

Glossario 2021/22 - T3

Termine	Descrizione	Sinonimi
Attori		
Chef	Stabilisce il menù per gli eventi e ne supervisiona la preparazione.	
Cliente	Colui che commissiona l'organizzazione di un evento	
Cuoco	Prepara il cibo .	
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		
Autore (di una ricetta)	Chi ha ideato la ricetta	
Cibo	Piatti preparati (seguendo una ricetta del ricettario) per essere consumati durante un servizio .	Pietanze
<i>Compito</i>	<i>Incarichi assegnati dagli organizzatori al personale di servizio per la realizzazione dell'evento o dallo chef ai cuochi.</i>	
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	<p>Contesto in cui viene fornito il servizio di catering. Può essere ad es. un pranzo, una cena, un aperitivo, un buffet, un coffee break...</p> <p>Prevede due momenti diversi, il lavoro preparatorio e il servizio.</p> <p>Se ne fa carico un organizzatore, mentre la cucina è affidata a uno chef.</p> <p>Un evento può essere semplice, e prevedere un singolo servizio, o complesso.</p> <p>Un evento complesso può prevedere più servizi (pranzo e cena, colazione e pranzo, coffee-break mattino e pomeriggio, ecc) in un'unica giornata e/o prevedere più giornate.</p> <p>Gli eventi possono inoltre essere classificati come ricorrenti nel caso in cui si ripetano con una certa regolarità. <i>Può essere in corso o terminato.</i></p>	
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)	<p>Spiegazione di come trasformare gli ingredienti di partenza in un prodotto finito.</p> <p>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.</p> <p>Ogni singola istruzione è rappresentata da un passo.</p>	
Menù	<p>Descrive quali piatti vengono proposti in un dato servizio (nell'ambito di un evento)</p> <p>Si compone di diverse voci, opzionalmente organizzate in sezioni.</p> <p>Lo chef costruisce i suoi menù a partire dalle ricette nel ricettario.</p> <p>Un menù è caratterizzato da informazioni aggiuntive, quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	

	<ul style="list-style-type: none"> • se è adeguato per un buffet • se può essere fruito senza posate (finger food) <p>Un menù può essere modificato fintanto che non è utilizzato in alcun evento.</p>	
Passo	<p>Singolo elemento che compone le istruzioni di una ricetta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
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.	<i>Preparato</i>
Preparazione in sede	Fase in cui i cuochi si dedicano ad anticipare alcune preparazioni e ricette necessarie per un servizio .	Lavoro preparatorio
Proprietario (di una ricetta)	Chi ha inserito la ricetta nel ricettario	
Ricetta	<p>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.</p> <p>Può essere accompagnata da tag che segnalano ricette vegetariane, senza latticini, senza uova, senza glutine, vegane.</p>	
Ricettario	Un elenco/raccolta di ricette e preparazioni	
Ruolo	Specifica mansione assegnata a un membro del personale di servizio in un dato servizio	
Scheda di un evento	Creata dall' organizzatore , è il documento in cui sono descritte le caratteristiche dell' evento .	
Sede	Ubicazione della società di catering e delle relative cucine	
Sede di un evento	Luogo di svolgimento degli eventi	
Servizio	Attività che consiste nel servire ai partecipanti i piatti e	

	<p>le bevande preparati. Include l'allestimento preliminare e il rigoverno al termine. Può andare dal semplice buffet all'allestimento di una sala ristorante (<i>complesso</i>).</p> <p>Uno stesso 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.</p>	
Sezione di un menù	Partizionamento (opzionale) di un menù . Ad es.: primi, secondi, dolci sono sezioni.	
Tempistiche di una ricetta	<p>Si suddivide in:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tempo di attività concreta • il tempo totale di preparazione ossia quanto passa dal momento in cui si inizia a svolgere la ricetta al momento in cui può essere servita • il tempo di ultimazione, 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. 	
Turno	<p>Periodo di attività di una persona caratterizzato da una data, un luogo di svolgimento dell'attività e da una fascia oraria.</p> <p>I turni sono di due tipi: turni preparatori, dove i cuochi lavorano a preparare le pietanze (<i>lavoro preparatorio</i>), e turni di servizio, dove lavorano il personale di servizio e i cuochi per realizzare il servizio stesso.</p> <p>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.</p>	
Voce di un menù	<p>Singolo elemento di un menù. Può appartenere ad una sezione se il menù è diviso in sezioni.</p> <p>Ogni voce fa riferimento ad una ricetta nel ricettario, ma il testo della voce può anche essere diverso dal nome della ricetta.</p>	