

	DOCENTE	INSEGNAMENTO
6	SANDRO STEFANELLI	SCENOGRADIA (ALLESTIMENTO SPAZI PUBBLICI)

► OBIETTIVI FORMATIVI E RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI

Il corso ha l'obiettivo di trasmettere le nozioni fondamentali riguardanti l'ideazione e la progettazione sostenibile di format legati al mondo del food & beverage. Durante lo svolgersi del corso verranno fornite allo studente le competenze necessarie ad elaborare un progetto d'interni nelle sue diverse fasi: dall'ideazione alla meta-progettazione e progettazione, sino al controllo della realizzazione effettiva del progetto. Le competenze fondamentali acquisite al termine del corso riguardano: la lettura dei bisogni e dei comportamenti degli utenti, nonchè degli aspetti sociali, culturali, psicologici, ergonomici che condizionano le modalità d'uso degli spazi; l'elaborazione di soluzioni progettuali innovative, coerenti con le diverse modalità di fruizione degli ambienti da parte degli utenti; la capacità di cogliere il rapporto esistente tra progettazione degli spazi interni e la dimensione dei servizi che vengono erogati nell'ambito di questi spazi, soprattutto per precise tipologie di interni: gli spazi per la vendita e la somministrazione ed i luoghi per la ristorazione e l'intrattenimento

► APPORTO SPECIFICO AL PROFILO PROFESSIONALE / CULTURALE

L'obiettivo è quello di far sperimentare agli studenti la progettazione di un punto vendita all'interno di uno spazio reale esistente, partendo dal ridisegno dello stesso. In questo modo lo studente svilupperà gradualmente le capacità di analisi e acquisirà una metodologia rivolta alla progettazione degli spazi del food retail

► PREREQUISITI RICHIESTI

Nozioni di base sul disegno e la progettazione d'interni.

Capacità di utilizzo di programmi cad, di modellazione e di renderizzazione.

► CONTENUTI DELL'INSEGNAMENTO

Presentazione del programma e considerazioni sulle specificità che riguardano la progettazione di spazi per la ristorazione. Considerazioni generali sull'evoluzione dei consumi fuori casa

Cenni storici sulla ristorazione e la sua evoluzione

Varie tipologie di food retail diffusi oggi in Italia. Caffetterie, panetterie, pasticcerie, gelaterie, ristoranti. Ibridazione e contaminazione delle formule

- .La dimensione culturale del cibo
- .Scelta della location: come scegliere il locale adatto alle esigenze del format
- .Progettare l'offerta food in relazione al target ed alla location
- .Analisi di esempi di progetti di ristorazione e di immagine coordinata
- .Dall'idea al progetto: definizione delle linee guida del progetto e sviluppo del concept
- . Attività di laboratorio: progettazione degli spazi
- .Attività di ricerca, sviluppo del nome gruppo e del logo, sviluppo del concept
- .La normativa Asl di riferimento per gli spazi del food & beverage
- La progettazione funzionale: identificazione delle necessità, spazi necessari e loro ripartizioni, definizione del layout
- .La progettazione estetica: materiali, colori / finiture, scelta dei complementi d'arredo
- .L'illuminazione nell'ambito del food retail: luce tecnica e luce estetica
- .La brand identity: comunicare i core values di un locale attraverso naming e grafica
- .Studio dell'immagine coordinata. Divise, comunicazione, ecc

► ARGOMENTI

- .Cenni storici sulla ristorazione e la sua evoluzione. Varie tipologie di locali diffusi oggi in Italia
- .La dimensione culturale del cibo
- .Scelta della location: come scegliere il locale adatto alle esigenze del format
- .Progettare l'offerta food in relazione al target ed alla location
- .Analisi di esempi di progetti di ristorazione e di immagine coordinata
- .Esercitazione: Scheda di analisi di un'attività commerciale selezionata dallo studente
- .Assegnazione del project work. Suddivisione in gruppi di lavoro
- .Dall'idea al progetto: definizione delle linee guida del progetto e sviluppo del concept
- La progettazione funzionale: identificazione delle necessità, spazi necessari e loro ripartizioni, definizione del layout
- .La progettazione estetica: materiali, colori / finiture, scelta dei complementi d'arredo
- .L'illuminazione nell'ambito del food retail: luce tecnica e luce estetica
- Normativa di riferimento
- .La brand identity: comunicare i core values di un locale attraverso naming e grafica -
- .Discussione del project work assegnato e sua valutazione -

► METODI DIDATTICI

Comunicazione di contenuti teorici

Esercitazioni

Project work

► BIBLIOGRAFIA

Testi di consultazione e approfondimento

Latina C., Torricelli M., *Edilizia per il turismo e la ristorazione. Progettare. Metodi, tecniche, norme, realizzazioni.* Ediz. Illustrata, Utet Giuridica, 2007
.Meo Carlo, *Pane e Marketing. Con un assaggio di pasticceria e gelateria*, Agra, 2007

.Gallo Paola, San Pietro Silvio, *New Restaurants in Italy*, Edizioni L'Archivolt, 2001

.Gallo Paola, San Pietro Silvio, *New Restaurants 2 in Italy*, Edizioni L'Archivolt, 2006

.Gallo Paola, San Pietro Silvio, *New Bars & Cafès 2 in Italy*, Edizioni L'Archivolt, 2005

Siti internet

www.wikipedia.org/wiki/Ristorazione

www.wikipedia.org/wiki/Ristorante

www.archiproducts.com

www.internimagazine.it

[/www.professionearchitetto.it](http://www.professionearchitetto.it)

www.archilovers.com

www.retaildesignblog.net

www.archweb.it

www.arroway-textures.com

<https://youtu.be/047Cu9v7jV4>

<https://www.madeininterior.it/2018/11/08/lighting-design-unire-funzionalita-ed-estetica-/nellilluminazione-dinterni>

<http://www.confcommercioprovinciadicuneo.it/Public/Module/Informa%20Categorie/NORME%20IGIENICO-SANITARIE%20PER%20PUBBL.%20ESERCIZI.htm>