

Glossario

Termine	Descrizione	Sinonimi
ATTORI		
Organizzatore	Colui che gestisce il personale e l' evento .	
Cliente	Colui che commissiona l'organizzazione di un evento .	Committente
Chef	Colui che stabilisce il menù e supervisiona la cucina, controllando turni e compiti .	
Cuoco	Colui che prepara il cibo	
Personale di servizio	Coloro che si occupano del servizio durante l' evento . Include figure come i camerieri, i lavapiatti e i sommelier.	Staff di supporto
Personale	Termine utilizzato per indicare in modo generico chef , cuochi e personale di servizio dipendentemente dal contesto.	
Utente	Generico utilizzatore del servizio. Include le figure dell' organizzatore , degli chef , i cuochi e il personale di servizio .	
DOMINIO DELL'APPLICAZIONE		
Menù	<p>Insieme di ricette proposte durante in un dato servizio. È composto da diverse voci, opzionalmente organizzate in sezioni (è possibile avere un'unica sezione). Il menù viene creato da uno chef a partire dalle ricette del suo ricettario e può essere modificato se e solo se non è utilizzato in alcun evento. Ogni menù è caratterizzato da una serie di informazioni aggiuntive:</p> <ul style="list-style-type: none"> • se è consigliata la presenza di un cuoco durante il servizio • composizione in piatti caldi e/o freddi • se richiede la disponibilità di una cucina nella sede dell'evento • compatibilità con un buffet • eventuale necessità di posate 	
Sezione di un menù	Categoria opzionale di un menù (antipasti, primi, secondi, dolci, ...).	
Voce di un menù	Elemento di un menù eventualmente appartenente ad una sezione (qualora il menù le preveda). Ogni voce	

	del menù fa riferimento ad una ricetta , eventualmente riportata con un nome diverso rispetto a quello indicato sul ricettario .	
Creazione di un menù	Lo chef individua uno o più menù che ritiene adeguati per l' evento . Può scegliere un menù già esistente effettuando una copia, o crearne uno nuovo a partire dalle ricette del ricettario . Al termine di questa operazione il menù viene sottoposto ad approvazione da parte dell' organizzatore .	
Modifiche di un menù	L' organizzatore può proporre modifiche al menù , suggerendo l'aggiunta o la rimozione di uno o più piatti . Lo chef dovrà poi decidere se attuare o meno le modifiche proposte dall' organizzatore . Dopo la creazione, lo chef può modificare il menù fintanto che questo non è in uso in alcun evento : in quel caso dovrà creare una nuova copia del menù e attuare le modifiche su di essa.	
Ricettario	Insieme di ricette e preparazioni da cui attingere per comporre un menù	
Creazione di un ricettario	Chef e cuochi possono inserire ricette o preparazioni nel ricettario . Inizialmente sono messe in bozza e visibili solamente dal proprietario : per renderle consultabili da più utenti occorre pubblicarle. Una volta pubblicate e utilizzate in un menù o una ricetta , non sarà possibile applicare modifiche o renderle nuovamente private.	
Ricetta	Insieme di istruzioni , opportunamente ordinate, e di ingredienti per creare un piatto da servire durante un servizio . Ogni ricetta è caratterizzata da: <ul style="list-style-type: none"> • nome • proprietario • opzionalmente un autore • una breve descrizione • eventuali note aggiuntive • eventuali tag categorizzanti (es. crudo, vegetariano, ...) • stima delle tempistiche necessarie per il completamento • ingredienti necessari e relativa dose 	
Proprietario di una ricetta	Colui che ha inserito la ricetta nel ricettario	
Autore di una ricetta	Colui che ha ideato la ricetta	
Dose	Quantità di ingrediente necessaria per la preparazione di un piatto	

