

Progetto Laurea Magistrale Plus

(realizzazione esperienza in azienda anno accademico 2025/26)

Dati Università

Corso di Laurea INGEGNERIA CIVILE
Tutor Universitario/Relatore tesi - Ambito di competenza del tutor universitario

Dati Azienda

Nome Azienda E PLUS STUDIO
Tutor aziendale e Funzione/ruolo del Tutor aziendale ING. DIEGO TORRIANI – ING. PAOLO BACCI

Contenuti del Progetto e informazioni sul tirocinio

Titolo del progetto di tirocinio F & B INNOVATIVO
<p>Attività/obiettivi previsti nel tirocinio e area/dipartimento in cui sarà inserito il tirocinante</p> <p>Attività : progettazione architettonica e design in particolare per la realizzazione e ristrutturazione di Ristoranti e servizi innovativi di Food & Beverage</p> <p>Obiettivi : imparare a progettare un ristorante in tutte le sue componenti, dalla cucina all'integrazione impiantistica, sino al design della sala ristorante e allo studio dei dettagli</p> <p>Area : Progetti complessi e Ristorazione</p> <p>Obiettivo finale : pubblicazione manuale di progettazione a cura dello Studio.</p>
<p>Requisiti/ competenze tirocinante</p> <p>Iscrizione al corso di laurea in Ingegneria Civile, completamento degli esami previsti nei primi 4 anni, conoscenza dei seguenti software: Pacchetto Microsoft Office, Adobe Photoshop, Adobe Indesign, Autocad, Sketchup base, Software di rendering base</p>
<p>Corsi di formazione offerti dall'azienda durante l'esperienza di tirocinio (specificare se saranno offerti dei corsi di formazione e nel caso il titolo e l'ambito sul quali il tirocinante sarà formato)</p> <p>Formazione nella progettazione di spazi per la ristorazione</p>
<p>Potenziale ambito e argomento di tesi</p> <p>Implementare un manuale di progettazione di spazi per la ristorazione che permetta di:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Raccogliere le best practice italiane e internazionali quali riferimenti 2) codificare il pre- dimensionamento, architettonico e impiantistico al fine di rispondere in modo celere alle esigenze dettate dagli studi di fattibilità. 3) Individuare le strategie di controllo e verifica delle criticità dovute all'integrazione impiantistica 4) Individuare modelli innovativi di spazi ristorativi multifunzionali

Sede del Tirocinio PAVIA
Durata del tirocinio (12 mesi) 12 MESI – PERIODO DA DEFINIRSI A PARTIRE DAL 01.01.2026
Rimborso spese - informazione da acquisire se l'azienda ha una politica diversa dal minimo (min 500€/netti- max 800€/netti) - indicare eventuali altri benefit (navetta, mensa, foresteria...) 600 EURO NETTI
Richieste specifiche dall'azienda
Note/ da segnalare