

Casi d'uso testuali

Nome	Setup ristorante
Attore	Gestore
Scenario principale	1. Il sistema presenta a video che il gestore ha scelto di inizializzare il ristorante. 2. Si presentano i successivi casi d'uso di setup, ognuno con la sua implementazione. 3. Postcondizione: al Gestore viene bloccata qualsiasi possibilità di modificare il ristorante nella corrente giornata lavorativa. Fine.

Nome	Setup carico di lavoro per persona
Attore	Gestore
Scenario principale	1. Il sistema presenta la richiesta a video. 2. Il gestore inserisce il dato. 3. Postcondizione: il dato è stato salvato — potrà essere usato dall'addetto alle prenotazioni. Fine.
Scenario alternativo	2.a Precondizione: il dato inserito non è un intero > 0 . Il sistema avverte che il formato non è valido e richiede nuovamente di inserirlo — continua finché non è corretto. Fine.

Nome	Setup numero di posti a sedere disponibili nel ristorante
Attore	Gestore
Scenario principale	1. Il sistema presenta la richiesta a video. 2. Il gestore inserisce il dato. 3. Postcondizione: il dato è stato salvato — potrà essere usato dall'addetto alle prenotazioni. Fine.
Scenario alternativo	2.a Precondizione: il dato inserito non è un intero > 0 . Il sistema avverte che il formato non è valido e richiede nuovamente di inserirlo — continua finché non è corretto. Fine.

Nome	Setup insieme delle bevande
Attore	Gestore
Scenario principale	1. Il sistema chiede se si vuole aggiungere una bevanda o rimuoverla. 2. Il gestore sceglie l'opzione che desidera. Fine.
Scenario alternativo	3a. Il sistema presenta i campi per l'aggiunta di una bevanda — consumo pro capite e nome. 4a. Il gestore inserisce i dati in tali campi. 5a. Il sistema registra i dati della nuova bevanda. Postcondizione: la nuova bevanda è

	stato registrata (e quindi sarà riconosciuta dal magazziniere). 6a. Si ritorna al punto 1. Fine.
Scenario alternativo	4.1a. Precondizione: uno dei dati inseriti non è nel formato corretto. Il sistema avverte che il formato non è valido — per il nome, potrebbe essere che sia stato inserito un duplicato, cosa non ammessa — e richiede nuovamente l'insierimento — continua finché non è corretto. Fine.
Scenario alternativo	3b. Il sistema presenta la richiesta di inserimento del nome della bevanda da rimuovere. 4b. Il gestore inserisce il dato. 5b. Il sistema aggiorna i dati delle bevande. Postcondizione: la lista delle bevande è stata privata della bevanda non necessaria (e quindi non sarà più riconosciuta dal magazziniere). 6b. Si ritorna al punto 1. Fine.
Scenario alternativo	4.1b. Precondizione: il nome inserito non è presente fra le bevande esistenti. Il sistema avverte dell'incongruenza e richiede nuovamente l'insierimento — continua finché non è il nome di una bevanda esistente. Fine.
Nome	Setup insieme generi (alimentari) extra
Attore	Gestore
Scenario principale	1. Il sistema chiede se si vuole aggiungere un genere (alimentare) extra o rimuoverlo. 2. Il gestore sceglie l'opzione che desidera. Fine.
Scenario alternativo	3a. Il sistema presenta i campi per l'aggiunta di un un genere (alimentare) — consumo pro capite e nome. 4a. Il gestore inserisce i dati in tali campi. 5a. Il sistema registra i dati del nuovo genere (alimentare) extra. Postcondizione: il nuovo genere (alimentare) extra è stato registrato (e quindi sarà riconosciuto dal magazziniere). 6a. Si ritorna al punto 1. Fine.
Scenario alternativo	4.1a. Precondizione: uno dei dati inseriti non è nel formato corretto. Il sistema avverte che il formato non è valido — per il nome, potrebbe essere che sia stato inserito un duplicato, cosa non ammessa — e richiede nuovamente l'insierimento — continua finché non è corretto. Fine.
Scenario alternativo	3b. Il sistema presenta la richiesta di inserimento del nome del genere (alimentare) extra da rimuovere. 4b. Il gestore inserisce il dato. 5b. Il sistema aggiorna i dati dei generi (alimentari) extra. Postcondizione: la lista dei generi (alimentari) extra è stata privata del genere (alimentare) extra non necessario (e quindi non sarà più riconosciuto dal magazziniere). 6b. Si ritorna al punto 1. Fine.
Scenario alternativo	4.1b. Precondizione: il nome inserito non è presente fra i generi (alimentari) extra esistenti. Il sistema avverte dell'incongruenza e richiede nuovamente l'insierimento — continua finché non è il nome di un genere (alimentare) extra esistente. Fine.

