

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
Attività/obiettivi previsti nel tirocinio e area/dipartimento in cui sarà inserito il tirocinante
Attività : progettazione architettonica e design in particolare per la realizzazione e ristrutturazione di Ristoranti e servizi innovativi di Food & Beverage
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
Area : Progetti complessi e Ristorazione
Obiettivo finale : pubblicazione manuale di progettazione a cura dello Studio.

Requisiti/ competenze tirocinante
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
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)
Formazione nella progettazione di spazi per la ristorazione
Potenziale ambito e argomento di tesi Implementare un manuale di progettazione di spazi per la ristorazione che permetta di: 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