.

Poi faccio una foto e la invio via Whatsapp agli altri, ma conservo sempre il foglio originale in una cartolina. Qualche volta capita di riutilizzare un menù per un evento simile.

Talvolta capita di trovare nella cartolina un menù vecchio e sorpassato, se succede

1. Predisporre un nuovo menù
2. Definisce le sezioni
3. Consulta il ricettario
4. Inserisce una ricetta del ricettario in una sezione
5. Ripete 4 finché non è soddisfatto
6. Elimina ricette oppure sposta da una sezione all'altra
7. *Inserisce un titolo per il menù (in qualsiasi momento)
8. Annota informazioni utili

User Stories

Storia 1: Chef Ciccio

La creazione dei menù è la cosa che mi diverte di più.

Quando preparo un menù penso sempre prima a come organizzarlo. Prendo un foglio bianco e tiro delle righe per separare le sezioni (ho sempre almeno una sezione salata e una dolce, talvolta più sezioni salate, tipo “Antipasti”, “Primi” ecc, dipende da come si svolge il servizio).

Poi sfoglio le mie ricette e quando vedo qualcosa che mi interessa lo scrivo nella sezione che mi sembra più appropriata. Metto tutto, anche troppa roba all’inizio. Alla fine aggiusto, tolgo le cose di troppo, sposto fra le sezioni, ecc.

Un titolo? Mah quando mi viene in mente lo scrivo.

Quando sono soddisfatto annoto a margine alcune info che possono servire quando eventualmente lo si userà per un evento; ad esempio se ci sono piatti caldi, se serve una cucina o un cuoco per le preparazioni dell’ultimo momento, e cose simili.

Poi faccio una foto e mando il tutto via Whatsapp agli altri, ma conservo sempre il foglio originale in una cartellina. Qualche volta capita di riutilizzare un menù per un evento simile.

Ta vo ta capita di trovare ne a carte ina un menù vecchio e sorpassato, se succede

1. Predisporre un nuovo menù
2. Definisce le sezioni
3. Consulta il ricettario
4. Inserisce una ricetta del ricettario in una sezione
5. Ripete 4 finché non è soddisfatto
6. Elimina ricette oppure sposta da una sezione all'altra
7. *Inserisce un titolo per il menù (in qualsiasi momento)
8. Annota informazioni utili
9. Condivide con gli altri

User Stories

Storia 1: Chef Ciccio

La creazione dei menù è la cosa che mi diverte di più.

Quando preparo un menù penso sempre prima a come organizzarlo. Prendo un foglio bianco e tiro delle righe per separare le sezioni (ho sempre almeno una sezione salata e una dolce, talvolta più sezioni salate, tipo “Antipasti”, “Primi” ecc, dipende da come si svolge il servizio).

Poi sfoglio le mie ricette e quando vedo qualcosa che mi interessa lo scrivo nella sezione che mi sembra più appropriata. Metto tutto, anche troppa roba all’inizio. Alla fine aggiusto, tolgo le cose di troppo, sposto fra le sezioni, ecc.

Un titolo? Mah quando mi viene in mente lo scrivo.

Quando sono soddisfatto annoto a margine alcune info che possono servire quando eventualmente lo si userà per un evento; ad esempio se ci sono piatti caldi, se serve una cucina o un cuoco per le preparazioni dell’ultimo momento, e cose simili.

Poi faccio una foto e mando il tutto via Whatsapp agli altri, ma conservo sempre il foglio originale in una cartellina. Qualche volta capita di riutilizzare un menù per un evento simile.

Talvolta capita di trovare nella cartellina un menù vecchio e sorpassato, se succede lo butto via.

1. Predisporre un nuovo menù
2. Definisce le sezioni
3. Consulta il ricettario
4. Inserisce una ricetta del ricettario in una sezione
5. Ripete 4 finché non è soddisfatto
6. Elimina ricette oppure sposta da una sezione all'altra
7. *Inserisce un titolo per il menù (in qualsiasi momento)
8. Annota informazioni utili
9. Condivide con gli altri
10. In futuro può decidere di buttare via il menù

User Stories

Storia 2: Chef Remy

A me piace creare i menù partendo dalle ricette. Di solito ho in mente un tema, gioco a trovare un titolo per il menù che mi faccia da guida.

Poi ovviamente guardo un po' l'evento, in che stagione si svolge, che tipo di invitati ci sono...

Quindi scrivo tutte le ricette che mi vengono in mente su dei foglietti tipo post it.

Solo alla fine decido se e come dividere il menù in sezioni, e quindi come verrà servito: se tutto insieme, o in più fasi: sposto i foglietti qui e là, qualcuno alla fine resta fuori. Chiaramente dipende anche se c'è un servizio al tavolo o si tratta di un buffet, ma anche un buffet si può far uscire in più fasi.

Alla fine capita che il titolo non c'entri più niente, e ne trovo un altro.

Posso anche decidere di dare un nome diverso ai piatti nel menu da quello usato nel ricettario, a volte si sa, i menu danno nomi un po' fantasiosi ai piatti... a volte scrivo da subito un nome diverso, a volte lo scrivo dopo.

Abbiamo una bacheca in cui appendiamo i menù, però c'è sempre stato chi si occupava di scriverli al computer per conservarli anche per il futuro. Un manager di una società di catering per cui lavoravo tempo fa alla fine dell'anno faceva un libro coi menù e le foto degli eventi, ce lo regalava per Natale.

User Stories

Storia 2: Chef Remy

A me piace creare i menù partendo dalle ricette. Di solito ho in mente un tema, gioco a trovare un titolo per il menù che mi faccia da guida.

Poi ovviamente guardo un po' l'evento, in che stagione si svolge, che tipo di invitati ci sono...

Quindi scrivo tutte le ricette che mi vengono in mente su dei foglietti tipo post it.

Solo alla fine decido se e come dividere il menù in sezioni, e quindi come verrà servito: se tutto insieme, o in più fasi: sposto i foglietti qui e là, qualcuno alla fine resta fuori. Chiaramente dipende anche se c'è un servizio al tavolo o si tratta di un buffet, ma anche un buffet si può far uscire in più fasi.

Alla fine capita che il titolo non c'entri più niente, e ne trovo un altro.

Posso anche decidere di dare un nome diverso ai piatti nel menu da quello usato nel ricettario, a volte si sa, i menu danno nomi un po' fantasiosi ai piatti... a volte scrivo da subito un nome diverso, a volte lo scrivo dopo.

Abbiamo una bacheca in cui appendiamo i menù, però c'è sempre stato chi si occupava di scriverli al computer per conservarli anche per il futuro. Un manager di una società di catering per cui lavoravo tempo fa alla fine dell'anno faceva un libro coi menù e le foto degli eventi, ce lo regalava per Natale.

1. Dà un titolo al nuovo menù

User Stories

Storia 2: Chef Remy

A me piace creare i menù partendo dalle ricette. Di solito ho in mente un tema, gioco a trovare un titolo per il menù che mi faccia da guida.

Poi ovviamente guardo un po' l'evento, in che stagione si svolge, che tipo di invitati ci sono...

