

Gestire i compiti della cucina

Informazioni generali

Nome caso d'uso: Gestire i compiti della cucina

Portata: Sistema

Livello: Obiettivo utente

Attore primario: Chef

Parti Interessate: Cuoco

Pre-condizioni: L'attore deve essere autenticato come Chef e l'evento a lui assegnato deve essere attualmente in corso

Garanzie di successo o post-condizioni: Ogni ricetta e preparazione del menù scelto per l'evento è stata assegnata ad un cuoco e sono stati definiti i turni

Scenario principale di successo

#	Attore	Sistema
1	Crea un foglio riepilogativo per un servizio di un evento	Registra la creazione del nuovo foglio riepilogativo
	<i>Se lo desidera prosegue con il passo 2, altrimenti termina il caso d'uso.</i>	
2	Opzionalmente aggiunge una procedura (ricetta o preparazione) alla lista dei compiti	Registra l'aggiunta di una procedura e aggiorna il foglio dei compiti
3	Opzionalmente assegna una priorità (importanza per l'evento, difficoltà di preparazione, incombenza dell'evento) al compito	Registra le priorità e fornisce una nuova lista di ricette e preparazioni ordinate in base alle rispettive priorità
	<i>Se lo desidera ripete dal passo 2, altrimenti prosegue con il passo 4.</i>	
4	Opzionalmente consulta il tabellone dei turni della cucina	Fornisce i turni di cucina dei cuochi
5	Opzionalmente consulta il tabellone delle convocazioni	Fornisce le convocazioni dei cuochi
6	Assegna un compito della cucina, specificando il turno e opzionalmente il cuoco.	Registra le assegnazioni sul foglio riepilogativo e sul tabellone dei turni

7	Definisce una stima del tempo necessario per il completamento del compito e stabilisce il numero di porzioni da preparare	Registra le assegnazioni sul foglio riepilogativo e sul tabellone dei turni
	<i>Ripete dal passo 4 finché non è soddisfatto. Se lo desidera può tornare al passo 2, altrimenti termina il caso d'uso.</i>	

Estensione 1a

#	Attore	Sistema
1a.1	Aprire un foglio riepilogativo di un dato servizio di un evento	Fornisce il foglio riepilogativo del servizio dell'evento richiesto

Estensione 2a

#	Attore	Sistema
2a.1	Rimuove un compito della cucina dalla lista dei compiti	Aggiorna la lista dei compiti

Estensione 4a

#	Attore	Sistema
4a.1	Contrassegna come "satturo" un dato turno	Registra la modifica dello stato del turno

Estensione 6a

#	Attore	Sistema
6a.1	Indica, per un dato compito, il numero di porzioni che sono già pronte	Registra la modifica del compito
	<i>Se lo desidera prosegue con il passo 7 dello scenario principale, altrimenti termina il caso d'uso</i>	

Estensione 6b

#	Attore	Sistema
6b.1	Modifica l'assegnamento di un compito	Registra la modifica del compito
	<i>Se lo desidera prosegue con il passo 7 dello scenario principale, altrimenti termina il caso d'uso</i>	

Estensione 6c

#	Attore	Sistema
6c.1	Annulla l'assegnamento di un compito	Registra l'annullamento del compito
	<i>Se lo desidera prosegue con il passo 7 dello scenario principale, altrimenti termina il caso d'uso</i>	

Estensione 6d

#	Attore	Sistema
6d.1	Elimina l'assegnamento di un compito	Registra l'eliminazione del compito
	<i>Se lo desidera prosegue con il passo 7 dello scenario principale, altrimenti termina il caso d'uso</i>	

Eccezione 1a

#	Attore	Sistema
1a.1	Crea un foglio riepilogativo per un servizio di un evento	L'attore che tenta di creare il foglio non è lo chef incaricato del servizio dell'evento

Eccezione 1b

#	Attore	Sistema
1b.1	Crea un foglio riepilogativo per un servizio di un evento	Esiste già un foglio riepilogativo per il servizio dell'evento

Eccezione 1a.1a

#	Attore	Sistema
1a.1a.1	Apri un foglio riepilogativo di un dato servizio di un evento	Non esiste un foglio riepilogativo per il servizio dell'evento

Eccezione 2a

#	Attore	Sistema
2a.1	Opzionalmente aggiunge una procedura (ricetta o preparazione) alla lista dei compiti	La ricetta o preparazione da inserire è già presente nella lista dei compiti

Eccezione 2a.1a

#	Attore	Sistema
2a.1a.1	Rimuove un compito della cucina dalla lista dei compiti	La ricetta o preparazione da eliminare non è presente nella lista dei compiti

Eccezione 6a

#	Attore	Sistema
6a.1	Assegna un compito della cucina, specificando il turno e opzionalmente il cuoco.	La ricetta è già stata assegnata ad un altro cuoco nello stesso turno

Eccezione 6b

#	Attore	Sistema
6b.1	Assegna un compito della cucina, specificando il turno e opzionalmente il cuoco.	Il cuoco scelto è già stato incaricato di svolgere quello stesso compito in quello stesso turno.

Eccezione 6c

#	Attore	Sistema
6c.1	Assegna un compito della cucina, specificando il turno e opzionalmente il cuoco.	Il cuoco scelto non è disponibile nel turno dato.

Eccezione 6d

#	Attore	Sistema
6d.1	Assegna un compito della cucina, specificando il turno e opzionalmente il cuoco.	Non ci sono cuochi disponibili nel turno scelto

Eccezione 6b.1a

#	Attore	Sistema
6b.1a.1	Modifica l'assegnamento di un compito	Il compito è già stato completato

Eccezione 6b.1b

#	Attore	Sistema
6b.1b.1	Modifica l'assegnamento di un compito	Il compito è già stato annullato

Eccezione 6c.1a

#	Attore	Sistema
6c.1a.1	Annulla l'assegnamento di un compito	Il compito è già stato completato

Eccezione 6d.1a

#	Attore	Sistema
6d.1a.1	Elimina l'assegnamento di un compito	Il compito è già stato completato

Eccezione 7a

#	Attore	Sistema
7a.1	Definisce una stima del tempo necessario per il completamento del compito e stabilisce il numero di porzioni da preparare	Il tempo stimato è superiore alla durata del turno