

Con il patrocinio di:

Ordine degli
Architetti Paesaggisti
Conservatori della
Provincia di
Reggio Emilia

Federazione Architetti
Emilia Romagna

Consiglio Nazionale
degli Architetti
Pianificatori
Paesaggisti e
Conservatori

A waiter in a white uniform is holding a silver tray. On the tray is a miniature dining room set, including a round table with a white tablecloth, a wooden chair with a patterned seat, and a table set with plates, glasses, and a small vase of flowers. The background is a plain white wall.

la PROGETTAZIONE degli SPAZI della RISTORAZIONE

IL CIBO È NELL' ARCHITETTURA, L' ARCHITETTURA È NEL CIBO

**OTTOBRE
NOVEMBRE
2012**



architetti reggio emilia
ordine degli architetti pianificatori paesaggisti conservatori della provincia di reggio emilia
via farini 1, 42100 reggio emilia
tel. 0522/541414
architetti Reggio Emilia
www.ao-reggioemilia.it

con il patrocinio di



**CNA
PPC**

CONSIGLIO NAZIONALE
DEGLI ARCHITETTI
PIANIFICATORI
PAESAGGISTI
E CONSERVATORI



**FEDERAZIONE
DORDINI
ARCHITETTI P.P.C.
EMILIA ROMAGNA**

**LA
PROGETTAZIONE
DEGLI SPAZI
DELLA
RISTORAZIONE**



INDICE

2_LETTERA DI ACCOMPAGNAMENTO

3_PRESENTAZIONE

5_CALENDARIO DEL CORSO

8_RELATORI E DOCENTI DEL CORSO

11_SEDE DEL CORSO: SPAZIO PROGETTO

12_ATTIVITÀ E SOSTEGNO DELLA PROPOSTA FORMATIVA

13_FORMAZIONE TECNICA

14_QUOTA DI PARTECIPAZIONE

LETTERA DI ACCOMPAGNAMENTO

Reggio Emilia, li 23 maggio 2012

Gent.mo,

La Fondazione dell'Ordine degli Architetti di Reggio Emilia sta promuovendo un corso intitolato "**La progettazione degli spazi della ristorazione**", volto alla qualificazione professionale di Architetti, progettisti di area tecnica e operatori del settore della ristorazione collettiva.

Obiettivo di questa iniziativa è quello sia di fornire validi strumenti progettuali a tutti coloro che si trovino ad affrontare lo studio e la realizzazione di spazi dedicati alla ristorazione, sia di offrire nuove opportunità di approfondimento sulla presenza di eccellenze in tale settore, attraverso anche un percorso di arricchimento personale della cultura gastronomica che permetta di acquisire maggiore consapevolezza e competenza in materia.

Il progetto si articola su un corso di Alta Formazione (vd programma allegato) ed eventuali successivi approfondimenti di Formazione tecnica, supportati da attività coordinate.

Il corso inizierà nel mese di ottobre e continuerà nei mesi successivi nella struttura di "Spazio Progetto", il laboratorio di idee nato per creare opportunità di incontro tra aziende e professionisti, con sede a Reggio Emilia.

L'iniziativa, patrocinata dalla Federazione Architetti Emilia Romagna e dal Consiglio Nazionale Architetti, è promossa a livello regionale con il marchio ARCHIGNAM per una Architettura Appetibile della Federazione degli Ordini Architetti dell'Emilia Romagna, nato dall'esperienza proposta in occasione del Congresso Mondiale degli Architetti a Torino nel 2008 e replicato nel 2011 al Congresso di Tokio, e vanta la collaborazione di Alma - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana e Fondazione Artusi.

Ringraziando per la cortese attenzione, confido in un positivo riscontro.

Distinti Saluti

Arch. Walter Baricchi

Presidente dell'Ordine e della Fondazione degli Architetti di Reggio Emilia

PRESENTAZIONE DEL CORSO

Il cibo è nell'architettura, l'architettura è nel cibo.

Lo produciamo, lo trasformiamo, lo acquistiamo, lo cuciniamo e lo consumiamo in luoghi che caratterizzano e trasformano continuamente il paesaggio, creando ritmi, gesti e allestimenti che possono rispondere al rito del convivio collettivo e sociale.

Inoltre, rispetto all'attuale panorama economico internazionale, segnato da crisi e instabilità, il settore della ristorazione si caratterizza in controtendenza per una forte crescita e, in generale, per la nascita di nuove modalità di somministrazione del cibo, per la realizzazione delle quali non sempre il progettista si trova ad avere gli strumenti tecnici necessari.

