

# Attori e azioni

## Attori

**Attori principali:** Personale di sala, Cuochi, Chef, Organizzatore

**Attori di supporto:** nessuno ← esempio: sistema di pagamento

**Attori fuori scena:** Clienti, Proprietario

## Azioni

Attore	Azioni
Organizzatore	<p>PERSONALE l'organizzatore gestisce il personale l'organizzatore inserisce i dati del personale</p> <p>TURNI l'organizzatore modifica uno o più turni l'organizzatore cancella uno o più turni l'organizzatore crea dei raggruppamenti di turni preparatori l'operatore definisce un tempo aggiuntivo per i turni di servizio</p> <p>EVENTI l'organizzatore gestisce gli eventi l'organizzatore assegna a ciascun membro del personale dei compiti specifici (in un servizio) l'organizzatore dettaglia gli eventi l'organizzatore richiede il personale che serve per realizzare gli eventi l'organizzatore si fa carico di un evento l'organizzatore supervisiona le attività (guarda i dettagli di tutti gli eventi attualmente in corso o terminati) l'organizzatore crea la scheda di un evento (di cui è incaricato) l'organizzatore approva i menù (per un evento, scelti dallo chef) l'organizzatore elimina un evento l'organizzatore annulla un evento l'organizzatore propone modifiche al menù (scelto dallo chef per un evento) l'organizzatore chiama il personale (cuochi e personale di servizio) per un turno di servizio l'organizzatore affida l'attività di cucina (per un evento) a uno chef l'organizzatore sceglie il personale di servizio per ogni turno di servizio associato ad un evento l'organizzatore indica il ruolo che ciascuna persona di servizio avrà nel turno di servizio l'organizzatore decide di assegnare un cuoco a un servizio</p> <p>CUCINA lo chef/l'organizzatore monitora lo svolgimento delle attività in cucina</p>

Chef	<p>RICETTE</p> <p>lo chef gestisce un ricettario</p> <p>lo chef crea le ricette</p> <p>lo chef inserisce ricette o preparazioni nel ricettario</p> <p>lo chef elimina una ricetta o preparazione dal ricettario</p> <p>lo chef modifica una ricetta o preparazione nel ricettario</p> <p>lo chef crea una copia di una ricetta o preparazione nel ricettario</p> <p>lo chef associa un tag ad una ricetta o preparazione del ricettario</p> <p>lo chef dà informazione sulle tempistiche (della ricetta o preparazione)</p> <p>lo chef specifica gli ingredienti (della ricetta o preparazione)</p> <p>lo chef specifica la dose degli ingredienti (della ricetta o preparazione)</p> <p>lo chef specifica le porzioni o quantità di prodotto risultante (dalla ricetta o preparazione)</p> <p>lo chef inserisce una sequenza di istruzioni (di una ricetta o preparazione)</p> <p>lo chef estrapola ("scorpora") una parte di una ricetta in una preparazione separata</p> <p>lo chef chiede di creare una preparazione da una sottosequenza di istruzioni e un sottoinsieme di ingredienti</p> <p>EVENTI</p> <p>lo chef stabilisce i menù (per un evento).</p> <p>lo chef definisce i menù da usare (per i diversi eventi)</p> <p>lo chef individua i menù per un evento</p> <p>lo chef decide se tenere le proposte (di modifiche al menu) dell'organizzatore o rimuoverle</p> <p>MENU</p> <p>lo chef costruisce un menù (a partire dalle ricette del ricettario)</p> <p>lo chef modifica un menù</p> <p>lo chef crea un nuovo menù a partire da uno esistente</p> <p>CUCINA</p> <p>lo chef supervisiona la cucina</p> <p>lo chef contrassegna un turno come "completo"</p> <p>lo chef assegna i compiti ai cuochi nei turni di preparazione</p> <p>lo chef dà una stima del tempo che l'attività (assegnata a un cuoco) richiede</p> <p>lo chef monitora lo svolgimento delle attività in cucina</p> <p>lo chef chiama i cuochi per un turno di cucina</p>
Cuoco	<p>CUCINA</p> <p>il cuoco contrassegna un'attività come completata</p> <p><del>il cuoco prepara il cibo</del></p> <p>TURNI</p> <p>il cuoco inserisce le proprie disponibilità nei turni</p>

	<p>RICETTE</p> <p>il cuoco gestisce un ricettario</p> <p>il cuoco crea le ricette</p> <p>il cuoco inserisce ricette o preparazioni nel ricettario</p> <p>il cuoco elimina una ricetta o preparazione dal ricettario</p> <p>il cuoco modifica una ricetta o preparazione nel ricettario</p> <p>il cuoco crea una copia di una ricetta o preparazione nel ricettario</p> <p>il cuoco associa un tag ad una ricetta o preparazione del ricettario</p> <p>il cuoco dà informazione sulle tempistiche (della ricetta o preparazione)</p> <p>il cuoco specifica gli ingredienti (della ricetta o preparazione)</p> <p>il cuoco specifica la dose degli ingredienti (della ricetta o preparazione)</p> <p>il cuoco specifica le porzioni o quantità di prodotto risultante (dalla ricetta o preparazione)</p> <p>il cuoco inserisce una sequenza di istruzioni (di una ricetta o preparazione)</p> <p>il cuoco estrapola ("scorpora") una parte di una ricetta in una preparazione separata</p> <p>il cuoco chiede di creare una preparazione da una sottosequenza di istruzioni e un sottoinsieme di ingredienti</p>
Personale di servizio	<p>EVENTI</p> <p><del>la persona di servizio si occupa del servizio durante l'evento stesso</del></p> <p>TURNI</p> <p>la persona di servizio inserisce le proprie disponibilità nei turni di servizio</p>