**Glossario**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Termine** | **Descrizione** | **Sinonimi** |
| **Attori** | | |
| Chef | Stabilisce il menù per gli eventi e ne supervisiona la preparazione. Assegna i compiti ai cuochi nei diversi turni di preparazione. Può inserire ricette e/o preparazioni nel ricettario. |  |
| Cliente | Colui che commissiona l’evento |  |
| Cuoco | Prepara il cibo, può inserire ricette e/o preparazioni nel ricettario. |  |
| Organizzatore | La persona che gestisce il personale e gli eventi |  |
| Personale | La parola personale è usata in modo ambiguo nel testo per intendere talvolta tutti i dipendenti (chef, cuochi, personale di servizio), talvolta soltanto i dipendenti soggetti a turni (cuochi e personale di servizio). In presenza di questo termine consultare il cliente per disambiguare. |  |
| Personale di Servizio | Le persone (maître e camerieri) che si occupano del servizio durante l’evento stesso. | staff di supporto |
| Utente | Generico utilizzatore dell’applicazione(ha necessariamente un ruolo fra Organizzatore, Chef, Cuoco, Personale di servizio) |  |
| **Dominio dell’applicazione** | | |
| Approvazione del menù | Fase finale della decisione del menù da proporre ad un particolare evento. Il menù proposto dallo chef passa sotto la revisione dell’amministratore che può proporre delle modifiche finali. |  |
| Autore (di una ricetta) | Colui che ha ideato la ricetta |  |
| Compito | L’attività di base che compone il foglio riepilogativo, specifica le quantità e il tempo previsto nella realizzazione di una Mansione di Cucina.  E’ suddiviso in incarichi. |  |
| Dati del personale | Informazioni riguardo al persone scelto per l’evento, queste informazioni riguardano eventuali disponibilità o altre informazioni utili per la gestione. |  |
| Disponibilità (di un cuoco) | Un cuoco è disponibile in una certa data se dà la propria disponibilità per essa. |  |
| Dose (di un ingrediente) | Indica la quantità di ogni ingrediente (di base o preparati) necessario alla preparazione di un piatto. |  |
| Emendamento di un menù | Modifica effettuata nel menù di un evento da parte dello chef che può togliere o aggiungere piatti. Queste modifiche non si riflettono sul menù originale, gli emendamenti restano visibili come aggiunte o eliminazioni limitate all’evento in questione. Anche l’organizzatore può proporre questi emendamenti, che però dovranno essere approvati dallo chef. |  |
| Estrapolazione di preparazioni | Trasformazione di una parte di ricetta in una preparazione a sé stante. |  |
| Evento | Contesto in cui viene fornito il servizio di catering.  Può essere ad es. un pranzo, una cena, un aperitivo, un buffet, un coffee break, matrimonio, fiera aziendale, conferenza, ecc… In questo caso si tratta di un **Evento Semplice**; se presenta più servizi è un **Evento Complesso**, che può estendersi anche su più giorni.  Prevede due momenti diversi, il lavoro preparatorio e il servizio.  Se ne fa carico un organizzatore, mentre la cucina è affidata a uno Chef.  L’evento può essere catalogato come ‘in corso’ o ‘terminato’ e come ‘ricorrente’ nel caso in cui si ripetano con certa regolarità. In questo caso si devono tenere traccia delle proposte precedenti. |  |
| Foglio riepilogativo | Un elenco creato da uno chef relativo a un evento. Contiene la lista delle ricette e preparazioni del menù e fuori menù. |  |
| Incarico | Componente in cui viene suddiviso un compito.  Specifica il lavoro prestabilito per un determinato cuoco in un determinato turno in cui si è reso disponibile. |  |
| Ingrediente | Materia prima per preparare un piatto. Può essere di base, ovvero scelto da un elenco che si immagina predefinito nel software e che dovrà essere il più possibile esaustivo, oppure un preparato realizzato in cucina dagli stessi cuochi. |  |
| Insieme delle istruzioni (di una ricetta) | Spiegazione di come trasformare gli ingredienti di partenza in un prodotto finito.  Sono divise in due sezioni, la parte che può essere realizzata in anticipo e quella che deve essere realizzata all’ultimo sul posto dell’evento. Naturalmente è possibile che una delle due sezioni sia vuota.  Ogni singola istruzione è rappresentata da un passo. |  |
| Lavoro preparatorio | Fase di lavorazione iniziale, che si svolge in sede prima dell’evento stesso. |  |
| Mansione di  Cucina | Componente base del ricettario, indica una lavorazione effettuata in cucina ed è una generalizzazione di ricetta e preparazione. |  |
| Menù | Si compone di diverse voci, opzionalmente divise in diverse sezioni. Lo chef costruisce i suoi menù a partire dalle ricette nel ricettario.  Ogni voce fa riferimento ad una ricetta nel ricettario, ma il testo della voce può anche essere diverso dal nome della ricetta.  Un menù può essere in uso (associato ad un determinato evento) o meno.  E’ anche caratterizzato da informazioni aggiuntive, quali:   * se è consigliata la presenza di un cuoco durante il servizio per finalizzare le preparazioni * se prevede solo piatti freddi o anche piatti caldi * se richiede la disponibilità di una cucina nella sede dell’evento * se è adeguato per un buffet * se può essere fruito senza posate (finger food) |  |