Queste sono alcune delle fondamentali premesse che hanno portato alla realizzazione del corso di Alta Formazione "La Progettazione degli spazi della Ristorazione", al fine di fornire strumenti utili e innovativi per affrontare i nuovi scenari del mercato professionale, creando un'interessante opportunità di interrelazione tra il mondo degli architetti, quello del contract della ristorazione e dei settori professionali e tecnici che gravitano intorno ad esso.

Il corso sarà tenuto da docenti e architetti di fama nazionale e vedrà la partecipazione di aziende leader di settore negli specifici ambiti.

PROMOTORI

Il Corso è promosso da "Spazio Progetto" di concerto con la **Fondazione degli Architetti di Reggio Emilia** e sotto l'egida di "**ARCHIGNAM X1 Architettura Appetibile**", marchio registrato della Federazione degli Architetti dell'Emilia Romagna. Il Corso ha il patrocinio della **Federazione degli Ordini Architetti dell'Emilia-Romagna** e del **Consiglio Nazionale degli Architetti Pianificatori Paesaggisti e Conservatori**.

SOGGETTI ADERENTI – PARTNER

Spazio Progetto, Reggio Emilia (Italia): laboratorio di idee per aziende e progettisti

Omniadvert, Maranello (Modena – Italia): agenzia di comunicazione, marketing e multimedia

T-e Communication, Baggiovara (Modena – Italia): communication factory in grado di realizzare prodotti editoriali - cartacei e telematici e progetti personalizzati di comunicazione integrata al servizio di realtà aziendali e istituzionali

Archifood, Pesaro (Pesaro/Urbino - Italia): rivista multisensoriale di design, cultura del cibo, itinerari, libri e mostre legati all'enogastronomia.

OBIETTIVI

È manifesta l'esigenza di affrontare i nuovi scenari del mercato professionale attraverso le logiche della progettazione integrata e interdisciplinare, dell'impiantistica tecnologica e della efficienza manutentiva.

- Saranno approfondite le logiche funzionali e di progetto, nonché i sistemi e le tecnologie per la ristorazione.

Sarà proposta un'analisi dei diversi ambiti della ristorazione definendone una casistica e gli aspetti comuni.

Saranno analizzate le tecniche e le tecnologie produttive dal punto di vista funzionale, igienico, operativo, burocratico e normativo, valutando e proponendo un sistema equilibrato che concorra a definire una "qualità globale" del prodotto finale.

- L'obiettivo è fornire un'opportunità di conoscenza rigorosa delle complesse problematiche che caratterizzano la realtà della ristorazione, partendo dai processi che la originano, fino ad arrivare alle più disparate modalità di somministrazione e presentazione, valutando a priori anche tematiche inerenti la gestione del manufatto, i suoi consumi e la manutenzione.

- Saranno forniti gli strumenti per capire le esigenze di altre figure professionali e tradurle in un progetto,

ed allo stesso tempo si acquisirà la capacità di leggere un progetto e valutare se risponde o meno alle esigenze del cliente ed eventualmente quali modifiche apportare per ottimizzarlo.

- Ai moduli di formazione frontale saranno affiancate delle visite che permetteranno di affinare le conoscenze acquisite attraverso l'esperienza diretta di realtà differenti, dalla scuola alberghiera al ristorante d'élite che rappresentano vere e proprie eccellenze della regione Emilia Romagna.
- Per rendere ancora più completo ed efficace il corso, sono previste riprese video che saranno trasmesse su un apposito canale web, ad utilizzo esclusivo e selezionato.
- Anche la realizzazione di un sito dedicato e di new media (Facebook, You Tube, ecc.) contribuiranno alla funzionalità del corso, offrendo la possibilità di aggiornamenti costanti sulle attività svolte e in fase di realizzazione, oltre all'opportunità di usufruire del materiale prodotto in esclusiva dal corso.

DESTINATARI

Il Corso si rivolge ai professionisti laureati di area tecnica (in particolare progettisti) ed altri operatori di settore che intendono approfondire criticamente, nel confronto interdisciplinare, le tematiche proposte.

Titoli di accesso:

- Laurea in Architettura e Ingegneria;
- Diplomi e operatori dipendenti di aziende del settore.

Il numero degli iscritti è fissato in 25 unità.

Prioritariamente i posti disponibili sono riservati a candidati della Regione Emilia-Romagna. Il corso verrà attivato solo al raggiungimento del numero minimo degli iscritti previsto (15 unità).

IL CORSO:

Il Corso si articolerà in n. 10 moduli da 4 ore ciascuno di docenza frontale che si svolgeranno a Spazio Progetto (via Nobel 88/c 42124 Reggio Emilia) e **sarà inaugurato a settembre con un convegno** che vedrà la partecipazione di professionisti di rilevanza nazionale del settore. La partecipazione al convegno non è riservata ai soli iscritti al corso ma concorrerà al cumulo del monte ore necessario per l'attestato di frequenza al corso.

