Образование для специалистов в Италии. Теория и практика для архитекторов и дизайнеров в Милане, на курсах HoReCa Workshop*

Что такое курсы HoReCa Workshop в Милане?

*На примерах фото курсов 2017-2023

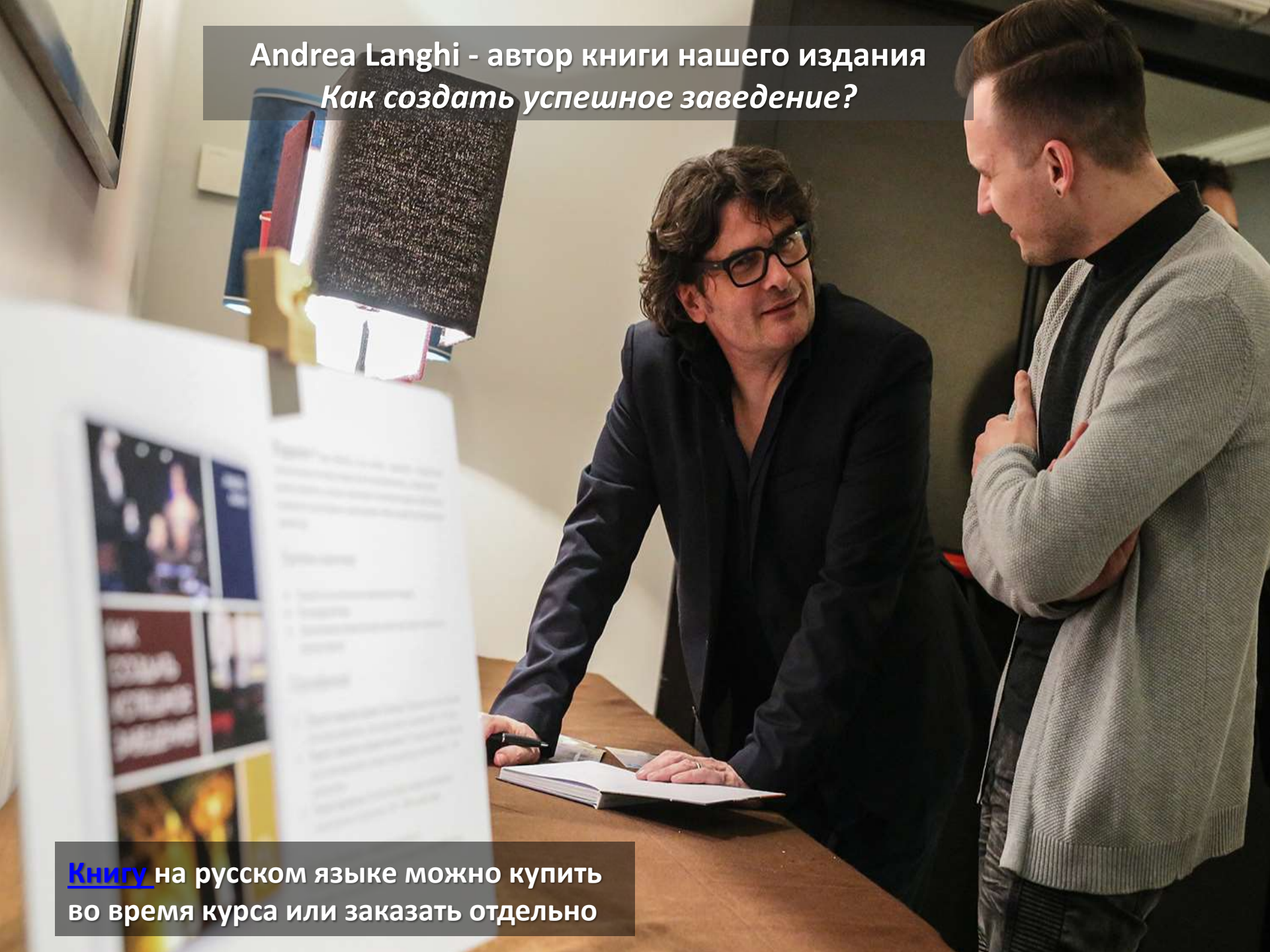
Это 40 часов лекций – 5 дней по 8 часов

Лекции длятся с 9.15 до 18.30
С часовым перерывом на обед

Группы до 36 участников, индивидуальный подход
HORECA
WORKSHOP

Рассматриваются темы:
Проектирования ресторанов

Архитектор Andrea Langhi
Опыт работы – более 25 лет
Более 500 открытых ресторанов



Andrea Langhi - автор книги нашего издания
Как создать успешное заведение?

