

l'organizzatore gestisce il personale
l'organizzatore gestisce gli eventi
lo chef stabilisce i menu (per un evento).
lo chef supervisiona la cucina
il cuoco prepara il cibo
la persona di servizio si occupa del servizio durante l'evento stesso
l'organizzatore dettaglia gli eventi
l'organizzatore richiede il personale che serve per realizzare gli eventi
l'organizzatore assegna a ciascun membro del personale dei compiti specifici (in un servizio).
l'organizzatore supervisiona le attività (guarda i dettagli di tutti gli eventi attualmente in corso o terminati)
l'organizzatore inserisce i dati del personale
l'organizzatore definisce [cancella e modifica] i turni
il membro del personale (cuochi e personale di servizio) inserisce le proprie disponibilità nei turni
lo chef/il cuoco gestisce un ricettario
lo chef/il cuoco crea le ricette
lo chef definisce i menù da usare (per i diversi eventi)
lo chef chiama i cuochi per un turno di cucina
l'organizzatore chiama il personale (cuochi e personale di servizio) per un turno di servizio
l'organizzatore definisce un turno
lo chef contrassegna un turno come "completo"
l'organizzatore si fa carico di un evento
l'organizzatore crea la scheda di un evento (di cui è incaricato)
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
lo chef individua i menù per un evento
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)
lo chef decide se tenere le proposte (di modifiche al menu) dell'organizzatore o rimuoverle
lo chef assegna i compiti ai cuochi nei turni di preparazione
lo chef dà una stima del tempo che l'attività (assegnata a un cuoco) richiede
lo chef/l'organizzatore monitora lo svolgimento delle attività in cucina
il cuoco contrassegna un'attività come completata
lo chef/il cuoco inserisce ricette o preparazioni nel ricettario
lo chef/il cuoco elimina una ricetta o preparazione dal ricettario
lo chef/il cuoco modifica una ricetta o preparazione nel ricettario
lo chef/il cuoco crea una copia di una ricetta o preparazione nel ricettario
lo chef/il cuoco associa un tag ad una ricetta o preparazione del ricettario
lo chef/il cuoco dà informazione sulle tempistiche (della ricetta o preparazione)
lo chef/il cuoco specifica gli ingredienti (della ricetta o preparazione)
lo chef/il cuoco specifica la dose degli ingredienti (della ricetta o preparazione)
lo chef/il cuoco specifica le porzioni o quantità di prodotto risultante (dalla ricetta o preparazione)
lo chef/il cuoco inserisce una sequenza di istruzioni (di una ricetta o preparazione)

lo chef/il cuoco estrapola (“scorpora”) una parte di una ricetta in una preparazione separata

lo chef/il cuoco chiede di creare una preparazione da una sottosequenza di istruzioni e un sottoinsieme di ingredienti

lo chef costruisce un menù (a partire dalle ricette del ricettario)

lo chef modifica un menù

lo chef crea un nuovo menù a partire da uno esistente