Ad integrazione del Corso sono previste delle visite presso:

- Angelo Po Grandi Cucine (Carpi, MO), venerdì 16 novembre 2012;
- ALMA-Scuola di Cucina (Colorno-PR), 9 novembre 2012;
- Fondazione Pellegrino Artusi (Forlimpopoli-FC), 30 novembre 2012;
- Itinerario "Archifood", 30 novembre 2012

(Le date delle visite potrebbero subire variazioni)

Per le visite esterne alla sede del corso non è previsto servizio di trasporto.

CREDITI FORMATIVI

Ai fini del rilascio dell'attestato di frequenza sarà obbligatorio avere frequentato almeno il 75% delle ore previste. Coloro che conseguiranno l'attestato acquisiranno i crediti formativi definiti dal proprio ordinamento professionale.

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

c/o Fondazione Architetti RE, via Franchi 1, 42121 Reggio Emilia, tel 0522 454744, fondazione@architetti.re.it

TUTOR, COORDINATORI E ASSISTENZE

Arch. Walter Baricchi (coordinamento generale)

Arch. Sara Gilioli (coordinamento organizzativo)

CALENDARIO DEL CORSO

	21/28 SETT	12 OTT	19 OTT	26 OTT	09 NOV	16 NOV	23 NOV	30 NOV
9 > 13		MODULO 2: Antonio Montanari	MODULO 4: Massimo Giubilesi	MODULO 6: Riccardo Guidetti	MODULO 7: Antonio Montanari	MODULO 9: Riccardo Guidetti	MODULO 10: Riccardo Guidetti	VISITA FONDAZIONE ARTUSI
pranzo								
14 > 18	MODULO 1: Antonio Montanari Massimo Montanari Roberto Burdese Paolo Barichella	MODULO 3: Antonio Montanari Alma Scuola di Cucina	MODULO 5: Massimo Giubilesi	VISITA COLORNO	MODULO 8: Antonio Montanari Alma Scuola di Cucina	VISITA ANGELO PO	MODULO 6: Paolo Paci Davide Groppi	ITINERARIO ARCHIFOOD
	aperitivo							cena chiusura corso

VENERDI 14 SETTEMBRE 2012, SPAZIO PROGETTO (RE)

14-18: MODULO 1

Intervengono: Antonio Montanari - Massimo Montanari - Roberto Burdese

Moderatore: Paolo Barichella

CONVEGNO SULLE ORIGINI DEL MONDO DELLA RISTORAZIONE: DALLA RICERCA DEL CIBO ALLA PRODUZIONE ALIMENTARE.

Convegno di apertura del corso dedicato all'approfondimento dello stato della ristorazione italiana: dalle origini alle nuove modalità di selezione, preparazione e somministrazione del cibo. La partecipazione a questo convegno è libera.

VENERDI 12 OTTOBRE 2012, SPAZIO PROGETTO (RE)

9-13: MODULO 2 Arch. Antonio Montanari

LE CATEGORIE DELLA RISTORAZIONE

- * La ristorazione del sociale, del terziario e industriale, alberghiero e congressuale
- * Il catering e l'industria gastronomica
- * La ristorazione commerciale, mobile, i ristoranti d'élite

14-18: MODULO 3 Arch. Antonio Montanari

LE TIPOLOGIE DELLA RISTORAZIONE

- * Il concetto di tipologia
- * Centri cottura- legame fresco/caldo; refrigerato
- * Centri cottura sottovuoto, semilavorati- gastronomia surgelato
- * Cucina centrale e terminali di ristorazione alberghiera
- * Catering Aeroportuale
- * Strutture di ristorazione commerciale
- * Cucine e mense di ristoranti aziendali e studenteschi

NUOVE TIPOLOGIE E BRAND INNOVATIVI, LE POSTAZIONI MOBILI

Intervento a cura di Alma-Scuola Internazionale di Cucina Italiana

Arch. Antonio Montanari

- * Gli operatori del settore: i tecnici, i progettisti, i produttori di attrezzature

VENERDI 19 OTTOBRE 2012, SPAZIO PROGETTO (RE)

9-13: MODULO 4 Ing. Massimo Giubilesi

LE TECNICHE PRODUTTIVE

- * Fresco caldo, Refrigerato, Sottovuoto, Surgelato, Le gamme dei prodotti

9-13: MODULO 4 *Ing. Massimo Giubilesi*

IL SISTEMA DELLA RISTORAZIONE

- * Il concetto di sistema
- * Il sistema della ristorazione
- * Igienicità-funzionalità-economicità
- * Buono-pulito-giusto
- * Gli elementi primari del sistema
- * Gli elementi costitutivi
- * Servire il piatto e sgomberare la tavola
- * Lavare i piatti e riassetare la cucina
- * La pattumiera

