

Gestione Compiti Cucina

Informazioni generali

Nome caso d'uso: Gestire i compiti della cucina

Portata: Sistema

Livello: Obiettivo utente

Attore primario: Chef

Parti Interessate: Cuoco

Pre-condizioni: L'attore deve essere autenticato come chef; **L'evento deve essere ancora in corso**

Garanzie di successo o post-condizioni: Le preparazioni di un evento sono organizzate in turni specifici

Scenario principale di successo

#	Attore	Sistema
1	Crea foglio riepilogativo contenente le preparazioni e le ricette del menù	Precompila ¹ il nuovo foglio riepilogativo
2	Opzionalmente aggiunge eventuali preparazioni/ricette fuori menù	Registra le nuove ricette/preparazioni indicate nel foglio riepilogativo
3	Opzionalmente organizza le preparazioni/ricette	Registra la preparazione secondo l'ordine fornito
4	Opzionalmente consulta i turni e le relative disponibilità del personale, oltre che il tempo ancora libero per possibili preparazioni/ricette	Fornisce la lista dei turni e del tempo dei cuochi già occupato da preparazioni/ricette assegnate a loro
5	Opzionalmente assegna una preparazione/ricetta ad un turno indicando anche le quantità e/o porzioni da preparare complessivamente per l'evento	Registra una preparazione del foglio riepilogativo presso un turno ancora disponibile
6	Opzionalmente assegna un cuoco alla preparazione/ricetta indicando anche le quantità/porzioni che deve preparare e le relative tempistiche stimate	Registra un cuoco presso una ricetta associata ad un turno
	<i>Ripete da 2 finchè non soddisfatto</i>	
	<i>Termina il caso d'uso</i>	

¹ Con la precompilazione s'intende l'operazione che inserisce automaticamente le preparazioni del menù direttamente nel foglio riepilogativo

Estensione 1a

#	Attore	Sistema
1a.1	Apri un foglio riepilogativo già esistente per modificarlo	Fornisce il foglio riepilogativo già esistente desiderato
1a.2	Opzionalmente controlla l'adeguato svolgimento dei compiti (durante l'effettiva preparazione)	Fornisce informazioni riguardo lo svolgimento dei compiti in tempo reale
	<i>Se necessario, prosegue dal passo 2, altrimenti termina il caso d'uso</i>	

Estensione 1b

#	Attore	Sistema
1b.1	Apri un foglio riepilogativo già esistente per visualizzarlo	Fornisce il foglio riepilogativo già esistente desiderato
	<i>Termina il caso d'uso</i>	

Estensione 2a

#	Attore	Sistema
2a.1	Rimuove una ricetta/preparazione dal foglio riepilogativo	Cancella la ricetta/preparazione fuori menù indicata dal foglio riepilogativo

Estensione 4a

#	Attore	Sistema
4a.1	Consulta la scheda evento	Fornisce la scheda dell'evento assegnato allo chef

Estensione 5a

#	Attore	Sistema
5a.1	Rimuove l'assegnazione della ricetta dal turno	Cancella l'assegnazione della ricetta al turno precedentemente associato

Estensione 5b

#	Attore	Sistema
5b.1	Modifica la quantità/porzione della ricetta da preparare complessivamente per l'evento	Registra la nuovo quantità/porzione della ricetta da preparare complessivamente per l'evento

Estensione 6a

#	Attore	Sistema
6a.1	Rimuove una assegnazione di un cuoco ad una ricetta	Cancella l'associazione del cuoco alla ricetta

Estensione 6b

#	Attore	Sistema
6b.1	Modifica le quantità/porzioni assegnate ad un cuoco e di conseguenza le relative tempistiche	Registra le nuove quantità/porzioni assegnate ad un cuoco e di conseguenza le relative tempistiche

Eccezione 1a

#	Attore	Sistema
1a.1	Apri un foglio riepilogativo già esistente per modificarlo	L'attore non ha i permessi per poter modificare il foglio riepilogativo

Eccezione 5a

#	Attore	Sistema
5a.1	Assegna una preparazione/ricetta ad un turno	Il turno selezionato si è già concluso

Eccezione 6a

#	Attore	Sistema
6a.1	Assegna un cuoco alla preparazione/ricetta	La ricetta selezionata non è associata a un turno

Eccezione 6b

#	Attore	Sistema
6b.1	Assegna un cuoco alla preparazione/ricetta	Il cuoco non ha più tempo a disposizione per eseguire la preparazione/ricetta assegnata

Eccezione 6c

#	Attore	Sistema
6c.1	Modifica le quantità/porzioni assegnate ad un cuoco e di conseguenza le relative tempistiche	Il cuoco non ha più tempo a disposizione per eseguire la preparazione/ricetta con tempistiche aggiornate a causa dell'incremento delle quantità/porzioni