Quindi scrivo tutte le ricette che mi vengono in mente su dei foglietti tipo post it.

Solo alla fine decido se e come dividere il menù in sezioni, e quindi come verrà servito: se tutto insieme, o in più fasi: sposto i foglietti qui e là, qualcuno alla fine resta fuori. Chiaramente dipende anche se c'è un servizio al tavolo o si tratta di un buffet, ma anche un buffet si può far uscire in più fasi.

Alla fine capita che il titolo non c'entri più niente, e ne trovo un altro.

Posso anche decidere di dare un nome diverso ai piatti nel menu da quello usato nel ricettario, a volte si sa, i menu danno nomi un po' fantasiosi ai piatti... a volte scrivo da subito un nome diverso, a volte lo scrivo dopo.

Abbiamo una bacheca in cui appendiamo i menù, però c'è sempre stato chi si occupava di scriverli al computer per conservarli anche per il futuro. Un manager di una società di catering per cui lavoravo tempo fa alla fine dell'anno faceva un libro coi menù e le foto degli eventi, ce lo regalava per Natale.

1. Dà un titolo al nuovo menù
2. Consulta le informazioni sull'evento

User Stories

Storia 2: Chef Remy

A me piace creare i menù partendo dalle ricette. Di solito ho in mente un tema, gioco a trovare un titolo per il menù che mi faccia da guida.

Poi ovviamente guardo un po' l'evento, in che stagione si svolge, che tipo di invitati ci sono...

Quindi scrivo tutte le ricette che mi vengono in mente su dei foglietti tipo post it.

Solo alla fine decido se e come dividere il menù in sezioni, e quindi come verrà servito: se tutto insieme, o in più fasi: sposto i foglietti qui e là, qualcuno alla fine resta fuori. Chiaramente dipende anche se c'è un servizio al tavolo o si tratta di un buffet, ma anche un buffet si può far uscire in più fasi.

Alla fine capita che il titolo non c'entri più niente, e ne trovo un altro.

Posso anche decidere di dare un nome diverso ai piatti nel menu da quello usato nel ricettario, a volte si sa, i menu danno nomi un po' fantasiosi ai piatti... a volte scrivo da subito un nome diverso, a volte lo scrivo dopo.

Abbiamo una bacheca in cui appendiamo i menù, però c'è sempre stato chi si occupava di scriverli al computer per conservarli anche per il futuro. Un manager di una società di catering per cui lavoravo tempo fa alla fine dell'anno faceva un libro coi menù e le foto degli eventi, ce lo regalava per Natale.

1. Dà un titolo al nuovo menù
2. Consulta le informazioni sull'evento
3. Consulta il ricettario
4. Aggiunge una ricetta, talvolta cambiando il nome nel menu rispetto a quello nel ricettario
5. Ripete 4 finché non è soddisfatto

User Stories

Storia 2: Chef Remy

A me piace **creare i menù** partendo dalle ricette. Di solito ho in mente un tema, gioco a **trovare un titolo** per il menù che mi faccia da guida.

Poi ovviamente **guardo un po' l'evento**, in che stagione si svolge, che tipo di invitati ci sono...

Quindi **scrivo tutte le ricette** che mi vengono in mente su dei foglietti tipo post it.

Solo alla fine **decido se e come dividere il menù in sezioni**, e quindi come verrà servito: se tutto insieme, o in più fasi: sposto i foglietti qui e là, qualcuno alla fine resta fuori. Chiaramente dipende anche se c'è un servizio al tavolo o si tratta di un buffet, ma anche un buffet si può far uscire in più fasi.

Alla fine capita che il titolo non c'entri più niente, e ne trovo un altro.

Posso anche decidere di **dare un nome diverso ai piatti nel menu** da quello usato nel ricettario, a volte si sa, i menu danno nomi un po' fantasiosi ai piatti... a volte **scrivo da subito** un nome diverso, a volte lo **scrivo dopo**.

Abbiamo una bacheca in cui appendiamo i menù, però c'è sempre stato chi si occupava di scriverli al computer per conservarli anche per il futuro. Un manager di una società di catering per cui lavoravo tempo fa alla fine dell'anno faceva un libro coi menù e le foto degli eventi, ce lo regalava per Natale.

1. Dà un titolo al nuovo menù
2. Consulta le informazioni sull'evento
3. Consulta il ricettario
4. Aggiunge una ricetta, talvolta cambiando il nome nel menu rispetto a quello nel ricettario
5. Ripete 4 finché non è soddisfatto
6. Definisce le sezioni
7. Assegna una ricetta a una sezione o la elimina o la sposta in un'altra sezione o ne cambia il nome nel menu rispetto a quello nel ricettario
8. Ripete 6 finché non è soddisfatto

User Stories

Storia 2: Chef Remy

A me piace **creare i menù** partendo dalle ricette. Di solito ho in mente un tema, gioco a **trovare un titolo** per il menù che mi faccia da guida.

Poi ovviamente **guardo un po' l'evento**, in che stagione si svolge, che tipo di invitati ci sono...

Quindi **scrivo tutte le ricette** che mi vengono in mente su dei foglietti tipo post it.

Solo alla fine **decido se e come dividere il menù in sezioni**, e quindi come verrà servito: se tutto insieme, o in più fasi: spostato i foglietti qui e là, qualcuno alla fine resta fuori. Chiaramente dipende anche se c'è un servizio al tavolo o si tratta di un buffet, ma anche un buffet si può far uscire in più fasi.

Alla fine **capita che il titolo non c'entri** più niente, e ne **trovo un altro**.

Posso anche decidere di **dare un nome diverso ai piatti nel menu** da quello usato nel ricettario, a volte si sa, i menu danno nomi un po' fantasiosi ai piatti... a volte **scrivo da subito** un nome diverso, a volte lo **scrivo dopo**.

Abbiamo una bacheca in cui appendiamo i menù, però c'è sempre stato chi si occupava di scriverli al computer per conservarli anche per il futuro. Un manager di una società di catering per cui lavoravo tempo fa alla fine dell'anno faceva un libro coi menù e le foto degli eventi, ce lo regalava per Natale.

1. Dà un titolo al nuovo menù
2. Consulta le informazioni sull'evento
3. Consulta il ricettario
4. Aggiunge una ricetta, talvolta cambiando il nome nel menu rispetto a quello nel ricettario
5. Ripete 4 finché non è soddisfatto
6. Definisce le sezioni
7. Assegna una ricetta a una sezione o la elimina o la sposta in un'altra sezione o ne cambia il nome nel menu rispetto a quello nel ricettario
8. Ripete 6 finché non è soddisfatto
9. Se vuole cambia il titolo del menù

User Stories

Storia 2: Chef Remy

A me piace **creare i menù** partendo dalle ricette. Di solito ho in mente un tema, gioco a **trovare un titolo** per il menù che mi faccia da guida.

Poi ovviamente **guardo un po' l'evento**, in che stagione si svolge, che tipo di invitati ci sono...

Quindi **scrivo tutte le ricette** che mi vengono in mente su dei foglietti tipo post it.