14-18: MODULO 5 *Ing. Massimo Giubilesi*

GLI ELEMENTI PRIMARI DEL SISTEMA RISTORAZIONE

- * Decidere cosa far mangiare
- * Depositare e conservare il prodotto
- * Lavare e preparare i prodotti
- * Cuocere
- * Conservare per domani/produzione differita

QUALITÀ CERTIFICATA

- * Procedure, Norme, Controlli, Sistemi di Qualità

VENERDI 26 OTTOBRE 2012, SPAZIO PROGETTO (RE)

9-13: MODULO 6 *Ing. Riccardo Guidetti*

IL TRATTAMENTO DEI RIFIUTI

- * Riciclo, Triturazione, Scarichi, Depurazione acque

SISTEMI PER IL CONTROLLO DEI CONSUMI ENERGETICI

- * Acqua
- * Gas
- * Energia elettrica
- * Fonti rinnovabili e fotovoltaico

14-18: VISITA 1 *SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ALMA, COLORNO (PR)*

VENERDI 9 NOVEMBRE 2012, SPAZIO PROGETTO (RE)

9-13: MODULO 7 *Arch. Antonio Montanari*

LE SPECIFICHE UNITÀ PRODUTTIVE DEL SISTEMA-1

- * Stoccaggio e conservazione
- * Ricevimento e controllo
- * Lavaggi e preparazione
- * Cottura
- * Cotte innovative
- * Abbattimento e rinvenimento
- * Confezionamento e trasporto

14-18: MODULO 8 Arch. Antonio Montanari

LE SPECIFICHE UNITÀ PRODUTTIVE DEL SISTEMA-2

- * Servizio/distribuzione
- * La sala da pranzo
- * Lavaggio e ritorno piatti
- * Pulizie e sanificazione
- * Rifiuti
- * Cappe ed ambiente
- * Costanti tecnologiche e normative di scelta
- * Manutenzione generale e delle attrezzature

IL PUNTO DI VISTA DEGLI OPERATORI DEL SETTORE

Intervento a cura di Alma-Scuola Internazionale di Cucina Italiana

VENERDI 16 NOVEMBRE 2012, SPAZIO PROGETTO (RE)

9-13: MODULO 9 Ing. Riccardo Guidetti

MANUTENZIONE GENERALE DELLE ATTREZZATURE

- * Il progetto integrato
- * Cappe ed ambiente

CONTROLLO DEI CONSUMI

- * Sistemi per il controllo dei consumi energetici

14-18: VISITA 2 ANGELO PO GRANDI CUCINE s.p.a., CARPI (MO)

VENERDI 23 NOVEMBRE 2012, SPAZIO PROGETTO (RE)

9-13: MODULO 10 Ing. Riccardo Guidetti e relatori da definire

MATERIALI E FINITURE DEGLI SPAZI DELLA RISTORAZIONE

- * Materiali per le zone della preparazione: requisiti e caratteristiche tecniche
- * Materiali e finiture per gli spazi destinati al pubblico

14-18: MODULO 11

Dott. Paolo Paci

NOZIONI DI MARKETING APPLICATE ALLA PROGETTAZIONE DEGLI SPAZI PER LA RISTORAZIONE

Davide Groppi

LA LUCE NEL PIATTO

VENERDI 30 NOVEMBRE 2012

9-13: VISITA 3 FONDAZIONE ARTUSI, FORLIMPOPOLI (FC)

14-18: ITINERARIO "ARCHIFOOD", RIMINI E DINTORNI

Archifood è una rivista semestrale di architettura, design, cultura del cibo e tutto il variegato mondo che ruota attorno a quest'ultimo. L'itinerario, curata dalla redazione di Archifood, condurrà i partecipanti alla scoperta di nuovi locali che coniugano in modo eccellente funzionalità e design per un totale benessere dei fruitori.

CENA CHIUSURA CORSO (in locale da definire)

NB: il presente calendario potrebbe subire modifiche.

RELATORI E DOCENTI DEL CORSO

ARCH. ANTONIO MONTANARI

Relatore Convegno, Docente Corso, Consulente per la didattica

nato a Milano il 29.06.1941

- Laurea in Architettura conseguita presso il Politecnico di Milano nel 1967
- Iscritto all' Ordine degli Architetti della Provincia di Milano dal 1968 con il n. 1417
- Svolge la propria attività nello Studio Montanari & Partners con sede in Milano.

