**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 RICETTARIO E RICETTE**  Gestire un ricettario significa, inizialmente, dare la possibilità di creare questa raccolta/lista all’interno del quale, successivamente, potranno essere inserite ricette o preparazioni.  La gestione di un ricettario è fondamentale perché lo chef andrà a costruire i suoi menù a partire dalle ricette presenti nel ricettario.  Gestire delle ricette significa specificare gli ingredienti e le dosi, indicando con quest’ultime quante porzioni si andranno a realizzare o quale quantità di preparato risulterà, inoltre significa 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.  Fondamentale nella gestione anche dare una stima sulle tempistiche.  Per una reperibilità più immediata e/o per un organizzazione migliore, lo chef, deve poter associare dei tag (scelti da lui) alle ricette.  Se proprietario di una ricetta (e se quest’ultima non viene ancora utilizzata in alcun menù) deve poter modificarla o eliminarla.  Nel caso in cui invece non sia oppure la ricetta è attualmente in uso, deve poter crearne una copia da modificare liberamente.  **COLLABORARE NEGLI EVENTI**  Collaborare negli eventi significa farsi carico e gestire 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 decidere se tenere queste proposte o rimuoverle.  **GESTIRE I MENU’**  Gestire i menù significa dare la possibilità allo chef di costruire i suoi menù a partire dalle ricette o preparazioni presenti 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 | **COLLABORARE IN CUCINA**  Collaborare in cucina sta ad indicare che quando un cuoco porta a termie un compito lo contrassegna come completato, così che lo chef o l’organizzatore possano monitorare lo svolgimento delle attività.  **DISPOSIZIONE NEI TURNI**  Disposizione nei turni significa inserire le proprie disponibilità ed avere accesso al calendario dei turni.  In seguito potrà anche ritirare le proprie disponibilità, a meno che non sia stato espressamente chiamato per un turno di cucina o di servizio.  **GESTIRE RICETTARIO E RICETTE**  Gestire un ricettario significa, inizialmente, dare la possibilità di creare questa raccolta/lista all’interno del quale, successivamente, potranno essere inserite ricette o preparazioni.  Gestire delle ricette significa specificare gli ingredienti e le dosi, indicando con quest’ultime quante porzioni si andranno a realizzare o quale quantità di preparato risulterà, inoltre significa 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.  Fondamentale nella gestione anche dare una stima sulle tempistiche.  Per una reperibilità più immediata e/o per un organizzazione migliore, il cuoco, deve poter associare dei tag (scelti da lui) alle ricette.  Se proprietario di una ricetta (e se quest’ultima non viene ancora utilizzata in alcun menù) deve poter modificarla o eliminarla.  Nel caso in cui invece non sia oppure la ricetta è attualmente in uso, deve poter crearne una copia da modificare liberamente. |
| Personale di servizio | **DEFINIRE I TURNI**  Definire i turni significa indicare le proprie disponibilità all’interno del calendario, con la possibilità di ritirarle in seguito. (Solo quando sono chiamati per un turno di cucina (dallo chef) o per un turno di servizio (dall’organizzatore) a quel punto sono vincolati alla presenza e non possono più ritirare la disponibilità) |