Solo alla fine **decido se e come dividere il menù in sezioni**, e quindi come verrà servito: se tutto insieme, o in più fasi: spostato i foglietti qui e là, qualcuno alla fine resta fuori. Chiaramente dipende anche se c'è un servizio al tavolo o si tratta di un buffet, ma anche un buffet si può far uscire in più fasi.

Alla fine **capita che il titolo non c'entri** più niente, e ne **trovo un altro**.

Posso anche decidere di **dare un nome diverso ai piatti nel menu** da quello usato nel ricettario, a volte si sa, i menu danno nomi un po' fantasiosi ai piatti... a volte **scrivo da subito** un nome diverso, a volte lo **scrivo dopo**.

Abbiamo **una bacheca in cui appendiamo i menù**, però c'è sempre stato chi si occupava di scriverli al computer per conservarli anche per il futuro. Un manager di una società di catering per cui lavoravo tempo fa alla fine dell'anno faceva un libro coi menù e le foto degli eventi, ce lo regalava per Natale.

1. Dà un titolo al nuovo menù
2. Consulta le informazioni sull'evento
3. Consulta il ricettario
4. Aggiunge una ricetta, talvolta cambiando il nome nel menu rispetto a quello nel ricettario
5. Ripete 4 finché non è soddisfatto
6. Definisce le sezioni
7. Assegna una ricetta a una sezione o la elimina o la sposta in un'altra sezione o ne cambia il nome nel menu rispetto a quello nel ricettario
8. Ripete 6 finché non è soddisfatto
9. Se vuole cambia il titolo del menù
10. Pubblica il menù in bacheca

Processo combinato

Ciccio + Remy

1. Predispone un nuovo menù
2. Definisce le sezioni
3. Consulta il ricettario
4. Inserisce una ricetta del ricettario in una sezione
5. Ripete 4 finché non è soddisfatto
6. Elimina ricette oppure sposta da una sezione a un'altra
7. * Inserisce un titolo per il menù (in qualsiasi momento)
8. Annota informazioni utili
9. Condivide con gli altri
10. In futuro può decidere di buttare via il menù

1. Dà un titolo al nuovo menù
2. Consulta le informazioni sull'evento
3. Consulta il ricettario
4. Aggiunge una ricetta, talvolta cambiando il nome nel menu rispetto a quello nel ricettario
5. Ripete 4 finché non è soddisfatto
6. Definisce le sezioni
7. Assegna una ricetta a una sezione o la elimina o la sposta in un'altra sezione o ne cambia il nome nel menu rispetto a quello nel ricettario
8. Ripete 6 finché non è soddisfatto
9. Se vuole cambia il titolo del menù
10. Pubblica il menù in bacheca

Processo combinato

Ciccio + Remy

~~1. Predispone un nuovo menù~~

~~2. Definisce le sezioni~~

~~3. Consulta il ricettario~~

~~4. Inserisce una ricetta del ricettario in una sezione~~

~~5. Ripete 4 finché non è soddisfatto~~

~~6. Elimina ricette oppure sposta da una sezione a un'altra~~

~~7. * Inserisce un titolo per il menù (in qualsiasi momento)~~

~~8. Annota informazioni utili~~

~~9. Condivide con gli altri~~

10. In futuro può decidere di buttare via il menù

1. Predispone un nuovo menù opzionalmente dandogli un titolo

~~1. Dà un titolo al nuovo menù~~

2. Consulta le informazioni sull'evento

3. Consulta il ricettario

4. Aggiunge una ricetta, talvolta cambiando il nome nel menu rispetto a quello nel ricettario

5. Ripete 4 finché non è soddisfatto

6. Definisce le sezioni

7. Assegna una ricetta a una sezione o la elimina o la sposta in un'altra sezione o ne cambia il nome nel menu rispetto a quello nel ricettario

8. Ripete 6 finché non è soddisfatto

9. Se vuole cambia il titolo del menù

10. Pubblica il menù in bacheca

Processo combinato

Ciccio + Remy

~~1. Predispone un nuovo menù~~

~~2. Definisce le sezioni~~

~~3. Consulta il ricettario~~

~~4. Inserisce una ricetta del ricettario in una sezione~~

~~5. Ripete 4 finché non è soddisfatto~~

~~6. Elimina ricette oppure sposta da una sezione a l'altra~~

~~7. * Inserisce un titolo per il menù (in qualsiasi momento)~~

~~8. Annota informazioni utili~~

~~9. Condivide con gli altri~~

10. In futuro può decidere di buttare via il menù

1. Predispone un nuovo menù opzionalmente dandogli un titolo

2. Opzionalmente, definisce una o più sezioni assegnando loro un nome

~~1. Dà un titolo al nuovo menù~~

2. Consulta le informazioni sull'evento

3. Consulta il ricettario

4. Aggiunge una ricetta, talvolta cambiando il nome nel menu rispetto a quello nel ricettario

5. Ripete 4 finché non è soddisfatto

~~6. Definisce le sezioni~~

7. Assegna una ricetta a una sezione o la elimina o la sposta in un'altra sezione o ne cambia il nome nel menu rispetto a quello nel ricettario

8. Ripete 6 finché non è soddisfatto

9. Se vuole cambia il titolo del menù

10. Pubblica il menù in bacheca

Processo combinato

Ciccio + Remy

~~1. Predispone un nuovo menù~~

~~2. Definisce le sezioni~~

~~3. Consulta il ricettario~~

~~4. Inserisce una ricetta del ricettario in una sezione~~

~~5. Ripete 4 finché non è soddisfatto~~

~~6. Elimina ricette oppure sposta da una sezione a l'altra~~

~~7. * Inserisce un titolo per il menù (in qualsiasi momento)~~

~~8. Annota informazioni utili~~

~~9. Condivide con gli altri~~

10. In futuro può decidere di buttare via il menù

1. Predispone un nuovo menù opzionalmente dandogli un titolo

2. Opzionalmente, definisce una o più sezioni assegnando loro un nome

3. Opzionalmente consulta le informazioni sull'evento

~~1. Dà un titolo al nuovo menù~~

~~2. Consulta le informazioni sull'evento~~

3. Consulta il ricettario

4. Aggiunge una ricetta, talvolta cambiando il nome nel menu rispetto a quello nel ricettario

5. Ripete 4 finché non è soddisfatto

~~6. Definisce le sezioni~~

7. Assegna una ricetta a una sezione o la elimina o la sposta in un'altra sezione o ne cambia il nome nel menu rispetto a quello nel ricettario