Книгу на русском языке можно купить во время курса или заказать отдельно

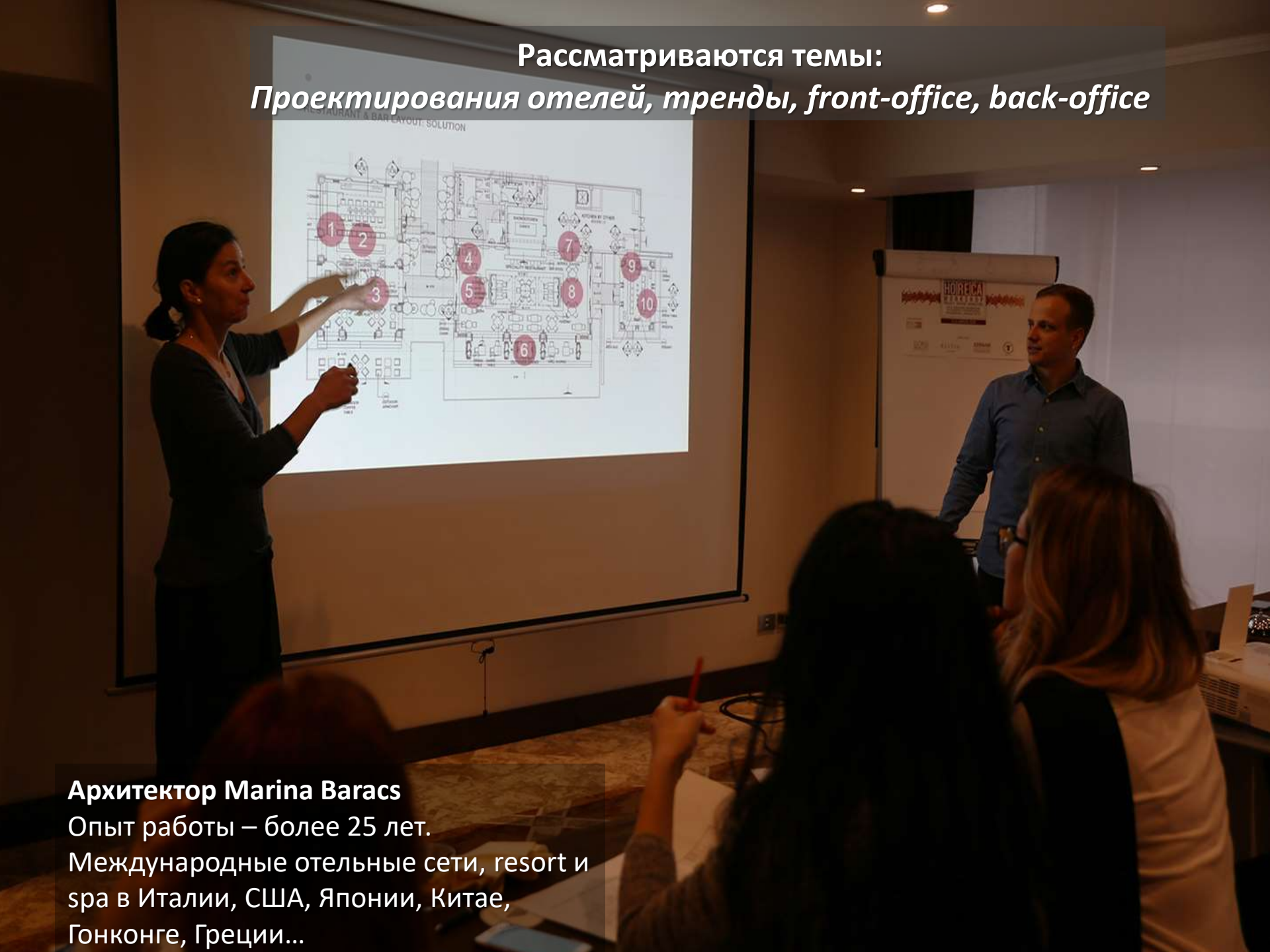
Книга с подписью автора:
200 страниц с иллюстрациями –
проектами Ланги
CERSAIE

