Gestire i compiti della cucina

Informazioni generali

Nome caso d'uso: Gestire i compiti della cucina

Portata: Sistema

Livello: Obiettivo utente **Attore primario:** Chef **Parti Interessate:** Cuoco

Pre-condizioni: L'attore deve essere autenticato come Chef

Garanzie di successo o post-condizioni: I compiti sono visualizzabili come tabelle organizzate per

turni o per servizio

Scenario principale di successo

| # | Attore | Sistema |
|----|---|---|
| 1 | Apre un foglio per un determinato servizio a partire da un menu esistente | Registra il foglio creato a partire da un menu pubblicato |
| | Se desidera passa al punto 2 altrimenti termina il caso d'uso | |
| 2 | Opzionalmente consulta il tabellone dei turni | |
| 34 | Opzionalmente - inserisce voci non presenti nel menu 4.1 - assegna cuochi a preparazioni 4.1 - assegna quantità e porzioni di un piatto - inserisce una stima dei tempi di preparazione per un piatto | Registra le informazioni inserite dallo chef |
| | Ripete 2 finché non soddisfatto | |

Estensione 3a

| # _ | Attore | Sistema |
|-------------|---------------------------------|--|
| 3a.1 | Cambia l'ordine degli incarichi | Registra il nuovo ordine degli incarichi |

4

Estensione 3b

| # | Attore | Sistema |
|--------------|--|---|
| β b.1 | Annota il fatto che per certe preparazioni non è necessario uno chef assegnato | Modifica l'assegnazione dello chef a determinate preparazioni, un'assegnazione vuota viene distinta da un'assegnazione volutamente omessa |

Estensione 3c

| # | Attore | Sistema |
|------|--|---|
| 3c.1 | Elimina un'informazione dal foglio organizzativo | Registra l'eliminazione dell'informazione |



Estensione 3d

| # | Attore | Sistema |
|------|---------------------------------|-------------------------------------|
| 3d.1 | Resetta il foglio organizzativo | Ripristina tutti i campi del foglio |