

# Glossario 2020/21

Termine	Descrizione	Sinonimi
<b>Attori</b>		
Chef	Stabilisce il <b>menù</b> per gli eventi e ne supervisiona la preparazione.	
Cliente	Colui che commissiona l'organizzazione di un <b>evento</b>	
Cuoco	Prepara il <b>cibo</b> .	
Organizzatore	La persona che gestisce il <b>personale</b> e gli <b>eventi</b>	
Personale	La parola personale è usata in modo ambiguo nel testo per intendere talvolta tutti i dipendenti (chef, cuochi, personale di servizio), talvolta soltanto i dipendenti soggetti a turni (cuochi e personale di servizio). In presenza di questo termine consultare il cliente per disambiguare.	
Personale di Servizio	Le persone (maître e camerieri) che si occupano del servizio durante l'evento stesso.	Staff di supporto
Utente	Generico utilizzatore dell'applicazione (ha necessariamente un ruolo fra <b>organizzatore</b> , <b>chef</b> , <b>cuoco</b> , <b>personale di servizio</b> )	
<b>Dominio dell'applicazione</b>		
Autore (di una <b>ricetta</b> )	Chi ha ideato la <b>ricetta</b>	
Cibo	Piatti preparati (seguendo una <b>ricetta</b> del <b>ricettario</b> ) per essere consumati durante un <b>servizio</b> .	Pietanze
Dose (di un <b>ingrediente</b> )	Indica la quantità di ogni <b>ingrediente</b> (di base o preparati) necessario alla preparazione di un piatto.	
Emendamento di un <b>menù</b>	Modifica effettuata nel <b>menù</b> di un <b>evento</b> da parte dello <b>chef</b> che può togliere o aggiungere piatti. Queste modifiche non si riflettono sul <b>menù</b> originale, gli emendamenti restano visibili come aggiunte o eliminazioni limitate all'evento in questione. Anche l' <b>organizzatore</b> può proporre questi emendamenti, che però dovranno essere approvati dallo <b>chef</b> .	
Estrapolazione di <b>preparazioni</b>	Trasformazione di una parte di <b>ricetta</b> in una <b>preparazione</b> a sé stante.	

Evento	<p>Contesto in cui viene fornito il servizio di catering. Può essere ad es. un pranzo, una cena, un aperitivo, un buffet, un coffee break...</p> <p>Prevede due momenti diversi, il <b>lavoro preparatorio</b> e il <b>servizio</b>.</p> <p>Se ne fa carico un <b>organizzatore</b>, mentre la cucina è affidata a uno <b>chef</b>.</p> <p>Un evento può essere semplice, e prevedere un singolo <b>servizio</b>, o complesso.</p> <p>Un evento complesso può prevedere più <b>servizi</b> (pranzo e cena, colazione e pranzo, coffee-break mattino e pomeriggio, ecc) in un'unica giornata e/o prevedere più giornate.</p> <p>Gli eventi possono inoltre essere classificati come ricorrenti nel caso in cui si ripetano con una certa regolarità.</p>	
Ingrediente	<p>Materia prima per preparare un piatto. Può essere di base, ovvero scelto da un elenco che si immagina predefinito nel software e che dovrà essere il più possibile esaustivo, oppure un preparato realizzato in cucina dagli stessi cuochi.</p>	
Insieme delle istruzioni (di una ricetta)	<p>Spiegazione di come trasformare gli <b>ingredienti</b> di partenza in un prodotto finito.</p> <p>Sono divise in due sezioni, la parte che può essere realizzata in anticipo e quella che deve essere realizzata all'ultimo sul posto dell'evento. Naturalmente è possibile che una delle due sezioni sia vuota.</p> <p>Ogni singola istruzione è rappresentata da un <b>passo</b>.</p>	
Menù	<p>Descrive quali piatti vengono proposti in un dato <b>servizio</b> (nell'ambito di un <b>evento</b>)</p> <p>Si compone di diverse <b>voci</b>, opzionalmente organizzate in <b>sezioni</b>.</p> <p>Lo chef costruisce i suoi menù a partire dalle <b>ricette</b> nel <b>ricettario</b>.</p> <p>Un menù è caratterizzato da informazioni aggiuntive, quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• se è consigliata la presenza di un cuoco durante il servizio per finalizzare le preparazioni</li> <li>• se prevede solo piatti freddi o anche piatti caldi</li> <li>• se richiede la disponibilità di una cucina nella sede dell'evento</li> <li>• se è adeguato per un buffet</li> <li>• se può essere fruito senza posate (finger food)</li> </ul> <p>Un menù può essere modificato fintanto che non è utilizzato in alcun <b>evento</b>.</p>	