L' arch. Antonio Montanari svolge la propria attività dal 1968 con particolare orientamento nel settore della ristorazione e turistico-ricettivo. In tale ambito progetta e dirige lavori per sistemi di ristorazione universitaria, ospedaliera, mense aziendali, centri cottura comunali e nel settore commerciale, turistico e alberghiero, con significative esperienze anche all' estero operando come società di progettazione integrata Studio Montanari & Partners S.r.l. Sviluppa inoltre studi di fattibilità e analisi preliminari per l' impostazione di soluzioni ristorative nell' ambito pubblico e privato. Dal 1974 si specializza nel settore della Ristorazione progettando e dirigendo i lavori per mense universitarie (Cagliari, Catania, Perugia), mense aziendali (Dalmine), centri cottura (Camst Sicilia, Union Cucine Sesto S. Giovanni, Comune di Sesto S. Giovanni), in seguito svolge importanti lavori di tipo pubblico e privato quali progettazione e direzione lavori di ristoranti aziendali come la sede centrale ENEL a Roma; collabora altresì con Fiat Engineering per la messa a punto del nuovo programma di ristorazione aziendale. Con il Comune di Paderno Dugnano sviluppa e imposta il sistema di ristorazione. 1984 iscritto nell' elenco Ministero Interni sicurezza antincendio – codice MI 01317 A 00085.

1986 iscritto all' Albo Collaudatori Regione Lombardia con il n. 918.

1987 Perito presso il Tribunale di Milano con il 7246 dell' Albo dei Consulenti Tecnici esperto in edifici alberghieri.

1988 Ammesso come primo ed unico professionista italiano alla "Foodservice Consultants Society International" – Associazione europea dei tecnici progettisti nel settore ristorazione.

1988 Nominato dalla Facoltà di Architettura di Milano "Cultore della Materia" nell' ambito del corso di progettazione architettonica II – prof. arch. Guido Gai (ristorazione e alberghi).

1988/90 Segue, quale correlatore, tesi presso il Politecnico di Milano Facoltà di Architettura nell' ambito del settore alberghiero, recupero per pensionati studenti e sale musica.

1990/96 Svolge corsi di specializzazione nel settore ristorazione collettiva per l' Istituto di Igiene di Milano – Facoltà di Medicina – Università degli Studi di Milano – Corso di specializzazione in Igiene e Medicina Preventiva.

1994/98 Svolge corsi universitari per il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche dell' Università degli Studi di Milano. Svolge corsi inerenti la ristorazione per il Politecnico del Commercio della Regione Lombardia.

1999 Facoltà di Agraria – Università degli Studi di Milano - Diploma Universitario in Tecnologie Alimentari (indirizzo generale). Insegnamento: Ristorazione Collettiva – tenuta di cicli di lezioni per "Distam – Diploma Universitario in Tecnologie Alimentari".

1999/2000 Incarichi di collaudo e perizie per conto del Comune di Milano, membro commissioni appalti concorso Camera di Commercio, Tribunale di Milano, Comune di Rozzano, Comune di Cinisello Balsamo.

Dal 1990 al 2004 progetta e dirige importanti opere nel settore della ristorazione sviluppando esperienza anche in campi innovativi; ed in particolare per centri cottura scolastici, ristoranti aziendali e commerciali, impianti alimentari e cottura sottovuoto, con clienti nel settore pubblico quali il Comune di Milano, di Cassano d' Adda, di Sedriano, di Jesi, e in quello privato quali Onama S.p.A., GAMA S.p.A., Ristochef, JollyHotels, Hachette Rusconi S.p.A., Milano Ristorazione S.p.A.

Dal 2003 collabora, tenendo lezioni seminariali e partecipando come correlatore a diversi elaborati finali, al Corso di "Progettazione e Logistica dei Sistemi di Ristorazione" nell' ambito del corso di Laurea in Scienza e Tecnologia della Ristorazione presso l' Università degli Studi di Milano (Facoltà di Agraria). Presso la stessa Facoltà è Cultore della Materia

delle discipline del Genio Rurale (AGR/09)

Collabora frequentemente con riviste specializzate nel settore ristorazione, partecipa come relatore a numerosi convegni, è chiamato quale membro di commissioni di appalto, è membro della F.C.S.I Italia, associazione internazionale di consulenti nel settore ristorazione.

PROF. MASSIMO MONTANARI

Relatore Convegno

Massimo Montanari (Imola, 1949) è uno storico italiano, docente ordinario di Storia medievale presso la Facoltà di Lettere e Filosofia dell'Università di Bologna, dove insegna anche Storia dell'alimentazione e dirige il Master europeo "Storia e cultura dell'alimentazione". Insegna anche all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

È ritenuto a livello internazionale uno dei maggiori specialisti di storia dell'alimentazione[1]. Ha dedicato le proprie attenzioni di studioso soprattutto a due filoni di ricerca, tra loro strettamente integrati: la storia agraria e la storia dell'alimentazione, intese come vie d'accesso preferenziali per una ricostruzione della società medievale nel suo insieme: strutture economiche e sociali (rapporti di lavoro, di potere, di proprietà), aspetti concreti e materiali della vita quotidiana, valori culturali e mentalità. Nell'ambito di tali ricerche hanno avuto speciale risonanza[2][3] i suoi studi sulla storia dell'alimentazione, intesa come storia a tutto campo che coinvolge i piani dell'economia, delle istituzioni e della cultura.