Nome	Setup ricette
Attore	Gestore
Scenario principale	1. Il sistema chiede se si vuole aggiungere una ricetta o rimuoverla. 2. Il gestore sceglie l'opzione che desidera. Fine.
Scenario alternativo	3a. Il sistema presenta i campi per l'aggiunta di una ricetta — nome, periodo di validità, ingredienti, numero di porzioni preparabili e carico di lavoro per porzione, quest'ultima come numeratore e denominatore, essendo una frazione. 4a. Il gestore inserisce i dati in tali campi. 5a. Il sistema registra i dati della nuova ricetta. Postcondizione: la nuova ricetta è stata registrata (e quindi sarà fruibile dalla cucina). Si crea la corrispondenza piatto-ricetta, in quanto tale corrispondenza è data dal nome, quindi si aggiorna anche la lista dei piatti, rendendo il piatto disponibile, nel caso in cui lo si voglia aggiungere ad un menù alla carta e/o tematico — è un altro caso d'uso. 6a. Si ritorna al punto 1. Fine.
Scenario alternativo	4.1a. Precondizione: uno dei dati inseriti non è nel formato corretto. Il sistema avverte che il formato non è valido e richiede nuovamente l'inserimento — continua finché non è corretto. Fine.
Scenario alternativo	3b. Il sistema presenta la richiesta di inserimento del nome della ricetta da rimuovere. 4b. Il gestore inserisce il dato. 5b. Il sistema aggiorna i dati delle ricette. Postcondizione: la lista delle ricette è stata privata della ricetta non necessaria (e quindi non sarà più utilizzabile dalla cucina). 6b. Si ritorna al punto 1. Fine.
Scenario alternativo	4.1b. Precondizione: il nome inserito non è presente fra le ricette esistenti. Il sistema avverte dell'incongruenza e richiede nuovamente l'inserimento — continua finché non è il nome di una ricetta esistente. Fine.
Scenario alternativo	5.1b. Precondizione: È stata trovata una corrispondenza piatto-ricetta, in quanto tale corrispondenza è data dal nome, per cui il piatto, a cui è associata la ricetta, sia presente in un menù alla carta e/o tematico, viene chiesta la conferma all'utente: la cancellazione comporterebbe la rimozione anche da lì. Fine.

Nome	Setup menù
Attore	Gestore
Scenario principale	1. Il sistema chiede se si vuole aggiungere un menù (tematico) o rimuoverlo. 2. Il gestore sceglie l'opzione che desidera. Fine.
Scenario	3a. Il sistema presenta a video la proposta di aggiungere o rimuovere un