8. Ripete 6 finché non è soddisfatto

9. Se vuole cambia il titolo del menù

10. Pubblica il menù in bacheca

Processo combinato

Ciccio + Remy

~~1. Predispone un nuovo menù~~

~~2. Definisce le sezioni~~

~~3. Consulta il ricettario~~

~~4. Inserisce una ricetta del ricettario in una sezione~~

~~5. Ripete 4 finché non è soddisfatto~~

~~6. Elimina ricette oppure sposta da una sezione a l'altra~~

~~7. * Inserisce un titolo per il menù (in qualsiasi momento)~~

~~8. Annota informazioni utili~~

~~9. Condivide con gli altri~~

10. In futuro può decidere di buttare via il menù

1. Predispone un nuovo menù opzionalmente dandogli un titolo

2. Opzionalmente, definisce una o più sezioni assegnando loro un nome

3. Opzionalmente consulta le informazioni sull'evento

4. Consulta il ricettario

~~1. Dà un titolo al nuovo menù~~

~~2. Consulta le informazioni sull'evento~~

~~3. Consulta il ricettario~~

4. Aggiunge una ricetta, talvolta cambiando il nome nel menu rispetto a quello nel ricettario

5. Ripete 4 finché non è soddisfatto

~~6. Definisce le sezioni~~

7. Assegna una ricetta a una sezione o la elimina o la sposta in un'altra sezione o ne cambia il nome nel menu rispetto a quello nel ricettario

8. Ripete 6 finché non è soddisfatto

9. Se vuole cambia il titolo del menù

10. Pubblica il menù in bacheca

Processo combinato

Ciccio + Remy

~~1. Predispone un nuovo menù~~

~~2. Definisce le sezioni~~

~~3. Consulta il ricettario~~

~~4. Inserisce una ricetta del ricettario in una sezione~~

~~5. Ripete 4 finché non è soddisfatto~~

~~6. Elimina ricette oppure sposta da una sezione all'altra~~

~~7. * Inserisce un titolo o per il menù (in qualsiasi momento)~~

~~8. Annota informazioni utili~~

~~9. Condivide con gli altri~~

~~10. In futuro può decidere di buttare via il menù~~

1. Predispone un nuovo menù opzionalmente dandogli un titolo

2. Opzionalmente, definisce una o più sezioni assegnando loro un nome

3. Opzionalmente consulta le informazioni sull'evento

4. Consulta il ricettario

5. Aggiunge una ricetta dal ricettario, opzionalmente specificando una sezione in cui inserirla e un nome diverso da usare nel menù OPPURE Inserisce una ricetta precedentemente aggiunta in una sezione OPPURE ANCORA Cambia il nome nel menu di una ricetta già presente OPPURE ANCORA Elimina una ricetta dal menù

~~1. Dà un titolo al nuovo menù~~

~~2. Consulta le informazioni sull'evento~~

~~3. Consulta il ricettario~~

~~4. Aggiunge una ricetta, talvolta cambiando il nome nel menu rispetto a quello nel ricettario~~

5. Ripete 4 finché non è soddisfatto

~~6. Definisce le sezioni~~

~~7. Assegna una ricetta a una sezione o la elimina o la sposta in un'altra sezione o ne cambia il nome nel menu rispetto a quello nel ricettario~~

8. Ripete 6 finché non è soddisfatto

9. Se vuole cambia il titolo del menù

10. Pubblica il menù in bacheca

Processo combinato

Ciccio + Remy

- ~~1. Predispone un nuovo menù~~
- ~~2. Definisce le sezioni~~
- ~~3. Consulta il ricettario~~
- ~~4. Inserisce una ricetta del ricettario in una sezione~~
- ~~5. Ripete 4 finché non è soddisfatto~~
- ~~6. Elimina ricette oppure sposta da una sezione all'altra~~
- ~~7. * Inserisce un titolo o per il menù (in qualsiasi momento)~~
- ~~8. Annota informazioni utili~~
- ~~9. Condivide con gli altri~~
10. In futuro può decidere di buttare via il menù

1. Predispone un nuovo menù opzionalmente dandogli un titolo
2. Opzionalmente, definisce una o più sezioni assegnando loro un nome
3. Opzionalmente consulta le informazioni sull'evento
4. Consulta il ricettario
5. Aggiunge una ricetta dal ricettario, opzionalmente specificando una sezione in cui inserirla e un nome diverso da usare nel menù OPPURE Inserisce una ricetta precedentemente aggiunta in una sezione OPPURE ANCORA Cambia il nome nel menu di una ricetta già presente OPPURE ANCORA Elimina una ricetta dal menù
6. Ripete 5 finché non è soddisfatto

- ~~1. Dà un titolo al nuovo menù~~
- ~~2. Consulta le informazioni sull'evento~~
- ~~3. Consulta il ricettario~~
- ~~4. Aggiunge una ricetta, talvolta cambiando il nome nel menu rispetto a quello nel ricettario~~
- ~~5. Ripete 4 finché non è soddisfatto~~
- ~~6. Definisce le sezioni~~
- ~~7. Assegna una ricetta a una sezione o la elimina o la sposta in un'altra sezione o ne cambia il nome nel menu rispetto a quello nel ricettario~~
- ~~8. Ripete 6 finché non è soddisfatto~~
9. Se vuole cambia il titolo del menù
10. Pubblica il menù in bacheca

Processo combinato

Ciccio + Remy

- ~~1. Predispone un nuovo menù~~
- ~~2. Definisce le sezioni~~
- ~~3. Consulta il ricettario~~
- ~~4. Inserisce una ricetta del ricettario in una sezione~~
- ~~5. Ripete 4 finché non è soddisfatto~~
- ~~6. Elimina ricette oppure sposta da una sezione all'altra~~
- ~~7. * Inserisce un titolo per il menù (in qualsiasi momento)~~
- ~~8. Annota informazioni utili~~
- ~~9. Condivide con gli altri~~
10. In futuro può decidere di buttare via il menù

1. Predispone un nuovo menù opzionalmente dandogli un titolo
2. Opzionalmente, definisce una o più sezioni assegnando loro un nome
3. Opzionalmente consulta le informazioni sull'evento
4. Consulta il ricettario
5. Aggiunge una ricetta dal ricettario, opzionalmente specificando una sezione in cui inserirla e un nome diverso da usare nel menù OPPURE Inserisce una ricetta precedentemente aggiunta in una sezione OPPURE ANCORA Cambia il nome nel menu di una ricetta già presente OPPURE ANCORA Elimina una ricetta dal menù
6. Ripete 5 finché non è soddisfatto
7. Opzionalmente, annota informazioni utili

- ~~1. Dà un titolo al nuovo menù~~
- ~~2. Consulta le informazioni sull'evento~~
- ~~3. Consulta il ricettario~~
- ~~4. Aggiunge una ricetta, talvolta cambiando il nome nel menu rispetto a quello nel ricettario~~
- ~~5. Ripete 4 finché non è soddisfatto~~
- ~~6. Definisce le sezioni~~
- ~~7. Assegna una ricetta a una sezione o la elimina o la sposta in un'altra sezione o ne cambia il nome nel menu rispetto a quello nel ricettario~~
- ~~8. Ripete 6 finché non è soddisfatto~~
9. Se vuole cambia il titolo del menù
10. Pubblica il menù in bacheca