PROF. ROBERTO BURDESE

Relatore Convegno

Presidente Nazionale Slowfood

PAOLO BARICHELLA

Relatore Convegno

Paolo Barichella nasce professionalmente con una formazione di Industrial designer, oggi è uomo di strategia della comunicazione particolarmente in quella web, opinion leader, teorico della filosofia del Food Design; giornalista e scrittore; docente e consulente didattico; curatore di mostre sul tema del Food Design; relatore e testimonial a conferenze internazionali; creatore di format e filosofie d'impresa legate ai momenti di incontro tra l'uomo e il cibo. Oggi quando si parla di Food Design è automatico associarlo alla figura di Paolo Barichella che per primo ne ha fissato i contenuti e i valori reali.

ING. MASSIMO ARTORIGI GIUBILESI

Docente Corso

nato a Milano il 22.06.1960

Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (vecchio ordinamento 5 anni, indirizzo microbiologia, sicurezza alimentare, nutrizione umana)

Iscritto all'Ordine dei Tecnologi Alimentari Regione Lombardia e Liguria n° 12 dal 2001

Svolge la propria attività nello Giubilesi & Associati srl - Via Filippo Baldinucci 3, 20158 Milano.

Si occupa da 27 anni di formazione e sviluppo delle competenze, sistemi integrati qualità-igiene-sicurezza-ambiente, progettazione alimentare e sanitaria di laboratori e cucine, riqualificazione dei processi produttivi e dei servizi alberghieri per comunità (scuole, ospedali, cliniche, residenze per anziani), prevenzione delle malattie alimentari trasmissibili e benessere dei consumatori.

Ha maturato lunga esperienza nella prevenzione e gestione degli stati di crisi per le imprese pubbliche e private della filiera alimentare (produzione, trasformazione, distribuzione, ristorazione, ospitalità) e nelle relazioni esterne con



architetti reggioemilia
ordine degli architetti pianificatori paesaggisti conservatori della provincia di reggio emilia
via farini 1, 42100 reggio emilia
tel. 0522/564144
architetti.reggioemilia@architetti.it
www.architetti.it

con il patrocinio di



**CNA
PPC**

CONSIGLIO NAZIONALE
DEGLI ARCHITETTI
PIANIFICATORI
PAESAGGISTI
E CONSERVATORI



**FEDERAZIONE
ORDINE REGIONALE
ARCHITETTI P.P.C.
EMILIA ROMAGNA**



Ministeri, Autorità Competente, Università e Pubblica Amministrazione.

E' formatore in materia di sicurezza alimentare e tutela della salute dei consumatori presso alcune Università, Scuole Superiori, ASL e Comuni, Forze dell' Ordine, consulente per la sicurezza alimentare di FIPE CONFCOMMERCIO, responsabile settore ristorazione del progetto UE Biobenessere, co-progettista e tutor del progetto "Multietnicità e Sicurezza alimentare" per le comunità cinese, araba, spagnola.

E' relatore in workshop di carattere nazionale e internazionale, coautore del Libro HACCP e del Manuale della Ristorazione, autore di articoli su riviste specializzate del settore HORECA e Industria alimentare.

Dopo sei anni di Presidenza e Vice Presidenza dell' Ordine Regione Lombardia e Liguria, dal 2010 è Consigliere dell' Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari con Delega alla Comunicazione e Coordinatore della Commissione rapporti con il Ministero della Salute.

ING. RICCARDO GUIDETTI

Docente Corso

nato a Modena

Laurea in Ingegneria Meccanica, Politecnico di Milano

Professore di progettazione e logistica dei sistemi di ristorazione dell' Università degli Studi di Milano

SEDE DEL CORSO: SPAZIO PROGETTO

CHI È SPAZIO PROGETTO

Un luogo di incontro, di confronto, di crescita. Una vetrina versatile e dinamica sulla moderna cultura dell'abitare. Un laboratorio di idee.

In due parole, Spazio Progetto.

Nato un anno fa a Reggio Emilia e gestito in collaborazione con la Fondazione Architetti, Spazio Progetto è diventato un punto di riferimento culturale, pensato per avvicinare le distanze fra chi progetta, realizza e vive gli edifici, creando relazioni tra professionisti e aziende. Rappresenta infatti un campo neutro e stimolante, dove il "nuovo" trova finalmente uno spazio fisico per nascere, crescere e svilupparsi.