| Passo | Singolo elemento che compone le istruzioni di una ricetta:   * passo semplice: un singolo passaggio di svolgimento; * raggruppamento: una sequenza di passi che vengono uno dopo l’altro * variante: formato da un passo “principale” e da una “variante” * ripetizione: un passo con l’indicazione di una regola di ripetizione | Istruzione, procedura |
| Piatto | S’intende la realizzazione dell’opera creativa dello chef/cuoco. Si distingue in piatti caldi (che prevedono un qualche tipo di cottura) e piatti freddi (l’unica processo in gioco e la preparazione stessa). |  |
| Porzione | Quantità indicativa di un piatto finito per una persona |  |
| Preparazione | Simile a una ricetta, ma descrive come realizzare un preparato da utilizzare in un’altra.  Per ogni preparazione andranno poi specificati gli ingredienti necessari, che potranno essere  ingredienti di base, oppure preparati ottenuti tramite altre preparazioni. |  |
| Preparazione in sede | Fase in cui i cuochi si dedicano ad anticipare alcune preparazioni necessario per gli eventi. |  |
| Proprietario (di una ricetta o preparazione) | Chi ha inserito la ricetta/preparazione nel ricettario |  |
| Offerta dei piatti proposti | Selezione di quali piatti effettuare per un determinato evento dal ricettario. La scelta viene fatta dallo chef |  |
| Ricetta | Descrive come preparare un piatto da servire a tavola.  E’ caratterizzata da un nome, da un proprietario opzionalmente da un autore e può essere accompagnata da una descrizione breve di ciò che realizza o da altre note che si ritiene possano essere di interesse.  Può essere accompagnata da tag che segnalano ricette vegetariane, senza latticini, senza uova, senza glutine, vegane.  Per ogni ricetta andranno poi specificati gli ingredienti necessari, che potranno essere  ingredienti di base, oppure preparati ottenuti tramite altre preparazioni. |  |
| Ricetta fuori menù | Una ricetta o preparazione che non è specificata in un menù ma è indicata da uno chef nel foglio riepilogativo dell’evento | P |
| Ricettario | Un elenco/raccolta di ricette e preparazioni |  |
| Richiesta per evento | Fase iniziale dell’organizzazione dell’evento, gestita da uno degli organizzatori. |  |
| Ruolo | Caratterizzazione di un utente che definisce le funzionalità a lui accessibili. I ruoli disponibili in Cat & Ring sono:  Organizzatore, Chef, Cuoco, Personale di Servizio |  |
| Sala ristorante | Luogo dove i commensali partecipano al pasto. |  |
| Scheda evento | Creata dall’organizzatore, specifica luogo, orario, numero di persone, ed eventuali note particolari relativi all’evento. |  |
| Sede | Ubicazione della società di catering e delle relative cucine, dove si verifica il lavoro preparatorio. |  |
| Sede evento | Luogo di svolgimento degli eventi |  |
| Servizio | Preparazione e allestimento dell’evento nella sede dell’evento stesso. Può andare dal semplice buffet all’allestimento di una sala ristorante.  Un evento può prevedere più servizi, anche in sedi diverse. Ciascun servizio avrà una precisa fascia oraria, e naturalmente un proprio menu e un proprio staff di supporto. |  |
| Sezione | Partizionamento (opzionale) di un menù. Ad es.: primi, secondi, dolci sono sezioni. |  |
| Tabellone | Insieme dei turni disponibili e non, con associate le relative preparazioni/ricette da preparare e i rispettivi cuochi |  |
| Tag (per ricetta) | Etichetta associata ad una ricetta che permette di organizzarle e reperirle con maggiore facilità (esempio di tag: crudo, vegetariano, finger food, dessert, pasta) |  |
| Tempistiche di una ricetta | Si suddivide in:   * **tempo di attività concreta (TAC)** richiesto a chi la prepara. Per definire questo tempo si dovranno specificare due fattori: il tempo costante (TACc), che non dipende dal numero di porzioni, e il tempo variabile (TACv), che dipende invece dal numero di porzioni. * **il tempo totale di preparazione (TT)**, ossia quanto passa dal momento in cui si inizia a svolgere la ricetta al momento in cui può essere servita. Questo include anche quelli che per il cuoco sono tempi morti. * **il tempo di ultimazione (TU)**, ossia quanto tempo serve in fase di servizio per ultimare il piatto; rientrano in questa categoria tutte le cose che devono essere fatte all’ultimo. Anche qui avremo una suddivisione in due fattori costante (TUc), indipendente dal numero di porzioni, e variabile (TUv), dipendente dal numero di porzioni. |  |
| Turno | Periodo di attività di una persona con un orario di inizio e un orario di fine, si dividono in turni preparatori in sede e turni di servizio prima dell’evento stesso che si svolgono sul luogo dell’evento.  Un turno può essere indicato come “completo” se la cucina e lo staff per quel turno sono completamente impegnati e non più disponibili per altre lavorazioni. |  |
| Voce (del menù) | Ogni menù si suddivide in diverse voci ed ogni voce fa riferimento ad una ricetta nel ricettario, ma il testo della voce può essere diverso dal nome della ricetta. |  |