

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	Apri un foglio per un determinato servizio a partire da un menu esistente	Registra il foglio creato a partire da un menu pubblicato
	<i>Se desidera passa al punto 2 altrimenti termina il caso d'uso</i>	
2	<u>Opzionalmente</u> consulta il tabellone dei turni	
3 4	<u>Opzionalmente</u> <ul style="list-style-type: none">- inserisce voci non presenti nel menu4.1 - assegna cuochi a preparazioni4.2 - assegna quantità e porzioni di un piatto- inserisce una stima dei tempi di preparazione per un piatto	Registra le informazioni inserite dallo chef
	<i>Ripete 2 finché non soddisfatto</i>	

Estensione 3a⁴

#	Attore	Sistema
3a.1 ⁴	Cambia l'ordine degli incarichi	Registra il nuovo ordine degli incarichi

Estensione 3b⁴

#	Attore	Sistema
3b.1 ⁴	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 3c⁴

#	Attore	Sistema
3c.1 ⁴	Elimina un'informazione dal foglio organizzativo	Registra l'eliminazione dell'informazione

Estensione 3d⁴

#	Attore	Sistema
3d.1 ⁴	Resetta il foglio organizzativo	Ripristina tutti i campi del foglio