**Attori e descrizioni brevi UC**

**Attori**

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

**Attori di supporto:** nessuno

**Attori fuori scena:** Clienti, Proprietario

**Descrizioni brevi degli UC**

|  |  |
| --- | --- |
| **Attore** | **Descrizioni brevi UC** |
| Organizzatore | **GESTIRE IL PERSONALE**  Gestire il personale significa inserire i dati dei lavoratori e eventualmente modificarli/eliminarli  **GESTIRE I TURNI**  Gestire i turni significa strutturare in turni di lavoro le attività della cucina (turni preparatori) e del servizio di catering (turni di servizio) con orari precisi e eventualmente modificarli/eliminarli. Dovrà essere possibile creare turni singoli o ricorrenti. Nel caso dei turni preparatori si può decidere di creare raggruppamenti mentre nel caso di turni di servizio si può derivare l’orario e il luogo del turno dalle informazioni corrispondenti sul servizio, potendo però specificare un tempo aggiuntivo (prima e dopo) rispetto alla durata del servizio di riferimento.  **GESTIRE GLI EVENTI**  Gestire eventi significa creare le schede riepilogative degli eventi in carico, assegnare a ciascun evento uno chef e richiedere il personale specificando un ruolo per ciascun membro. Si potrà dire quando l’evento è terminato, e dovrà essere possibile annullare e/o eliminare (a certe condizioni) un evento già creato. L’organizzazione prevede inoltre di approvare i menù proposti dallo chef eventualmente proponendo modifiche.  **SUPERVISIONARE LA CUCINA**  L’organizzatore deve poter vedere lo stato dei lavori di preparazione in cucina (al pari dello chef) |
| Chef | **GESTIRE LE RICETTE**  Lo chef deve poter gestire un ricettario, creando, pubblicando ed inserendo ricette o preparazioni da utilizzare per i diversi eventi.  Lo chef, per una organizzazione ottimale del lavoro, deve specificare gli ingredienti, nonché dare una stima sulle tempistiche per ogni ricetta o preparazione.  Degli ingredienti, lo chef, deve poter specificarne le dosi, indicando con queste ultime quante porzioni si andranno a realizzare o quale quantità di preparato risulterà.  Lo chef inoltre, per ogni ricetta o preparazione, deve inserire una sequenza di istruzioni, ovvero un insieme di passi da seguire per trasformare gli ingredienti di partenza in un prodotto finito, potendo specificare dove inserire la singola istruzione rispetto a quelle già presenti, affinché sia chiaro l’ordine.  Per una reperibilità più immediata e/o per un organizzazione migliore, lo chef, deve poter associare dei tag (scelti da lui) alle ricette.  Lo chef, nel caso sia anche il proprietario di una ricetta (e se quest’ultima non viene ancora utilizzata in alcun menù) deve poter modificarla o eliminarla.  Nel caso invece in cui lo chef non sia il proprietario della ricetta oppure è attualmente in uso, deve poter crearne una copia da modificare liberamente.  **COLLABORARE NEGLI EVENTI**  Lo chef, gestisce tutto ciò che riguarda la cucina partendo dall’individuazione di uno o più menù adeguati all’evento.  Collaborando con l’organizzatore, che può proporre delle modifiche ai menù scelti (che restano visibili come aggiunte o eliminazioni).  Lo chef, deve quindi decidere se tenere le proposte dell’organizzatore o rimuoverle.  **GESTIRE I MENU’**  Lo chef costruisce i suoi menù a partire dalle ricette o preparazioni nel ricettario.  Lo chef può modificare o suoi menù fintanto che non sono utilizzati in nessun evento, in alternativa può cerarne uno nuovo partendo dalla copia di quello esistente (che può anche essere in uso).  Lo stesso avviene se lo chef desidera creare un menù a partire da uno esistente fatto da un altro chef.  **SUPERVISIONE DELLA CUCINA**  Supervisionare la cucina significa monitorare lo svolgimento della attività che si svolgono al suo interno e verificare che tutto stia procedendo come deve.  Lo chef chiama i cuochi per effettuare un turno di cucina ed è lui ad assegnare loro i compiti nei diversi turni di preparazione.  Assegnando un compito, lo chef deve anche dare una stima del tempo che l’attività richiede. |
| Cuoco | **LAVORARE IN CUCINA**  Il cuoco quando porta a termie un compito lo contrassegna come completato  **DISPOSIZIONE NEI TURNI**  Il cuoco deve poter inserire le proprie disponibilità ed avere accesso al calendario dei turni.  In seguito può anche ritirare le proprie disponibilità, a meno che non sia stato espressamente chiamato per un turno di cucina o di servizio.  **GESTIRE LE RICETTE** |
| Personale di servizio |  |