# Glossario 2020/21

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Termine | Descrizione | Sinonimi |
| **Attori** | | |
| Chef | Stabilisce il **menù** per gli eventi e ne supervisiona la preparazione. |  |
| Cliente | Colui che commissiona l’organizzazione di un **evento** |  |
| Cuoco | Prepara il **cibo**. |  |
| Organizzatore | La persona che gestisce il **personale** e gli **eventi** |  |
| 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 **organizzatore**, **chef**, **cuoco**, **personale di servizio**) |  |
| **Dominio dell’applicazione** | | |
| Autore (di una **ricetta**) | Chi ha ideato la **ricetta** |  |
| Cibo | Piatti preparati (seguendo una **ricetta** del **ricettario**) per essere consumati durante un **servizio**. | Pietanze |
| Dose (di un **ingrediente**) | Indica la quantità di ogni **ingrediente** (di base o preparati) necessario alla preparazione di un piatto. |  |
| Emendamento di un **menù** | Modifica effettuata nel **menù** di un **evento** da parte dello **chef** che può togliere o aggiungere piatti. Queste modifiche non si riflettono sul menù originale, gli emendamenti restano visibili come aggiunte o eliminazioni limitate all’evento in questione. Anche l’**organizzatore** può proporre questi emendamenti, che però dovranno essere approvati dallo **chef**. |  |
| Estrapolazione di **preparazioni** | Trasformazione di una parte di **ricetta** in una **preparazione** a sé stante. |  |
| Evento | Contesto in cui viene fornito il servizio di catering.  Può essere ad es. un pranzo, una cena, un aperitivo, un buffet, un coffee break...  Prevede due momenti diversi, il **lavoro preparatorio** e il **servizio**.  Se ne fa carico un **organizzatore**, mentre la cucina è affidata a uno **chef**.  Un evento può essere semplice, e prevedere un singolo **servizio**, o complesso.  Un evento complesso può prevedere più **servizi** (pranzo e cena, colazione e pranzo, coffee-break mattino e pomeriggio, ecc) in un unica giornata e/o prevedere più giornate.  Gli eventi possono inoltre essere classificati come ricorrenti nel caso in cui si ripetano con una certa regolarità. |  |
| Ingrediente | 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. |  |
| Insieme delle istruzioni (di una ricetta) | Spiegazione di come trasformare gli **ingredienti** di partenza in un prodotto finito.  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.  Ogni singola istruzione è rappresentata da un **passo**. |  |
| Menù | Descrive quali piatti vengono proposti in un dato **servizio** (nell’ambito di un **evento**)  Si compone di diverse **voci**, opzionalmente organizzate in **sezioni**.  Lo chef costruisce i suoi menù a partire dalle **ricette** nel **ricettario**.  Un menù è caratterizzato da informazioni aggiuntive, quali:   * se è consigliata la presenza di un cuoco durante il servizio per finalizzare le preparazioni * se prevede solo piatti freddi o anche piatti caldi * se richiede la disponibilità di una cucina nella sede dell’evento * se è adeguato per un buffet * se può essere fruito senza posate (finger food)   Un menù può essere modificato fintanto che non è utilizzato in alcun **evento**. |  |
| Passo | Singolo elemento che compone le **istruzioni** di una **ricetta**:   * passo semplice: un singolo passaggio di svolgimento; * raggruppamento: una sequenza di passi che vengono uno dopo l’altro * variante: formato da un passo “principale” e da una “variante” * ripetizione: un passo con l’indicazione di una regola di ripetizione | Istruzione |
| Porzione | Quantità indicativa di un piatto finito per una persona |  |
| Preparazione | Simile a una **ricetta**, 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 **servizio**. | Lavoro preparatorio |
| Proprietario (di una **ricetta**) | Chi ha inserito la **ricetta** nel **ricettario** |  |
| Ricetta | 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.  Può essere accompagnata da tag che segnalano ricette vegetariane, senza latticini, senza uova, senza glutine, vegane. |  |
| Ricettario | Un elenco/raccolta di **ricette** e **preparazioni** |  |
| Ruolo | Specifica mansione assegnata a un membro del **personale di servizio** in un **dato servizio** |  |
| Scheda di un **evento** | Creata dall’**organizzatore**, è il documento in cui sono descritte le caratteristiche dell’**evento**. |  |
| Sede | Ubicazione della società di catering e delle relative cucine |  |
| Sede di un **evento** | Luogo di svolgimento degli eventi |  |
| Servizio | 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.  Uno stesso **evento** può prevedere più servizi, anche in **sedi** diverse. Ciascun servizio avrà una precisa fascia oraria, e naturalmente un proprio **menu** e un proprio **staff di supporto**. |  |
| Sezione di un **menù** | Partizionamento (opzionale) di un **menù**. Ad es.: primi, secondi, dolci sono sezioni. |  |
| Tempistiche di una **ricetta** | Si suddivide in:   * **tempo di attività concreta (TAC)** 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. * **il tempo totale di preparazione (TT)**, 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. * **il tempo di ultimazione (TU)**, 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. |  |
| Turno | Periodo di attività di una persona caratterizzato da una data, un luogo di svolgimento dell’attività e da una fascia oraria.  I turni sono di due tipi: **turni preparatori**, dove i **cuochi** lavorano a preparare le pietanze, e **turni di servizio**, dove lavorano il **personale di servizio** e i **cuochi** per realizzare il **servizio** stesso.  Un **turno** può essere indicato come “completo” se la cucina e lo staff per quel turno sono completamente impegnati e non più disponibili per altre lavorazioni. |  |
| Turno preparatorio | **I turni preparatori**:   * sono inseriti dagli **organizzatori** a monte, a prescindere dagli **eventi** che si organizzeranno * si ripetono con una certa cadenza, salvo situazioni particolari o festività * possono essere raggruppati in modo tale che quando il **personale** dà la propria disponibilità o è disponibile per tutti i turni del gruppo o non lo è per nessuno. | Turno di cucina |
| Turno di servizio | **I turni di servizio**:   * vengono inseriti dagli **organizzatori** in seguito alla presa in carico di un **evento** coi relativi **servizi**; * possono prevedere un tempo aggiuntivo rispetto agli orari del **servizio** effettivo per la preparazione (prima) e per rigovernare (dopo) * possono essere modificati solo finché non ci sono disponibilità date dal **personale**. * a differenza dei **turni preparatori**, possono esserci più turni di servizio con orari uguali o sovrapposti, perché possono anche esserci **servizi** in parallelo. |  |
| Voce di un **menù** | Singolo elemento di un **menù**. Può appartenere ad una **sezione** se il **menù** è diviso in **sezioni**.  Ogni voce fa riferimento ad una **ricetta** nel **ricettario**, ma il testo della voce può anche essere diverso dal nome della **ricetta**. |  |