# **Titolo UC**

# Informazioni generali

Nome caso d'uso: Gestire i compiti della cucina

Portata: Sistema

Livello: Obiettivo utente Attore primario: Chef Parti Interessate: Cuochi

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

Garanzie di successo o post-condizioni: Il foglio riepilogativo è registrato e consultabile dai cuochi

e dallo chef

#### Scenario principale di successo

#	Attore	Sistema
1	Genera il foglio riepilogativo per un servizio di un evento assegnato	Registra il nuovo foglio riepilogativo
	Se desidera prosegue con il passo 2, se no termina il caso d'uso	
2	Opzionalmente consulta il ricettario	
3	Opzionalmente aggiunge preparazioni e ricette all'elenco delle cose da fare	Registra le nuove preparazione e ricette nell'elenco
4	Opzionalmente ordina l'elenco	Fornisce una diversa visualizzazione dell'elenco
	Se vuole lavorare su più fogli riepilogativi, ripete dal passo 1.	
5	Opzionalmente, consulta il tabellone dei turni	Fornisce una scheda con il tabellone dei turni
6	Opzionalmente assegna un compito specificando di che mansione si tratta e opzionalmente: quando deve essere cucinata (turno), da chi (cuoco), in che quantità, quante porzioni e in quanto tempo	Registra le nuove informazioni relative ad un compito assegnato
	Ripete dal passo 5 sinche non è soddisfatto	

#### **Estensione 1a**

#	Attore	Sistema
1a.1	Apertura di un foglio riepilogativo esistente	Fornisce il foglio riepilogativo

# **Estensione 6a**

#	Attore	Sistema
6a.1	Modifica un compito	Registra l'aggiornamento
	Se si desidera ripete dal passo 5, altrimenti termina il caso d'uso	

#### **Estensione 6b**

#	Attore	Sistema
6b.1	Specifica che una ricetta o preparazione è già stata cucinata	Registra lo stato della voce
	Se si desidera ripete dal passo 5, altrimenti termina il caso d'uso	

# **Estensione 6c**

#	Attore	Sistema
6c.1	Elimina assegnamento	Cancella il nome del cuoco
	Se si desidera ripete dal passo 5, altrimenti termina il caso d'uso	

#### **Estensione 6d**

#	Attore	Sistema
6d.1	Ottimizza preparazioni simili per turni consecutivi o servizi multipli.	Aggiorna il foglio riepilogativo consolidando le preparazioni e segnando quelle già completate.
	Se si desidera ripete dal passo 5, altrimenti termina il caso d'uso	

#### **Estensione 6e**

#	Attore	Sistema
6e.1	Verifica preparazioni ridondanti o già completate.	Rimuove dal foglio riepilogativo le preparazioni già completate o non necessarie.
	Se si desidera ripete dal passo 5, altrimenti termina il caso d'uso	

# Eccezione (1-1a).1a

#	Attore	Sistema
(1-1a).1 a.1	Genera/apri un foglio riepilogativo per un servizio	Il foglio riepilogativo relativo a quel servizio riguarda un evento di cui lo chef non ha ricevuto l'incarico
	Termina il caso d'uso	

# Eccezione (6-6a).1a

#	Attore	Sistema
(6-6a).1 a.1	Assegna un compito specificando di che mansione si tratta e opzionalmente: quando deve essere cucinata (turno), da chi (cuoco), in che quantità, quante porzioni e in quanto tempo	Il cuoco a cui è stato assegnato il compito non è presente nel turno indicato
	Se desidera ripetere dal passo 5, altrimenti termina il caso d'uso	

# Eccezione (6-6a).1b

#	Attore	Sistema
(6-6a).1 b.1	Modifica le informazioni di un assegnamento	Il nuovo cuoco incaricato deve lavorare in un turno di servizio (per il turno indicato)
	Se desidera ripetere dal passo 5, altrimenti termina il caso d'uso	

# Eccezione (6-6a).1c

#	Attore	Sistema
(6-6a).1 c.1	Modifica un assegnamento	Il turno specificato è precedente alla data corrente
	Se desidera ripetere dal passo 5, altrimenti termina il caso d'uso	