CULTURA PROGETTUALE

Spazio Progetto accoglie, in un unico luogo, attività di formazione, momenti d'incontro fra aziende e professionisti (seminari, convegni, workshop ed eventi) e ambientazioni creative che favoriscono la contestualizzazione di soluzioni innovative, provenienti dalle migliori realtà del settore.

Il focus di interesse è concentrato su design industriale, food-design, architettura d'interni e d'esterni, materiali e superfici, tecnologia e sistemi per il risparmio energetico.

STRUTTURA CREATIVA

La programmazione culturale di Spazio Progetto è supportata da ambienti funzionali allo sviluppo di un intenso tessuto di contenuti: la sede comprende una sala cinema e una sala formazione, un centro documentazione dotato di catalogoteca, emeroteca e area WiFi, una "zona kitchen" per gli eventi di food design e spazi espositivi dinamici, come la riproduzione di una casa domotica completa. Spazio Progetto è un contenitore culturale e una calamita di spunti, ispirazioni e interazioni tra professionisti che guardano in un'unica direzione: il futuro. Qui, aziende e progettisti si affacciano a una finestra di novità, partecipando a uno stimolante confronto tra le parti.

"Spazio Progetto punta su formazione e contenuti divulgativi, in linea con le nuove esigenze professionali. Valori pienamente condivisi dall'Ordine, che partecipa alla gestione dello spazio, confermando uno dei propri obiettivi strategici: promuovere la figura dell'Architetto e dell'Architettura, offrendo agli iscritti opportunità formative qualificanti".

Walter Baricchi, Presidente Ordine Architetti di Reggio Emilia



ATTIVITÀ A SOSTEGNO DELLA PROPOSTA FORMATIVA

Spazio Progetto e la Fondazione Architetti si avvalgono della collaborazione di Omniadvert, Archifood e T-e Communication, tre partner di rilievo nel panorama della grafica e della comunicazione per creare attività a sostegno della proposta formativa che generino interesse sul corso, ne estendano la durata e creino la possibilità di nuovi scenari di formazione.

SITO WEB & NEW MEDIA

Sarà attivato un sito esclusivo e dedicato che permetterà ai progettisti e a tutti gli operatori del settore non solo di rimanere costantemente aggiornati sulle attività svolte e sui progetti in fase di realizzazione, ma anche di poter usufruire in modo esclusivo del materiale prodotto. Il sito, inoltre, ospiterà aree dedicate ai partner e alle aziende sponsor, in modo tale da offrire un'ulteriore opportunità di interrelazione tra le anime portanti di questa iniziativa: produttori e progettisti. Un utilizzo professionale dei social (Facebook, You Tube, ecc) garantirà ulteriore visibilità al corso e alle iniziative correlate.

IL CORSO ON LINE

Tutte le lezioni frontali saranno riprese da operatori video specializzati che realizzeranno appositi montaggi da trasmettere su un canale web dedicato, al fine di permettere di seguire in streaming l'intero corso o moduli selezionati grazie ad accessi esclusivi e personalizzati.

Le riprese in formato modulare saranno anche raccolte in un dvd da distribuire a richiesta.

DISPENSE E QUADERNO MATERIALI

Data la scarsa bibliografia del settore, tutte le dispense saranno raccolte per confluire in una pubblicazione che sarà curata dai promotori del corso e distribuita ai partecipanti a chiusura del percorso formativo. Tale volume si propone il fine di offrire un esclusivo patrimonio formativo a quanti hanno sostenuto l'iniziativa e a coloro i quali dimostrino interesse verso la materia. È prevista anche la pubblicazione di monografie, liberamente tratte dal corso, dedicate a tematiche specifiche approfondite che potranno ospitare contenuti esclusivi.

CONVEGNI E WORKSHOP

Al fine di veicolare con sempre maggiore efficacia non solo il corso, ma anche la finalità progettuale e continuativa che esso si pone, saranno organizzati momenti di incontro per diffondere in maniera sintetica ma efficace le tematiche trattate e quelle da approfondire.

Questa prima edizione vuole essere l'esperienza pilota di un progetto più ampio che prevede anche la realizzazione di successivi momenti di Formazione Tecnica pensati per offrire ulteriori approfondimenti su nuove specifiche tematiche che possano coinvolgere anche un pubblico più ampio ed eterogeneo.

In questa ottica, le attività messe in atto per dare visibilità al progetto nel suo complesso saranno finalizzate anche a sondare l'interesse dei progettisti e delle aziende in modo da mettere a sistema le necessità di entrambi i soggetti per i momenti di formazione successiva.