Ingrediente	<p>Materia prima per la preparazione di un piatto. Può essere di due tipi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ingrediente di base, scelto da un elenco di partenza che rappresenta la dispensa • preparato intermedio realizzato dai cuochi 	
Piatto	Prodotto finale di una ricetta che verrà servito durante un servizio	Cibo, Pietanza
Porzione	Quantità indicativa di un piatto finito per una persona	
Istruzione	<p>Passaggio di una ricetta o preparazione che descrive come trasformare gli ingredienti in un piatto. Possono essere di due tipi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • da realizzare in anticipo (lavoro preparatorio) • da realizzare in loco 	
Lavoro preparatorio	Fase di lavoro in cui i cuochi anticipano alcune preparazioni e ricette necessarie per un servizio . È organizzato in turni . Viene effettuato da cuochi supervisionati da uno chef responsabile.	
Preparazione	Passaggio intermedio di una ricetta che realizza un preparato intermedio da utilizzare nella ricetta stessa.	
Preparato intermedio	Prodotto di una preparazione che verrà utilizzato in un'altra preparazione o in una ricetta .	Preparato di base
Modifiche di una ricetta o preparazione	Solamente il proprietario di una ricetta (il cuoco o lo chef che l'ha creata) può eliminarla o modificarla, purché non sia attualmente in uso in un menù . Se si intende modificare una ricetta/preparazione in uso o una ricetta/preparazione di qualcun altro, è necessario farne una copia ed agire su quella.	
Suddivisione di una ricetta in preparazioni	Modifica di una o più parti di una ricetta in una o più preparazioni a sé stanti.	
Servizio	<p>Attività che prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la conclusione di preparazioni e ricette iniziate durante la fase del lavoro preparatorio • il servire i piatti creati da chef e cuochi • l'allestimento della sede dell'evento. <p>Ogni evento può prevedere uno o più servizi, eventualmente in sedì diverse. Ogni servizio è caratterizzato da un orario, un menù e uno staff di supporto.</p> <p>Può essere un pranzo, una cena, un aperitivo, ...</p> <p>È organizzato in turni. Viene effettuato dal personale di servizio e opzionalmente da cuochi che devono ultimare delle preparazioni/ricette.</p>	Lavoro di servizio
Evento	Contesto in cui viene fornito il servizio di catering. Un evento può essere in corso o terminato.	

	Prevede la fase di lavoro preparatorio e il servizio . Può essere composto da uno (semplice) o più servizi (complesso). Si può svolgere in un'unica giornata o su più giorni.	
Evento ricorrente	Evento che si ripete con una certa regolarità. È caratterizzato da: <ul style="list-style-type: none"> • frequenza • un attributo a scelta tra <ul style="list-style-type: none"> ◦ la data di conclusione ◦ il numero di occorrenze 	
Frequenza	Intervallo di tempo che separa due occorrenze di un evento ricorrente	
Occorrenza	Singola edizione di un evento ricorrente	Istanza
Sede di un evento	Luogo di svolgimento di un evento. In un evento possono esserci più sedi.	
Sede	Luogo, appartenente alla società Cat&Ring, di svolgimento del lavoro preparatorio .	
Scheda di un evento	Foglio riepilogativo di un evento . Contiene le seguenti informazioni: <ul style="list-style-type: none"> • sede dell'evento • date (se evento semplice la data dell'evento, in caso di un evento ricorrente può contenere anche le date delle occorrenze) • tipi di servizio • numero di partecipanti • eventuali note aggiuntive 	
Creazione di un evento	Dopo aver ricevuto la richiesta di un cliente , l' organizzatore crea la scheda dell'evento , specificando se intende creare un evento semplice o un evento ricorrente .	

Glossario

Termine	Descrizione	Sinonimi
Creazione di un evento ricorrente	Come per l' evento semplice, viene creata una scheda dell'evento . Vengono specificate data di inizio e una tra data di fine evento e numero di occorrenze . Ogni occorrenza successiva eredita le caratteristiche della prima istanza dell' evento ricorrente .	
Annullamento di	Un evento può essere annullato in un momento	

un evento	qualsiasi.	
Eliminazione di un evento	Un evento può essere eliminato solamente nelle fasi iniziali della sua organizzazione e in assenza di costi, ovvero fintanto che non è stata svolta nessuna reale attività inerente all' evento stesso. In seguito all'approvazione del menù da parte dell' organizzatore , l' evento può essere solo annullato .	
Turno	<p>Organizzazione del lavoro necessario per lo svolgimento di un evento. Ogni turno è caratterizzato da:</p> <ul style="list-style-type: none"> • data • luogo di svolgimento, può essere: <ul style="list-style-type: none"> ◦ la sede della società se si tratta di un turno di lavoro preparatorio ◦ la sede dell'evento se si tratta di un turno di servizio • la fascia oraria <p>Può essere di due tipi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • turno di servizio, che coinvolge il personale di servizio ed eventualmente i cuochi che devono ultimare le ricette e le preparazioni nella sede dell'evento • turno di lavoro preparatorio, svolto nella sede della società, che coinvolge gli chef e i cuochi che avviano alcune preparazioni e ricette 	
Definizione dei un turno	L' organizzatore sceglie il personale di servizio per ogni turno , assegnando a ciascun membro del personale un ruolo specifico per un determinato servizio . Eventualmente assegna un cuoco per preparazioni da ultimare nella sede dell'evento .	
Ruolo	Specifica mansione assegnata a un membro del personale di servizio in un dato servizio .	
Compiti della cucina	Realizzazione di ricette e preparati intermedi , assegnata da uno chef ai cuochi durante la fase di lavoro preparatorio . Dopo aver completato il compito, il cuoco responsabile lo contrassegna come "completato".	
Definizione dei compiti della cucina	Lo chef assegna i compiti ai cuochi nei vari turni di preparazione. Più cuochi possono lavorare alla stessa ricetta e un cuoco può svolgere più attività, compatibilmente con il tempo a sua disposizione.	