Passo	<p>Singolo elemento che compone le <b>istruzioni</b> di una <b>ricetta</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• passo semplice: un singolo passaggio di svolgimento;</li> <li>• raggruppamento: una sequenza di passi che vengono uno dopo l'altro</li> <li>• variante: formato da un passo "principale" e da una "variante"</li> <li>• ripetizione: un passo con l'indicazione di una regola di ripetizione</li> </ul>	Istruzione
Porzione	Quantità indicativa di un piatto finito per una persona	
Preparazione	Simile a una <b>ricetta</b> , ma descrive come realizzare un preparato da utilizzare in un'altra.	
Preparazione in sede	Fase in cui i cuochi si dedicano ad anticipare alcune preparazioni e ricette necessarie per un <b>servizio</b> .	Lavoro preparatorio
Proprietario (di una <b>ricetta</b> )	Chi ha inserito la <b>ricetta</b> nel <b>ricettario</b>	
Ricetta	<p>Descrive come preparare un piatto da servire a tavola. E' caratterizzata da un nome, da un proprietario opzionalmente da un autore e può essere accompagnata da una descrizione breve di ciò che realizza o da altre note che si ritiene possano essere di interesse.</p> <p>Può essere accompagnata da tag che segnalano ricette vegetariane, senza latticini, senza uova, senza glutine, vegane.</p>	
Ricettario	Un elenco/raccolta di <b>ricette</b> e <b>preparazioni</b>	
Ruolo	Specifica mansione assegnata a un membro del <b>personale di servizio</b> in un <b>dato servizio</b>	
Scheda di un <b>evento</b>	Creata dall' <b>organizzatore</b> , è il documento in cui sono descritte le caratteristiche dell' <b>evento</b> .	
Sede	Ubicazione della società di catering e delle relative cucine	
Sede di un <b>evento</b>	Luogo di svolgimento degli eventi	
Servizio	<p>Attività che consiste nel servire ai partecipanti i piatti e le bevande preparati. Include l'allestimento preliminare e il rigoverno al termine. Può andare dal semplice buffet all'allestimento di una sala ristorante.</p> <p>Uno stesso <b>evento</b> può prevedere più servizi, anche in <b>sedi</b> diverse. Ciascun servizio avrà una precisa fascia oraria, e naturalmente un proprio <b>menu</b> e un proprio <b>staff di supporto</b>.</p>	

Sezione di un menù	Partizionamento (opzionale) di un <b>menù</b> . Ad es.: primi, secondi, dolci sono sezioni.	
Tempistiche di una ricetta	<p>Si suddivide in:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>tempo di attività concreta (TAC)</b> richiesto a chi la prepara. Per definire questo tempo si dovranno specificare due fattori: il tempo costante (TACc), che non dipende dal numero di porzioni, e il tempo variabile (TACv), che dipende invece dal numero di porzioni.</li> <li>• <b>il tempo totale di preparazione (TT)</b>, ossia quanto passa dal momento in cui si inizia a svolgere la ricetta al momento in cui può essere servita. Questo include anche quelli che per il cuoco sono tempi morti.</li> <li>• <b>il tempo di ultimazione (TU)</b>, ossia quanto tempo serve in fase di servizio per ultimare il piatto; rientrano in questa categoria tutte le cose che devono essere fatte all'ultimo. Anche qui avremo una suddivisione in due fattori costante (TUc), indipendente dal numero di porzioni, e variabile (TUV), dipendente dal numero di porzioni.</li> </ul>	
Turno	<p>Periodo di attività di una persona caratterizzato da una data, un luogo di svolgimento dell'attività e da una fascia oraria.</p> <p>I turni sono di due tipi: <b>turni preparatori</b>, dove i <b>cuochi</b> lavorano a preparare le pietanze, e <b>turni di servizio</b>, dove lavorano il <b>personale di servizio</b> e i <b>cuochi</b> per realizzare il <b>servizio</b> stesso.</p> <p>Un <b>turno</b> può essere indicato come "completo" se la cucina e lo staff per quel turno sono completamente impegnati e non più disponibili per altre lavorazioni.</p>	
Turno preparatorio	<p><b>I turni preparatori:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sono inseriti dagli <b>organizzatori</b> a monte, a prescindere dagli <b>eventi</b> che si organizzeranno</li> <li>• si ripetono con una certa cadenza, salvo situazioni particolari o festività</li> <li>• possono essere raggruppati in modo tale che quando il <b>personale</b> dà la propria disponibilità o è disponibile per tutti i turni del gruppo o non lo è per nessuno.</li> </ul>	Turno di cucina
Turno di servizio	<p><b>I turni di servizio:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vengono inseriti dagli <b>organizzatori</b> in seguito alla presa in carico di un <b>evento</b> coi relativi <b>servizi</b>;</li> <li>• possono prevedere un tempo aggiuntivo rispetto agli orari del <b>servizio</b> effettivo per la</li> </ul>	

	<p>preparazione (prima) e per rigovernare (dopo)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• possono essere modificati solo finché non ci sono disponibilità date dal <b>personale</b>.</li> <li>• a differenza dei <b>turni preparatori</b>, possono esserci più turni di servizio con orari uguali o sovrapposti, perché possono anche esserci <b>servizi</b> in parallelo.</li> </ul>	
Voce di un <b>menù</b>	<p>Singolo elemento di un <b>menù</b>. Può appartenere ad una <b>sezione</b> se il <b>menù</b> è diviso in <b>sezioni</b>.</p> <p>Ogni voce fa riferimento ad una <b>ricetta</b> nel <b>ricettario</b>, ma il testo della voce può anche essere diverso dal nome della <b>ricetta</b>.</p>	