alternativo	<p>piatto dal menù alla carta. Ciò è dovuto al fatto che, per logica del programma, i menù tematici non sono fissi e sono costituiti dai piatti facenti parte del menù alla carta — presente ad ogni lavorativo, ma con piatti differenti, in base al loro periodo di validità e/o scelte implementative del gestore. Di conseguenza, essendo un menù tematico un sottoinsieme fisso di piatti del menù alla carta, potrebbe essere utile fare dei cambiamenti in quest'ultimo. 4a. Il sistema presenta a video i campi per l'inserimento di un nuovo menù tematico — nome, periodo di validità, quanti piatti compongono il nuovo menù, quali piatti ci devono essere, carico di lavoro del menù. 5a. Il gestore inserisce i dati in tali campi. 6a. Il sistema registra i dati del nuovo menù solo se rispetta il carico di lavoro massimo. Postcondizione: il nuovo menù è stato registrato (e quindi sarà fruibile dall'addetto alle prenotazioni). 7a. Si ritorna al punto 1. Fine.</p>
Scenario alternativo	<p>3.1a. Il gestore sceglie di aggiungere o rimuovere un piatto dal menù alla carta. Si presenta un menù che chiede se vuole aggiungere o rimuovere un piatto. Fine.</p>
Scenario alternativo	<p>3.1.1a. Il gestore sceglie di aggiungere un piatto. 3.1.2a. Il sistema presenta la richiesta di inserimento del nome del piatto da aggiungere, sulla base dei piatti stampati a video. 3.1.3a. Il gestore inserisce il dato in tale campo. 3.1.4a. Il sistema registra l'aggiunta al menù alla carta. Postcondizione: il nuovo piatto è stato registrato (e quindi sarà fruibile dall'addetto alle prenotazioni). Fine.</p>
Scenario alternativo	<p>3.1.3.1a. Precondizione: il nome inserito non esiste oppure ha un periodo di validità non compatibile col giorno lavorativo. Il sistema avverte l'invalidità e richiede nuovamente l'inserimento — continua finché non è corretto. Fine.</p>
Scenario alternativo	<p>3.1.1b. Il gestore sceglie di rimuovere un piatto. 3.1.2b. Il sistema presenta la richiesta di inserimento del nome del piatto da rimuovere, sulla base dei piatti stampati a video. 3.1.3b. Il gestore inserisce il dato in tale campo. 3.1.4b. Il sistema registra la rimozione al menù alla carta. Nel caso in cui sia presente in un menù tematico, viene rimosso anche da lì. Postcondizione: il piatto è stato rimosso (e quindi non sarà più fruibile all'addetto alle prenotazioni). Fine.</p>
Scenario alternativo	<p>3.1.3.1b. Precondizione: il nome inserito non esiste. Il sistema avverte l'invalidità e richiede nuovamente l'inserimento — continua finché non è il nome di un piatto esistente. Fine.</p>
Scenario alternativo	<p>5.1a. Precondizione: uno dei dati inseriti non è nel formato corretto. Il sistema avverte che il formato non è valido e richiede nuovamente l'inserimento — continua finché non è corretto. Fine.</p>

Scenario alternativo	3b. Il sistema presenta a video la richiesta di inserimento del nome del menù tematico da rimuovere. 4b. Il gestore inserisce il dato in tale campo. 5b. Il sistema aggiorna i dati dei menù. Postcondizione: la lista dei menù è stata privata del menù non desiderato (e quindi non sarà più utilizzabile dall'addetto alle prenotazioni). 6b. Si ritorna al punto 1. Fine.
Scenario alternativo	4.1b. Precondizione: il nome inserito non è presente fra i menù tematici esistenti. Il sistema avverte dell'incongruenza e richiede nuovamente l'inserimento — continua finché non è il nome di un menù tematico esistente. Fine.

Nome	Visualizzazione ristorante
Attore	Gestore
Scenario principale	1. Il sistema presenta a video che il gestore ha scelto di visualizzare lo stato del ristorante. 2. Il sistema stampa a video i valori di carico di lavoro per persona, numero di posti a sedere disponibili nel ristorante, insieme delle bevande, insieme dei generi (alimentari) extra, consumo pro-capite di bevande, consumo pro-capite di generi (alimentari) extra, corrispondenze piatto-ricetta, denominazione e periodo di validità di ciascun piatto, le ricette e i menu tematici. Fine.

Nome	Aggiorna agenda
Attore	Addetto
Scenario principale	1. Il sistema mostra a video i vari menu/piatti disponibili. 2. Il sistema chiede all'addetto il nome della prenotazione. 3. L'addetto inserisce un nome valido. 4. Il sistema chiede all'addetto il <i>numero coperti</i> della prenotazione. 5. L'addetto inserisce un valore valido. 6. Il sistema chiede all'addetto il nome di un menù o piatto. 7. L'addetto inserisce un nome valido. 8. Il sistema chiede all'addetto il <i>numero coperti</i> dell'item inserito al punto 7 per la relativa prenotazione. 9. L'addetto inserisce un valore valido. Postcondizione: viene aggiunta la prenotazione nella lista prenotazioni dell'addetto e viene aggiornato il file relativo all'agenda. 10. Il sistema chiede all'attore se desidera inserire un'ulteriore prenotazione. 11. L'attore rifiuta. 12. Il sistema chiede all'addetto se desidera salvare le informazioni attuali nell'archivio delle prenotazioni. 13. L'attore conferma e i dati vengono salvati nell'archivio