Processo combinato

Ciccio + Remy

- ~~1. Predispone un nuovo menù~~
- ~~2. Definisce le sezioni~~
- ~~3. Consulta il ricettario~~
- ~~4. Inserisce una ricetta del ricettario in una sezione~~
- ~~5. Ripete 4 finché non è soddisfatto~~
- ~~6. Elimina ricette oppure sposta da una sezione all'altra~~
- ~~7. *Inserisce un titolo per il menù (in qualsiasi momento)~~
- ~~8. Annota informazioni utili~~
- ~~9. Condivide con gli altri~~
10. In futuro può decidere di buttare via il menù

1. Predispone un nuovo menù opzionalmente dandogli un titolo
2. Opzionalmente, definisce una o più sezioni assegnando loro un nome
3. Opzionalmente consulta le informazioni sull'evento
4. Consulta il ricettario
5. Aggiunge una ricetta dal ricettario, opzionalmente specificando una sezione in cui inserirla e un nome diverso da usare nel menù OPPURE Inserisce una ricetta precedentemente aggiunta in una sezione OPPURE ANCORA Cambia il nome nel menu di una ricetta già presente OPPURE ANCORA Elimina una ricetta dal menù
6. Ripete 5 finché non è soddisfatto
7. Opzionalmente, annota informazioni utili
8. Opzionalmente modifica il titolo del menù

- ~~1. Dà un titolo al nuovo menù~~
- ~~2. Consulta le informazioni sull'evento~~
- ~~3. Consulta il ricettario~~
- ~~4. Aggiunge una ricetta, talvolta cambiando il nome nel menu rispetto a quello nel ricettario~~
- ~~5. Ripete 4 finché non è soddisfatto~~
- ~~6. Definisce le sezioni~~
- ~~7. Assegna una ricetta a una sezione o la elimina o la sposta in un'altra sezione o ne cambia il nome nel menu rispetto a quello nel ricettario~~
- ~~8. Ripete 6 finché non è soddisfatto~~
- ~~9. Se vuole cambia il titolo del menù~~
10. Pubblica il menù in bacheca

Processo combinato

Ciccio + Remy

- ~~1. Predispone un nuovo menù~~
- ~~2. Definisce le sezioni~~
- ~~3. Consulta il ricettario~~
- ~~4. Inserisce una ricetta del ricettario in una sezione~~
- ~~5. Ripete 4 finché non è soddisfatto~~
- ~~6. Elimina ricette oppure sposta da una sezione all'altra~~
- ~~7. *Inserisce un titolo per il menù (in qualsiasi momento)~~
- ~~8. Annota informazioni utili~~
- ~~9. Condivide con gli altri~~
- ~~10. In futuro può decidere di buttare via il menù~~

1. Predispone un nuovo menù opzionalmente dandogli un titolo
2. Opzionalmente, definisce una o più sezioni assegnando loro un nome
3. Opzionalmente consulta le informazioni sull'evento
4. Consulta il ricettario
5. Aggiunge una ricetta dal ricettario, opzionalmente specificando una sezione in cui inserirla e un nome diverso da usare nel menù OPPURE Inserisce una ricetta precedentemente aggiunta in una sezione OPPURE ANCORA Cambia il nome nel menu di una ricetta già presente OPPURE ANCORA Elimina una ricetta dal menù
6. Ripete 5 finché non è soddisfatto
7. Opzionalmente, annota informazioni utili
8. Opzionalmente modifica il titolo del menù
9. Pubblica il menù, rendendolo disponibile anche ad altri utenti

- ~~1. Dà un titolo al nuovo menù~~
- ~~2. Consulta le informazioni sull'evento~~
- ~~3. Consulta il ricettario~~
- ~~4. Aggiunge una ricetta, talvolta cambiando il nome nel menu rispetto a quello nel ricettario~~
- ~~5. Ripete 4 finché non è soddisfatto~~
- ~~6. Definisce le sezioni~~
- ~~7. Assegna una ricetta a una sezione o la elimina o la sposta in un'altra sezione o ne cambia il nome nel menu rispetto a quello nel ricettario~~
- ~~8. Ripete 6 finché non è soddisfatto~~
- ~~9. Se vuole cambia il titolo del menù~~
- ~~10. Pubblica il menù in bacheca~~

Template Cockburn

Scenario principale di successo

1. Predispone un nuovo menù opzionalmente dandogli un titolo
2. Opzionalmente, definisce una o più sezioni assegnando loro un nome
3. Opzionalmente consulta le informazioni sull'evento
4. Consulta il ricettario
5. Aggiunge una ricetta da ricettario, opzionalmente specificando una sezione in cui inserirla e un nome diverso da usare nel menù OPPURE inserisce una ricetta precedentemente aggiunta in una sezione OPPURE ANCORA Cambia il nome nel menu di una ricetta già presente OPPURE ANCORA Elimina una ricetta dal menù
6. Ripete 5 finché non è soddisfatto
7. Opzionalmente, annota informazioni utili
8. Opzionalmente modifica il titolo del menù
9. Pubblica il menù, rendendolo disponibile anche ad altri utenti

#	Attore	Sistema
1	Predispone un nuovo menù opzionalmente dandogli un titolo	
2	Opzionalmente, definisce una o più sezioni assegnando loro un nome	
3	Opzionalmente, consulta le informazioni sull'evento	
	Se desidera lavorare sulle voci del menu prosegue al passo 4, altrimenti salta al passo 6.	
4	Consulta il ricettario	
5	Aggiunge una voce corrispondente a una ricetta del ricettario, opzionalmente specificando una sezione in cui inserirla e un testo diverso dal nome della ricetta	
	Ripete 5 finché non è soddisfatto	
6	Opzionalmente, annota informazioni aggiuntive quali: necessità di un cuoco e/o di una cucina nella sede dell'evento, se si tratta di un menu finger food o a buffet, se prevede anche piatti caldi	
7	Opzionalmente modifica il titolo del menù.	
	Se desidera torna al passo 2 se no prosegue	
8	“Pubblica” il menù, rendendolo disponibile anche ad altri per l'utilizzo negli eventi	
	Termina il caso d'uso	

Template Cockburn

Scenario principale di successo

- 1. Predispone un nuovo menù opzionalmente dandogli un titolo
- 2. Opzionalmente, definisce una o più sezioni assegnando loro un nome
- 3. Opzionalmente consulta le informazioni sull'evento
- 4. Consulta il ricettario
- 5. Aggiunge una ricetta dal ricettario, opzionalmente specificando una sezione in cui inserirla e un nome diverso da usare nel menù ~~OPPURE Inserisce una ricetta precedentemente aggiunta in una sezione~~ ~~OPPURE ANCORA Cambia il nome nel menu di una ricetta già presente~~ ~~OPPURE ANCORA Elimina una ricetta dal menù~~
- 6. Ripete 5 finché non è soddisfatto
- 7. Opzionalmente, annota informazioni utili
- 8. Opzionalmente modifica il titolo del menù
- 9. Pubblica il menù, rendendolo disponibile anche ad altri utenti

