Domande requisiti INGSW

- 1) L'applicativo deve concernere la gestione di un solo ristorante o di più di uno? [requisito 2]. Solo un ristorante ma deve essere generalizzabile
- 2) L'amministratore di un ristorante deve essere unico (o possono esserci più amministratori)? Ci possono essere piu' amministratori. Ci deve essere una figura che fa da amministratore generale che ha la possibilita' di concedere diritti di amministrazione agli altri. Si puo' cedere il diritto di amministrazione a dipendenti quindi account già esistenti. Il primo amministratore deve avere un account fornito dai progettisti, al quale deve essere cambiata la password al primo accesso.
- **4)** Nella raccolta dei requisiti sembra che supervisori e addetti alla cucina possano sia gestire la dispensa che le associazioni tra essa e il menù, ma che gli amministratori possano solo gestire le associazioni e non la dispensa. E' corretto? [requisiti 9 e 10] Si. Gli amministratori non devono gestire la dispensa.
- 5) Per quanto riguarda le utenze che può creare l'amministratore per i propri dipendenti ossia addetti alla sala, addetti alla cucina e supervisiori, oltre alle possibili informazioni anagrafiche e username, email e password è richiesto di inserire anche qualche ulteriore informazione a riguardo rispetto ai ruoli? (Ad esempio per l'addetto alla cucina vogliamo sapere anche che tipo di mansione possiede: Cuoco, AiutoCuoco ecc.?) [requisito1] La facoltà di espandere le informazioni oltre a quelle richieste è a scelta nostra.
- 7) Come facciamo ad assumere che un ristorante operi in una località turistica per la traduzione del menu'? E' auspicabile aggiungere una voce nei dettagli che è possibile specificare della propria attività oltre al nome, numero di telefono e indirizzo? [requisito 5] Mettere un qualcosa in fase di primo accesso e registrazione del ristorante che dia la possibilita' al primo amministratore di dire se il suo ristorante e' turistico o non.

Qualita' di ingredienti diversi vanno in categorie diverse: es. pomodoro pelato e passata di pomodoro non deve essere generalizzato in "pomodoro".

Nella dispensa gli ingredienti vanno memorizzati in base al tipo di prodotto (grammi o scatole ad esempio). Deve essere quindi generalizzata l'unità di misura.