	prenotazioni. Postcondizione: il file relativo all'archivio prenotazioni sarà aggiornato. Fine.
Scenario alternativo	3a. Precondizione: il nome è già presente nella lista attuale delle prenotazioni. Il sistema avverte l'invalidità e richiede nuovamente l'inserimento — continua finché non è accettabile. Fine.
Scenario alternativo	5a. Precondizione: il valore non è formalmente corretto. Il sistema avverte l'invalidità e richiede nuovamente l'inserimento — continua finché non è accettabile. 5b. Precondizione: il valore, esteso ai coperti attuali raggiunti, supera la capienza massima del ristorante. Il sistema avverte l'invalidità e richiede nuovamente l'inserimento — continua finché non è accettabile. Fine.
Scenario alternativo	7a. Precondizione: il nome è già stato inserito in precedenza durante la prenotazione. Il sistema avverte l'invalidità e richiede nuovamente l'inserimento — continua finché non è accettabile. 7b. Precondizione: il nome non ha corrispondenza nella lista di menu/piatti disponibili per la giornata di lavoro relativa. Il sistema avverte l'invalidità e richiede nuovamente l'inserimento — continua finché non è accettabile. 7c. Precondizione: il carico di lavoro dell'item (esteso ad una singola persona, nonché al carico attuale raggiunto) eccede il carico di lavoro sostenibile del ristorante. Il sistema avverte l'invalidità e richiede nuovamente l'inserimento — continua finché non è accettabile. Fine.
Scenario alternativo	9a. Precondizione: il valore non è formalmente corretto, il sistema avverte l'invalidità e richiede nuovamente l'inserimento — continua finché non è accettabile. 9b. Precondizione: la somma dei coperti che desiderano un menù tematico, deve essere \leq al <i>numero coperti</i> della prenotazione, ricevuto al punto 5. Se tale somma eccede il <i>numero coperti</i> , il sistema avverte l'invalidità e richiede nuovamente l'inserimento — continua finché non è accettabile. 9c. Precondizione: il carico di lavoro dell'item, esteso al valore in questione preso in input, sommato al carico di lavoro raggiunto, non deve eccedere il carico di lavoro sostenibile dal ristorante. In caso contrario, il sistema avverte l'invalidità e richiede nuovamente l'inserimento — continua finché non è accettabile. Fine.
Scenario alternativo	10a. Precondizione: si è raggiunta la capienza massima. Non saranno più ammesse prenotazioni e il caso d'uso giungerà al termine. Fine.
Scenario alternativo	11a. Precondizione: il valore non è formalmente corretto, il sistema avverte l'invalidità e richiede nuovamente l'inserimento — continua finché non è accettabile. 11b. L'addetto conferma e si ritorna al punto 2. Fine.
Scenario	13a. Precondizione: il valore non è formalmente corretto, il sistema avverte

alternativo	l'invalidità e richiede nuovamente l'inserimento — continua finché non è accettabile. 13b. L'attore non conferma e il caso d'uso giunge al termine. Fine.
-------------	---

L'applicazione deve supportare l'attività di raccolta delle prenotazioni, con rimozione automatica delle prenotazioni scadute. Si noti che l'accettazione delle prenotazioni è sottoposta a dei vincoli. In particolare, il numero totale di coperti prenotati per una data, cioè la somma del valore *numero coperti* estesa a tutte le prenotazioni raccolte per tale data, non deve superare il numero complessivo di *posti a sedere* del ristorante. Inoltre, il carico di lavoro della totalità delle prenotazioni relative a una data, cioè la somma del valore del carico di lavoro di tutti i menu tematici, estesa a tutte le persone che hanno ordinato ciascun menu, e di tutti i piatti prenotati, estesa a tutte le persone che hanno ordinato ciascun piatto, non deve eccedere il *carico di lavoro sostenibile dal ristorante*.