#	Attore	Sistema
1	Predispone un nuovo menù opzionalmente dandogli un titolo	
2	Opzionalmente, definisce una o più sezioni assegnando loro un nome	
3	Opzionalmente, consulta le informazioni sull'evento	
	Se desidera lavorare sulle voci del menu prosegue al passo 4, altrimenti salta al passo 6.	
4	Consulta il ricettario	
5	Aggiunge una voce corrispondente a una ricetta del ricettario, opzionalmente specificando una sezione in cui inserirla e un testo diverso dal nome della ricetta	
	Ripete 5 finché non è soddisfatto	
6	Opzionalmente, annota informazioni aggiuntive quali: necessità di un cuoco e/o di una cucina nella sede dell'evento, se si tratta di un menu finger food o a buffet, se prevede anche piatti caldi	
7	Opzionalmente modifica il titolo del menù.	
	Se desidera torna al passo 2 se no prosegue	
8	“Pubblica” il menù, rendendolo disponibile anche ad altri per l'utilizzo negli eventi	
	Termina il caso d'uso	

Template Cockburn

Scenario principale di successo

1. Predispone un nuovo menù opzionalmente dandogli un titolo
2. Opzionalmente, definisce una o più sezioni assegnando loro un nome
3. Opzionalmente consulta le informazioni sull'evento
4. Consulta il ricettario
5. Aggiunge una ricetta dal ricettario, opzionalmente specificando una sezione in cui inserirla e un nome diverso da usare nel menù ~~OPPURE Inserisce una ricetta precedentemente aggiunta in una sezione~~ ~~OPPURE ANCORA Cambia il nome nel menu di una ricetta già presente~~ ~~OPPURE ANCORA Elimina una ricetta dal menù~~
6. Ripete 5 finché non è soddisfatto
7. Opzionalmente, annota informazioni utili
8. Opzionalmente modifica il titolo del menù
9. Pubblica il menù, rendendolo disponibile anche ad altri utenti

#	Attore	Sistema
1	Predispone un nuovo menù opzionalmente dandogli un titolo	
2	Opzionalmente, definisce una o più sezioni assegnando loro un nome	
3	Opzionalmente, consulta le informazioni sull'evento	
	Se desidera lavorare sulle voci del menu prosegue al passo 4, altrimenti salta al passo 6.	
4	Consulta il ricettario	
5	Aggiunge una voce corrispondente a una ricetta del ricettario, opzionalmente specificando una sezione in cui inserirla e un testo diverso dal nome della ricetta	
	Ripete 5 finché non è soddisfatto	
6	Opzionalmente, annota informazioni aggiuntive quali: necessità di un cuoco e/o di una cucina nella sede dell'evento, se si tratta di un menu finger food o a buffet, se prevede anche piatti caldi	
7	Opzionalmente modifica il titolo del menù.	
	Se desidera torna al passo 2 se no prosegue	
8	“Pubblica” il menù, rendendolo disponibile anche ad altri per l'utilizzo negli eventi	
	Termina il caso d'uso	

Template Cockburn

Estensioni

#	Attore	Sistema
1	Predisporre un nuovo menù opzionalmente dandogli un titolo	
2	Opzionalmente, definisce una o più sezioni assegnando loro un nome	
3	Opzionalmente, consulta le informazioni sull’evento	
	Se desidera lavorare sulle voci del menu prosegue al passo 4, altrimenti salta al passo 6.	
4	Consulta il ricettario	
5	Aggiunge una voce corrispondente a una ricetta del ricettario, opzionalmente specificando una sezione in cui inserirla e un testo diverso dal nome della ricetta	
	Ripete 5 finché non è soddisfatto	
6	Opzionalmente, annota informazioni aggiuntive quali: necessità di un cuoco e/o di una cucina nella sede dell’evento, se si tratta di un menu finger food o a buffet, se prevede anche piatti caldi	
7	Opzionalmente modifica il titolo del menù.	
	Se desidera torna al passo 2 se no prosegue	
8	“Pubblica” il menù, rendendolo disponibile anche ad altri per l’utilizzo negli eventi	
	Termina il caso d’uso	

Template Cockburn

Estensioni

#	Attore	Sistema
1	Predisporre un nuovo menù opzionalmente dandogli un titolo	
2	Opzionalmente, definisce una o più sezioni assegnando loro un nome	
3	Opzionalmente, consulta le informazioni sull’evento	
	Se desidera lavorare sulle voci del menu prosegue al passo 4, altrimenti salta al passo 6.	
4	Consulta il ricettario	
5	Aggiunge una voce corrispondente a una ricetta del ricettario, opzionalmente specificando una sezione in cui inserirla e un testo diverso dal nome della ricetta	
	Ripete 5 finché non è soddisfatto	
6	Opzionalmente, annota informazioni aggiuntive quali: necessità di un cuoco e/o di una cucina nella sede dell’evento, se si tratta di un menu finger food o a buffet, se prevede anche piatti caldi	
7	Opzionalmente modifica il titolo del menù.	
	Se desidera torna al passo 2 se no prosegue	
8	“Pubblica” il menù, rendendolo disponibile anche ad altri per l’utilizzo negli eventi	
	Termina il caso d’uso	

Estensione 1a

#	Attore	Sistema
1a.1	Elimina un menù esistente	
	Termina il caso d’uso	

Template Cockburn

Estensioni

#	Attore	Sistema
1	Predisporre un nuovo menù opzionalmente dandogli un titolo	
2	Opzionalmente, definisce una o più sezioni assegnando loro un nome	
3	Opzionalmente, consulta le informazioni sull’evento	
	Se desidera lavorare sulle voci del menu prosegue al passo 4, altrimenti salta al passo 6.	
4	Consulta il ricettario	
5	Aggiunge una voce corrispondente a una ricetta del ricettario, opzionalmente specificando una sezione in cui inserirla e un testo diverso dal nome della ricetta	
	Ripete 5 finché non è soddisfatto	
6	Opzionalmente, annota informazioni aggiuntive quali: necessità di un cuoco e/o di una cucina nella sede dell’evento, se si tratta di un menu finger food o a buffet, se prevede anche piatti caldi	
7	Opzionalmente modifica il titolo del menù.	
	Se desidera torna al passo 2 se no prosegue	
8	“Pubblica” il menù, rendendolo disponibile anche ad altri per l’utilizzo negli eventi	
	Termina il caso d’uso	

Estensione 1a

#	Attore	Sistema
1a.1	Elimina un menù esistente	
	Termina il caso d’uso	

Estensione 1b

#	Attore	Sistema
1b.1	Sceglie un menù esistente per modificarlo	

Template Cockburn

Estensioni

#	Attore	Sistema
1	Predisporre un nuovo menù opzionalmente dandogli un titolo	
2	Opzionalmente, definisce una o più sezioni assegnando loro un nome	
3	Opzionalmente, consulta le informazioni sull’evento	
	Se desidera lavorare sulle voci del menu prosegue al passo 4, altrimenti salta al passo 6.	
4	Consulta il ricettario	
5	Aggiunge una voce corrispondente a una ricetta del ricettario, opzionalmente specificando una sezione in cui inserirla e un testo diverso dal nome della ricetta	
	Ripete 5 finché non è soddisfatto	
6	Opzionalmente, annota informazioni aggiuntive quali: necessità di un cuoco e/o di una cucina nella sede dell’evento, se si tratta di un menu finger food o a buffet, se prevede anche piatti caldi	
7	Opzionalmente modifica il titolo del menù.	
	Se desidera torna al passo 2 se no prosegue	
8	“Pubblica” il menù, rendendolo disponibile anche ad altri per l’utilizzo negli eventi	
	Termina il caso d’uso	

