

IL MONDO DELL'HORECA – LA PROGETTAZIONE DEI RISTORANTI E DEL LOCALE CUCINA

DATA

21 settembre 2022

ORARIO

10-12

DURATA

2 ore

CFP

**In attesa di risposta dal
CNAPPC**

OBIETTIVI

Formare le basi e le conoscenze al fine di avere le nozioni e le informazioni basilari per progettare un locale HORECA.

In questo incontro si parlerà della progettazione dei ristoranti con attenzione al progetto del laboratorio/cucina.

ARGOMENTI

- Concetti storici
- Richiami normativi
- Progettare le aree fondamentali di lavoro e consumazione
- La sala, i servizi per il personale e i clienti
- Progettare la cucina e i suoi percorsi
- Le attrezzature complete del laboratorio divise per zone di lavoro
- Concetti base sull'aspirazione e il reintegro dei fumi
- Uso dei materiali per sala e laboratorio.

DOCENTE

Interior Designer Gianfranco Palmisano



PAOLA SOLIMENA

Key Account Ufficio Formazione
(+39) 02 80604 231
paola.solimena@federlegnoarredo.it