Nome	Visualizzazione stato del magazzino
Attore	Magazziniere
Scenario principale	1. Il sistema stampa a video lo stato del magazzino. Stampa i nomi degli ingredienti presenti in magazzino con le rispettive quantità. 2. Il sistema stampa a video gli ingredienti presenti attualmente in uso, con le rispettive quantità. Fine.

Nome	Lista della spesa
Attore	Magazziniere
Scenario principale	1. Il sistema presenta la lista degli ingredienti e le loro quantità, necessari per le prenotazioni del giorno successivo 2. Il sistema chiede al magazziniere se vuole proseguire all'acquisto dell'intera lista della spesa. 3. Postcondizione:

	gli ingredienti acquistati vengono inseriti nel magazzino — potranno essere utilizzati. Fine.
Scenario alternativo	2.a Il magazziniere conferma che <u>non</u> vuole acquistare la lista della spesa. 3.a Fine.
Scenario alternativo	2.b Precondizione: il dato inserito non è 's' o 'n'. Il sistema avverte che il formato non è valido e richiede nuovamente di inserirlo — continua finché non è corretto. Fine.

Nome	Porta ingrediente in cucina
Attore	Magazziniere
Scenario principale	1. Il sistema presenta la lista degli ingredienti e le loro quantità presenti in magazzino. 2. Il sistema chiede al magazziniere il nome dell'ingrediente da prelevare 3. Il magazziniere inserisce un nome valido. 4. Il sistema chiede al magazziniere la quantità dell'ingrediente da prelevare. 5. Il magazziniere inserisce una quantità valida. 6. Postcondizione: il sistema preleva dal magazzino e stampa gli ingredienti prelevati correttamente. 7. Si ritorna al punto 2.
Scenario alternativo	3.b Precondizione: il dato inserito non è nel formato corretto. Il sistema avverte che il formato non è valido e richiede nuovamente di inserirlo — continua finché non è corretto. 4.b Si ritorna al punto 3.
Scenario alternativo	5.b Precondizione: il dato inserito non è nel formato corretto. Il sistema avverte che il formato non è valido e richiede nuovamente di inserirlo — continua finché non è corretto. 6.b Si ritorna al punto 5.

Nome	Riporta ingrediente in magazzino
Attore	Magazziniere
Scenario principale	1. Il sistema presenta la lista degli ingredienti e le loro quantità attualmente in uso (in cucina o ai tavoli). 2. Il sistema chiede al magazziniere il nome dell'ingrediente da riportare. 3. Il magazziniere inserisce un nome valido. 4. Il sistema chiede al magazziniere la quantità dell'ingrediente da riportare. 5. Il magazziniere inserisce una quantità valida. 6. Postcondizione: il sistema riporta gli ingredienti in magazzino e stampa gli ingredienti riportati correttamente. 7. Si ritorna al punto 2.
Scenario alternativo	3.b Precondizione: il dato inserito non è nel formato corretto. Il sistema avverte che il formato non è valido e richiede nuovamente di inserirlo — continua finché non è corretto. 4.b Si ritorna al punto 3.
Scenario	5.b Precondizione: il dato inserito non è nel formato corretto. Il sistema

alternativo	avverte che il formato non è valido e richiede nuovamente di inserirlo — continua finché non è corretto. 6.b Si ritorna al punto 5.
Nome	Scartare un prodotto
Attore	Magazziniere
Scenario principale	1. Il sistema presenta la lista degli ingredienti e le loro quantità presenti in magazzino. 2. Il sistema chiede al magazziniere il nome dell'ingrediente da scartare 3. Il magazziniere inserisce un nome valido. 4. Il sistema chiede al magazziniere la quantità dell'ingrediente da scartare. 5. Il magazziniere inserisce una quantità valida. 6. Postcondizione: il sistema scarta dal magazzino e stampa gli ingredienti scartati correttamente. 7. Si ritorna al punto 2.
Scenario alternativo	3.b Precondizione: il dato inserito non è nel formato corretto. Il sistema avverte che il formato non è valido e richiede nuovamente di inserirlo — continua finché non è corretto. 4.b Si ritorna al punto 3.
Scenario alternativo	5.b Precondizione: il dato inserito non è nel formato corretto. Il sistema avverte che il formato non è valido e richiede nuovamente di inserirlo — continua finché non è corretto. 6.b Si ritorna al punto 5.