**STORIA 1: CHEF CLAUDIO**

1. Crea il foglio riepilogativo per un servizio di un evento (di cui ha ricevuto l’incarico)   
   **OPPURE** parte da un foglio riepilogativo esistente(fra quelli dei servizi degli  eventi di cui ha ricevuto l’incarico)
2. *Opzionalmente* aggiunge nel foglio riepilogativo una ricetta o una preparazione di base
3. Ordina l’elenco per importanza e/o difficoltà
4. *Opzionalmente*, consulta il tabellone dei turni
5. Assegna una ricetta o preparazione ad un cuoco in un dato turno scrivendolo sul tabellone e sul foglio riepilogativo  
   **OPPURE** modifica assegnamento  
   **OPPURE** elimina assegnamento  
   (Ripete il passo 5 finché non è soddisfatto)
6. *Opzionalmente*, indica sul tabellone una stima del tempo che il cuoco impiegherà per completare per il compito assegnatoli
7. *Opzionalmente*, indica sul foglio riepilogativo la quantità/porzioni da preparare per un dato assegnamento  
   (Ripete il passo 4 finché non è soddisfatto)

**STORIA 2: CHEF TONY**

1. Crea il foglio riepilogativo per un servizio di un evento (di cui ha ricevuto l’incarico)   
   **OPPURE** *Opzionalmente,* apre un foglio riepilogativo fra quelli dei servizi imminenti (e di cui ha l’incarico)  
   (Se vuole lavorare su più fogli riepilogativi contemporaneamente, ripete passo 2)
2. Assegna una ricetta o preparazione ad un cuoco in un dato turno compilando il foglio riepilogativo e scrivendolo sul tabellone  
   **OPPURE** specifica che una ricetta/preparazione è già pronta  
   **OPPURE** assegna un compito a un turno senza specificare il cuoco
3. Indica sul foglio riepilogativo la quantità/porzioni da preparare per un dato assegnamento  
   OPPURE *opzionalmente* modifica la quantità/porzioni da preparare per un dato assegnamento

(Ripete il passo 2 finché non è soddisfatto)

Ecco dunque il processo combinato per intero, ripulito da ciò che abbiamo deciso di omettere:

1. Genera il foglio riepilogativo per un servizio di un evento (di cui ha ricevuto l’incarico) **OPPURE** parte da un foglio riepilogativo esistente (fra quelli dei servizi degli eventi di cui ha ricevuto l’incarico)  
   (Se desidera prosegue con il passo 2, se no termina il caso d’uso)
2. *Opzionalmente* aggiunge preparazioni e ricette all’elenco delle cose da fare
3. *Opzionalmente*, ordina l’elenco  
   (Se vuole lavorare su più fogli riepilogativi allo stesso tempo ripete dal passo 1)
4. *Opzionalmente*, consulta tabellone dei turni
5. Assegna un compito specificando cosa (ricetta/preparazione), quando (turno) e *opzionalmente*chi (cuoco)   
   **OPPURE** specifica che una ricetta/preparazione è già pronta   
   **OPPURE** modifica assegnamento   
   **OPPURE** elimina assegnamento
6. *Opzionalmente*, indica una stima del tempo richiesto per lo svolgimento del compito appena assegnato, e le quantità/porzioni preparate in un dato assegnamento  
   (Ripete dal passo 4 finchè non è soddisfatto)