FORMAZIONE TECNICA

Il corso **“La progettazione degli spazi della ristorazione”** ha come scopo primario quello di fornire strumenti progettuali e dotare i partecipanti della capacità critica di analisi di progetti esistenti degli spazi dedicati alla ristorazione collettiva.

Si tratta di un ambito che tocca, e che quindi integra, diverse tematiche anche distanti tra loro, in un panorama in continua evoluzione.

Per questo motivo il corso non si può considerare esaustivo ma solo un primo passo di avvicinamento ad una materia complessa ed articolata che comprende, oltre alla progettazione architettonica, anche problematiche relative alla costruzione e gestione degli spazi della ristorazione, alla scelta dei materiali, alla sicurezza, all'energia, allo smaltimento rifiuti, all'illuminotecnica, all'acustica e perfino alla comunicazione e marketing.

La Fondazione, in un ideale percorso di avvicinamento ad Expo 2015 (il cui tema sarà **“Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita”**), si propone di organizzare momenti di Formazione Tecnica (successivi al corso di Alta Formazione) per approfondire le specifiche tematiche di cui sopra.

Si tratta di workshop della durata di 4 o 8 ore ciascuno che si svolgeranno in singole giornate formative. I professionisti potranno scegliere di partecipare ai moduli singoli o a più momenti formativi per comporre la propria formazione specifica secondo le competenze già acquisite e le attitudini personali.

Esempi di workshop di Formazione Tecnica:

ILLUMINOTECNICA - *“La luce nel piatto”*

L'illuminazione è una delle componenti fondamentali per la buona riuscita di un locale.

L'obiettivo principe nella realizzazione di un impianto di illuminazione per uno spazio pubblico dovrebbe essere, oltre all'aspetto funzionale, il benessere, il design e le emozioni che ruotano attorno all'attore della scenografia in essere, il cliente.

Si entra per incontrarsi, intrattenersi, visitare e consumare un pasto in completo relax visivo e fisico. L'ambiente, dunque, pensato non solo come spazio architettonico, ma anche come contenitore di anime e sentimenti. Il locale deve apparire luminoso ma non abbagliante e deve regalare un'atmosfera accogliente e di calore grazie ad una distribuzione equilibrata, armonica e soprattutto dinamica della luce.

COMUNICAZIONE & MARKETING - *“Il marketing della ristorazione”*

Per un ristoratore fare marketing significa anche capire e studiare le motivazioni che spingono una persona a scegliere il suo ristorante, preferendolo talvolta addirittura ad un tranquillo pasto in casa propria.

Anche il progettista, dunque, deve ragionare in termini di marketing nella scelta dell'arredamento e della tipologia del locale poiché il cliente è al centro dell'attenzione del ristoratore non solo per la scelta dei piatti proposti, ma anche per quanto riguarda l'ambiente.

Oggi, infatti, chiunque è in grado di valutare e riconoscere ristoranti gestiti in modo professionale rispetto a locali in cui il cibo viene servito con scarso impegno e poca cura nella preparazione, così come un ambiente freddo e arredato senza criteri estetici porta a perdere clientela.

Quindi, nel momento della realizzazione di un ristorante, la scelta dei materiali, dell'arredamento, così come la progettazione illuminotecnica, l'esposizione dei menù, la scelta delle decorazioni e dell'insegna, diventa un passaggio fondamentale, in grado di influire in maniera determinante sulla riuscita dell'attività.

Non va inoltre dimenticato che una buona progettazione/realizzazione contribuisce al miglior funzionamento del locale stesso in termini di logistica, di costi, di qualità e quindi di miglior offerta al cliente (es. una efficace disposizione dei tavoli ottimizza i coperti a disposizione, rende più snello il lavoro del cameriere e addirittura evita inutili sovrapposizioni di personale nelle sale da pranzo; tutto ciò si traduce in un risparmio da parte del ristoratore in termini di costi interni e in un miglior servizio al cliente).



QUOTA DI PARTECIPAZIONE: EURO 980 + IVA

La quota comprende:

- materiale didattico del corso,
- pranzo nelle giornate di formazione in Spazio Progetto,
- cena chiusura corso,
- libero accesso al portale dedicato e ai servizi connessi,
- selezione di progetti per la pubblicazione gratuita sulle riviste partner di settore,
- libera fruizione di Spazio Progetto per tutta la durata del corso.

Il corso si attiverà al raggiungimento del numero minimo di partecipanti e prevede un massimo di 30 persone.

Per chi lo richiedesse, la segreteria organizzativa offre la propria disponibilità per prenotazioni in strutture convenzionate.

*È prevista una riduzione della quota a 780 € + IVA per gli iscritti agli Ordini professionali di Architetto da meno di 5 anni.
(numero massimo di iscritti junior: 5)*