# Attori e azioni

## Attori

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

**Attori di supporto:** nessuno

**Attori fuori scena:** Clienti, Proprietario

## Azioni

|  |  |
| --- | --- |
| Attore | Azioni |
| Organizzatore | PERSONALE  l’organizzatore gestisce il personale  l’organizzatore  inserisce i dati del personale  TURNI  l’organizzatore inserisce i turni singoli [preparatori o di servizio]  l’organizzatore modifica uno o più turni  l’organizzatore cancella uno o più turni  l’organizzatore inserisce un turno preparatorio (detto anche turno di cucina)  l’organizzatore inserisce un turno di servizio  l’organizzatore inserisce i turni [preparatori] ricorrenti  l’organizzatore raggruppa dei turni singoli  l’organizzatore raggruppa dei turni ricorrenti  l’organizzatore specifica un tempo aggiuntivo a un turno per la preparazione o per rigovernare  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 inserisce i dati del personale  l’organizzatore inserisce un turno preparatorio (detto anche turno di cucina)  l’organizzatore inserisce un turno di servizio  l’organizzatore inserisce [cancella e modifica] i turni  l’organizzatore raggruppa dei turni singoli  l’organizzatore raggruppa dei turni ricorrenti  l’organizzatore [modifica e cancella] gruppi di turni singoli  l’organizzatore [modifica e cancella] gruppi di turni ricorrenti  l’organizzatore specifica un tempo aggiuntivo a un turno per la preparazione o per rigovernare  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  CUCINA  lo chef/l’organizzatore monitora lo svolgimento delle attività in cucina |
| Chef | RICETTE  lo chef gestisce un ricettario  lo chef crea le ricette  lo che pubblica le ricette  lo chef inserisce ricette o preparazioni nel ricettario  lo chef elimina una ricetta o preparazione dal ricettario (solo sé proprietario e solo fintanto che non è in uso in alcun menù)  lo chef modifica una ricetta o preparazione nel ricettario (solo sé proprietario e solo fintanto che non è in uso in alcun menù)  lo chef crea una copia di una ricetta o preparazione nel ricettario  lo chef associa un tag ad una ricetta o preparazione del ricettario  lo chef dà informazione sulle tempistiche (della ricetta o preparazione)  lo chef specifica gli ingredienti (della ricetta o preparazione)  lo chef specifica la dose degli ingredienti (della ricetta o preparazione)  lo chef specifica le porzioni o quantità di prodotto risultante (dalla ricetta o preparazione)  lo chef inserisce una sequenza di istruzioni (di una ricetta o preparazione)  EVENTI  lo chef stabilisce i menù (per un evento).  lo chef definisce i menù da usare (per i diversi eventi)  lo chef individua i menù per un evento  lo chef decide se tenere le proposte (di modifiche al menu) dell’organizzatore o rimuoverle  MENU  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  CUCINA  lo chef supervisiona la cucina  lo chef contrassegna un turno come “completo”  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 monitora lo svolgimento delle attività in cucina  lo chef chiama i cuochi per un turno di cucina |
| Cuoco | CUCINA  il cuoco contrassegna un compito come completato  ~~il cuoco prepara il cibo~~  TURNI  il cuoco inserisce le proprie disponibilità nei turni  il cuoco può ritirare le proprie disponibilità nei turni (a meno non venga chiamato per un turno di servizio o cucina)  RICETTE  il cuoco gestisce un ricettario  il cuoco crea le ricette  il cuoco inserisce ricette o preparazioni nel ricettario  il cuoco elimina una ricetta o preparazione dal ricettario  il cuoco modifica una ricetta o preparazione nel ricettario  il cuoco crea una copia di una ricetta o preparazione nel ricettario  il cuoco associa un tag ad una ricetta o preparazione del ricettario  il cuoco dà informazione sulle tempistiche (della ricetta o preparazione)  il cuoco specifica gli ingredienti (della ricetta o preparazione)  il cuoco specifica la dose degli ingredienti (della ricetta o preparazione)  il cuoco specifica le porzioni o quantità di prodotto risultante (dalla ricetta o preparazione)  il cuoco inserisce una sequenza di istruzioni (di una ricetta o preparazione) |
| Personale di servizio | EVENTI  ~~la persona di servizio si occupa del servizio durante l’evento stesso~~  TURNI  la persona di servizio  inserisce le proprie disponibilità nei turni di servizio |