Gestire i compiti della cucina

Informazioni generali

Nome caso d'uso: Gestire i compiti della cucina

Portata: Sistema

Livello: Obiettivo Utente **Attore primario:** Chef **Parti Interessate:** Cuochi

Pre-condizioni: L'autore deve essere autenticato come chef

Garanzie di successo o post-condizioni: Il foglio riepilogativo è registrato e consultabile dai cuochi e dallo

chef Scenario principale di successo.

Scenario principale di successo

#	Attore	Sistema
1	Genera il foglio riepilogativo per un servizio di un evento assegnato (di cui ha ricevuto l'incarico)	Registra il nuovo foglio riepilogativo
	Se desidera prosegue con il passo 2, altrimenti termina il caso d'uso	
2	Opzionalmente aggiunge preparazioni e ricette all'elenco delle cose da fare	Aggiorna il foglio riepilogativo
3	Opzionalmente, ordina l'elenco	Fornisce una diversa visualizzazione dell'elenco
	Se vuole lavorare su più fogli riepilogativi ripete dal passo 1, altrimenti continua	
4	Opzionalmente, consulta il tabellone dei turni	Fornisce una scheda con il tabellone dei turni
5	Assegna un compito specificando di che mansione si tratta e opzionalmente: quando deve essere cucinata (turno), da chi (cuoco), in che quantità, in quante porzioni e in quanto tempo	Registra le nuove informazioni relative ad un compito assegnato
6	Opzionalmente, indica una stima del tempo richiesto per lo svolgimento del compito appena assegnato, e le quantità/porzioni preparate in un dato assegnamento	Fornisce una stima del tempo
	RIpete dal passo 4 sinchè non è soddisfatto, altrimenti termina il caso d'uso	
	Termina il caso d'uso	

Estensione 1a

#	Attore	Sistema
1a.1	Apre un foglio riepilogativo già esistente	Fornisce il foglio riepilogativo già esistente
	Se desidera prosegue con il passo 2, altrimenti termina il caso d'uso	

Eccezione 1a.1a

#	Attore	Sistema
1a.1a.1	Apre un foglio riepilogativo già esistente	Il foglio riepilogativo relativo a quel servizio riguarda un evento di cui lo chef non ha ricevuto l'incarico; pertanto, non si può proseguire
	Termina il caso d'uso	

Estensione 2a

#	Attore	Sistema
2a.1	Rimuove un compito dall'elenco delle cose da fare	Rimuove il compito dal foglio riepilogativo

Eccezione 5.1a

#	Attore	Sistema
5.1a.1	Assegna un compito specificando di che mansione si tratta e opzionalmente: quando deve essere cucinata (turno), da chi (cuoco), in che quantità, in quante porzioni e in quanto tempo	Il cuoco a cui è stato assegnato il compito non è presente nel turno indicato
	Termina il caso d'uso	

Eccezione 5.1b

#	Attore	Sistema
5.16.1	Assegna un compito specificando di che mansione si tratta e opzionalmente: quando deve essere cucinata (turno), da chi (cuoco), in che quantità, in quante porzioni e in quanto tempo	La cucina è satura per quel turno
	Termina il caso d'uso	

Eccezione 5.1c

#	Attore	Sistema
5.1c.1	Assegna un compito specificando di che mansione si tratta e opzionalmente: quando deve essere cucinata (turno), da chi (cuoco), in che quantità, in quante porzioni e in quanto tempo	Il turno specificato è precedente alla data corrente
	Termina il caso d'uso	

Estensione 5a

#	Attore	Sistema
5a.1	Modifica l'assegnamento specificando il cuoco, il turno, la stima del tempo, le quantità/porzioni e se completato	Registra la modifica
	Se si desidera ripete dal passo 5, altrimenti termina il caso d'uso	

Eccezione 5a.1a

#	Attore	Sistema
5a.1a.1	Modifica l'assegnamento specificando il cuoco, il turno, la stima del tempo, le quantità/porzioni e se completato	Il turno specificato è precedente alla data corrente
	Termina il caso d'uso	

Estensione 5b

#	Attore	Sistema
5b.1	Elimina l'assegnamento specificando a chi appartiene (cuoco) e a che turno fa riferimento	Rimuove l'assegnamento
	Se si desidera ripete dal passo 5, altrimenti termina il caso d'uso	

Estensione 5c

#	Attore	Sistema
5c.1	Specifica se il compito è stato eseguito	Registra lo stato della voce come completato
	Se si desidera ripete dal passo 5, altrimenti termina il caso d'uso	