Estensione 1a

#	Attore	Sistema
1a.1	Elimina un menù esistente	
	Termina il caso d'uso	

Estensione 1b

#	Attore	Sistema
1b.1	Sceglie un menù esistente per modificarlo	

Estensione 1c

#	Attore	Sistema
1c.1	Sceglie un menù esistente di cui creare una copia da modificare	

Template Cockburn

Estensioni

#	Attore	Sistema
1	Predisporre un nuovo menù opzionalmente dandogli un titolo	
2	Opzionalmente, definisce una o più sezioni assegnando loro un nome	
3	Opzionalmente, consulta le informazioni sull’evento	
	Se desidera lavorare sulle voci del menu prosegue al passo 4, altrimenti salta al passo 6.	
4	Consulta il ricettario	
5	Aggiunge una voce corrispondente a una ricetta del ricettario, opzionalmente specificando una sezione in cui inserirla e un testo diverso dal nome della ricetta	
	Ripete 5 finché non è soddisfatto	
6	Opzionalmente, annota informazioni aggiuntive quali: necessità di un cuoco e/o di una cucina nella sede dell’evento, se si tratta di un menu finger food o a buffet, se prevede anche piatti caldi	
7	Opzionalmente modifica il titolo del menù.	
	Se desidera torna al passo 2 se no prosegue	
8	“Pubblica” il menù, rendendolo disponibile anche ad altri per l’utilizzo negli eventi	
	Termina il caso d’uso	

Estensione 1a

#	Attore	Sistema
1a.1	Elimina un menù esistente	
	Termina il caso d'uso	

Estensione 1b

#	Attore	Sistema
1b.1	Sceglie un menù esistente per modificarlo	

Estensione 1c

#	Attore	Sistema
1c.1	Sceglie un menù esistente di cui creare una copia da modificare	

Estensione 2a

#	Attore	Sistema
2a.1	Elimina una sezione con tutte le voci in essa contenute	

Template Cockburn

Estensioni

#	Attore	Sistema
1	Predisporre un nuovo menù opzionalmente dandogli un titolo	
2	Opzionalmente, definisce una o più sezioni assegnando loro un nome	
3	Opzionalmente, consulta le informazioni sull’evento	
	Se desidera lavorare sulle voci del menu prosegue al passo 4, altrimenti salta al passo 6.	
4	Consulta il ricettario	
5	Aggiunge una voce corrispondente a una ricetta del ricettario, opzionalmente specificando una sezione in cui inserirla e un testo diverso dal nome della ricetta	
	Ripete 5 finché non è soddisfatto	
6	Opzionalmente, annota informazioni aggiuntive quali: necessità di un cuoco e/o di una cucina nella sede dell’evento, se si tratta di un menu finger food o a buffet, se prevede anche piatti caldi	
7	Opzionalmente modifica il titolo del menù.	
	Se desidera torna al passo 2 se no prosegue	
8	“Pubblica” il menù, rendendolo disponibile anche ad altri per l’utilizzo negli eventi	
	Termina il caso d’uso	

Estensione 1a

#	Attore	Sistema
1a.1	Elimina un menù esistente	
	Termina il caso d'uso	

Estensione 1b

#	Attore	Sistema
1b.1	Sceglie un menù esistente per modificarlo	

Estensione 1c

#	Attore	Sistema
1c.1	Sceglie un menù esistente di cui creare una copia da modificare	

Estensione 2a

#	Attore	Sistema
2a.1	Elimina una sezione con tutte le voci in essa contenute	

Estensione 2b

#	Attore	Sistema
2b.1	Elimina una sezione lasciando le voci nel menù, senza che appartengano ad alcuna sezione.	

Template Cockburn

Estensioni

#	Attore	Sistema
1	Predisporre un nuovo menù opzionalmente dandogli un titolo	
2	Opzionalmente, definisce una o più sezioni assegnando loro un nome	
3	Opzionalmente, consulta le informazioni sull’evento	
	Se desidera lavorare sulle voci del menu prosegue al passo 4, altrimenti salta al passo 6.	
4	Consulta il ricettario	
5	Aggiunge una voce corrispondente a una ricetta del ricettario, opzionalmente specificando una sezione in cui inserirla e un testo diverso dal nome della ricetta	
	Ripete 5 finché non è soddisfatto	
6	Opzionalmente, annota informazioni aggiuntive quali: necessità di un cuoco e/o di una cucina nella sede dell’evento, se si tratta di un menu finger food o a buffet, se prevede anche piatti caldi	
7	Opzionalmente modifica il titolo del menù.	
	Se desidera torna al passo 2 se no prosegue	
8	“Pubblica” il menù, rendendolo disponibile anche ad altri per l’utilizzo negli eventi	
	Termina il caso d’uso	

Estensione 1a

#	Attore	Sistema
1a.1	Elimina un menù esistente	
	Termina il caso d'uso	

Estensione 1b

#	Attore	Sistema
1b.1	Sceglie un menù esistente per modificarlo	

Estensione 1c

#	Attore	Sistema
1c.1	Sceglie un menù esistente di cui creare una copia da modificare	

Estensione 2a

#	Attore	Sistema
2a.1	Elimina una sezione con tutte le voci in essa contenute	

Estensione 2b

#	Attore	Sistema
2b.1	Elimina una sezione lasciando le voci nel menù, senza che appartengano ad alcuna sezione.	

Estensione 2c

#	Attore	Sistema
2c.1	Modifica il nome di una sezione	

Template Cockburn

Colonna Sistema

#	Attore	Sistema
1	Predisporre un nuovo menù opzionalmente dandogli un titolo	Registra il nuovo menù
2	Opzionalmente, definisce una o più sezioni assegnando loro un nome	Registra le nuove sezioni
3	Opzionalmente, consulta le informazioni sull’evento	Fornisce le schede con le informazioni sugli eventi
	Se desidera lavorare sulle voci del menu prosegue al passo 4, altrimenti salta al passo 6.	
4	Consulta il ricettario	Fornisce il ricettario
5	Aggiunge una voce corrispondente a una ricetta del ricettario, opzionalmente specificando una sezione in cui inserirla e un testo diverso dal nome della ricetta	Registra la nuova voce di menù
	Ripete 5 finché non è soddisfatto	
6	Opzionalmente, annota informazioni aggiuntive quali: necessità di un cuoco e/o di una cucina nella sede dell’evento, se si tratta di un menu finger food o a buffet, se prevede anche piatti caldi	Registra le informazioni aggiuntive sul menù
7	Opzionalmente modifica il titolo del menù.	Registra il nuovo titolo per il menù
	Se desidera torna al passo 2 se no prosegue	
8	“Pubblica” il menù, rendendolo disponibile anche ad altri per l’utilizzo negli eventi	Inserisce il menù nell’elenco dei menù pubblicati e quindi utilizzabili negli eventi
	Termina il caso d’uso	

Template Cockburn

Eccezioni

#	Attore	Sistema
1	Predisporre un nuovo menù opzionalmente dandogli un titolo	Registra il nuovo menù
2	Opzionalmente, definisce una o più sezioni assegnando loro un nome	Registra le nuove sezioni
3	Opzionalmente, consulta le informazioni sull’evento	Fornisce le schede con le informazioni sugli eventi
	Se desidera lavorare sulle voci del menu prosegue al passo 4, altrimenti salta al passo 6.	
4	Consulta il ricettario	Fornisce il ricettario
5	Aggiunge una voce corrispondente a una ricetta del ricettario, opzionalmente specificando una sezione in cui inserirla e un testo diverso dal nome della ricetta	Registra la nuova voce di menù
	Ripete 5 finché non è soddisfatto	
6	Opzionalmente, annota informazioni aggiuntive quali: necessità di un cuoco e/o di una cucina nella sede dell’evento, se si tratta di un menu finger food o a buffet, se prevede anche piatti caldi	Registra le informazioni aggiuntive sul menù
7	Opzionalmente modifica il titolo del menù.	Registra il nuovo titolo per il menù
	Se desidera torna al passo 2 se no prosegue	
8	“Pubblica” il menù, rendendolo disponibile anche ad altri per l’utilizzo negli eventi	Inserisce il menù nell’elenco dei menù pubblicati e quindi utilizzabili negli eventi
	Termina il caso d’uso	

Template Cockburn

Eccezioni

#	Attore	Sistema
1	Predisporre un nuovo menù opzionalmente dandogli un titolo	Registra il nuovo menù
2	Opzionalmente, definisce una o più sezioni assegnando loro un nome	Registra le nuove sezioni
3	Opzionalmente, consulta le informazioni sull’evento	Fornisce le schede con le informazioni sugli eventi
	Se desidera lavorare sulle voci del menu prosegue al passo 4, altrimenti salta al passo 6.	
4	Consulta il ricettario	Fornisce il ricettario
5	Aggiunge una voce corrispondente a una ricetta del ricettario, opzionalmente specificando una sezione in cui inserirla e un testo diverso dal nome della ricetta	Registra la nuova voce di menù
	Ripete 5 finché non è soddisfatto	
6	Opzionalmente, annota informazioni aggiuntive quali: necessità di un cuoco e/o di una cucina nella sede dell’evento, se si tratta di un menu finger food o a buffet, se prevede anche piatti caldi	Registra le informazioni aggiuntive sul menù
7	Opzionalmente modifica il titolo del menù.	Registra il nuovo titolo per il menù
	Se desidera torna al passo 2 se no prosegue	
8	“Pubblica” il menù, rendendolo disponibile anche ad altri per l’utilizzo negli eventi	Inserisce il menù nell’elenco dei menù pubblicati e quindi utilizzabili negli eventi
	Termina il caso d’uso	

Estensione 1a

#	Attore	Sistema
1a.1	Elimina un menù esistente	
	Termina il caso d’uso	

Template Cockburn

Eccezioni

#	Attore	Sistema
1	Predisporre un nuovo menù opzionalmente dandogli un titolo	Registra il nuovo menù
2	Opzionalmente, definisce una o più sezioni assegnando loro un nome	Registra le nuove sezioni
3	Opzionalmente, consulta le informazioni sull’evento	Fornisce le schede con le informazioni sugli eventi
	Se desidera lavorare sulle voci del menu prosegue al passo 4, altrimenti salta al passo 6.	
4	Consulta il ricettario	Fornisce il ricettario
5	Aggiunge una voce corrispondente a una ricetta del ricettario, opzionalmente specificando una sezione in cui inserirla e un testo diverso dal nome della ricetta	Registra la nuova voce di menù
	Ripete 5 finché non è soddisfatto	
6	Opzionalmente, annota informazioni aggiuntive quali: necessità di un cuoco e/o di una cucina nella sede dell’evento, se si tratta di un menu finger food o a buffet, se prevede anche piatti caldi	Registra le informazioni aggiuntive sul menù
7	Opzionalmente modifica il titolo del menù.	Registra il nuovo titolo per il menù
	Se desidera torna al passo 2 se no prosegue	
8	“Pubblica” il menù, rendendolo disponibile anche ad altri per l’utilizzo negli eventi	Inserisce il menù nell’elenco dei menù pubblicati e quindi utilizzabili negli eventi
	Termina il caso d’uso	

Estensione 1a

#	Attore	Sistema
1a.1	Elimina un menù esistente	
	Termina il caso d’uso	

Eccezione 1a.1a

#	Attore	Sistema
1a.1a.1	Elimina un menù esistente	Il menù è in uso e non può essere eliminato
	Termina il caso d’uso	

Template Cockburn

Eccezioni

#	Attore	Sistema
1	Predisporre un nuovo menù opzionalmente dandogli un titolo	Registra il nuovo menù
2	Opzionalmente, definisce una o più sezioni assegnando loro un nome	Registra le nuove sezioni
3	Opzionalmente, consulta le informazioni sull’evento	Fornisce le schede con le informazioni sugli eventi
	Se desidera lavorare sulle voci del menu prosegue al passo 4, altrimenti salta al passo 6.	
4	Consulta il ricettario	Fornisce il ricettario
5	Aggiunge una voce corrispondente a una ricetta del ricettario, opzionalmente specificando una sezione in cui inserirla e un testo diverso dal nome della ricetta	Registra la nuova voce di menù
	Ripete 5 finché non è soddisfatto	
6	Opzionalmente, annota informazioni aggiuntive quali: necessità di un cuoco e/o di una cucina nella sede dell’evento, se si tratta di un menu finger food o a buffet, se prevede anche piatti caldi	Registra le informazioni aggiuntive sul menù
7	Opzionalmente modifica il titolo del menù.	Registra il nuovo titolo per il menù
	Se desidera torna al passo 2 se no prosegue	
8	“Pubblica” il menù, rendendolo disponibile anche ad altri per l’utilizzo negli eventi	Inserisce il menù nell’elenco dei menù pubblicati e quindi utilizzabili negli eventi
	Termina il caso d’uso	

Estensione 1a

#	Attore	Sistema
1a.1	Elimina un menù esistente	
	Termina il caso d’uso	

Eccezione 1a.1a

#	Attore	Sistema
1a.1a.1	Elimina un menù esistente	Il menù è in uso e non può essere eliminato
	Termina il caso d’uso	

Eccezione 1a.1b

#	Attore	Sistema
1a.1b.1	Elimina un menù esistente	Il menù non è di proprietà dell’attore che sta cercando di eliminarlo, pertanto non si può proseguire.
	Termina il caso d’uso	

Template Cockburn

Intestazione

Gestire menù

Informazioni generali

Nome caso d'uso: Gestire menù

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: Il menù è registrato e consultabile nell'elenco dei menù pubblicati