Рассматриваются темы:
Проектирования отелей, spa, философия проекта

Архитектор Maurizio Favetta
Опыт работы – более 30 лет,
Проекты отелей, резиденций, бутиков,
SPA-центров в Европе и Азии

Рассматриваются темы:

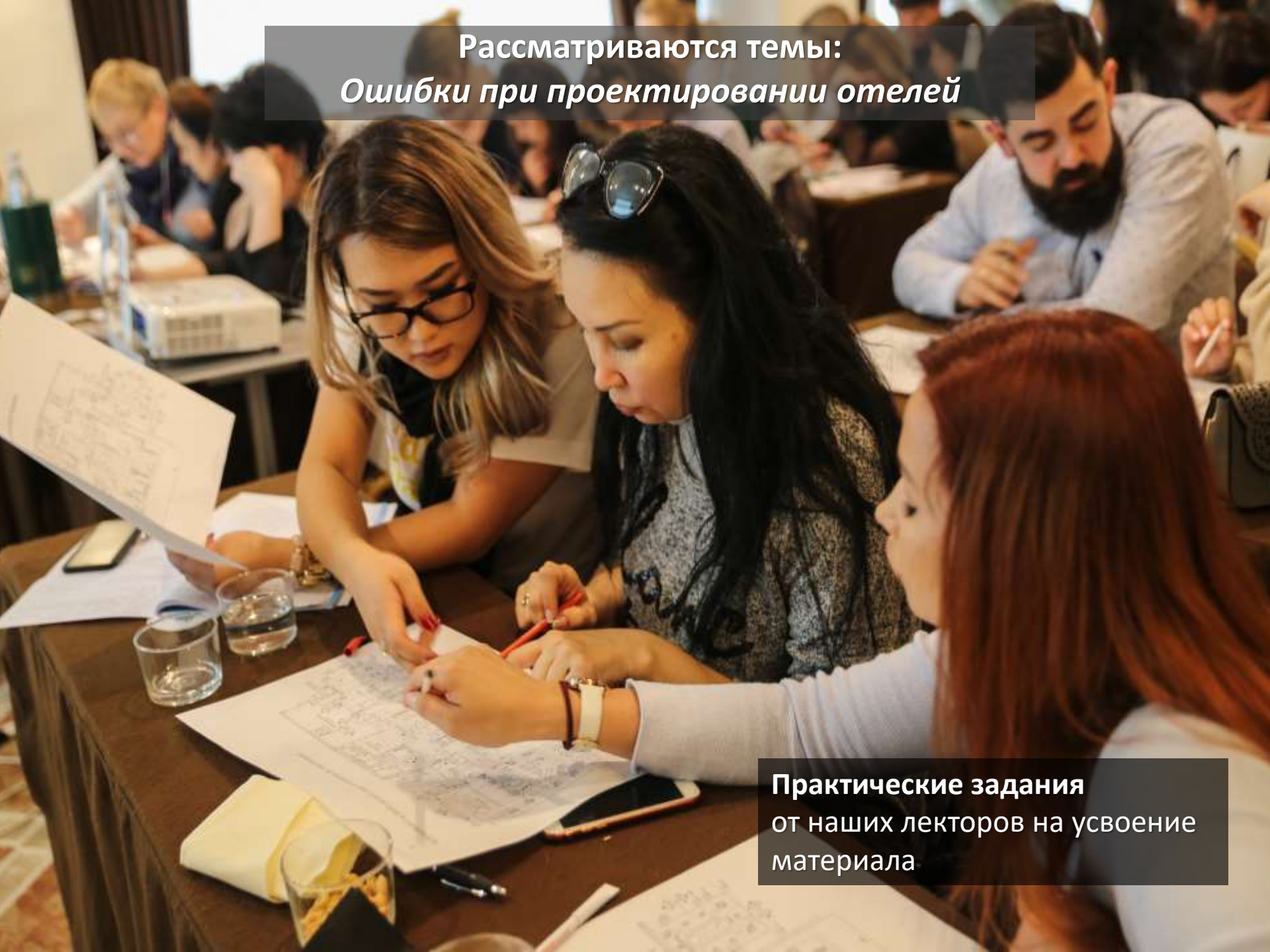
Проектирования отелей, тренды, front-office, back-office



Архитектор Marina Baracs

Опыт работы – более 25 лет.

Международные отельные сети, resort и spa в Италии, США, Японии, Китае, Гонконге, Греции…

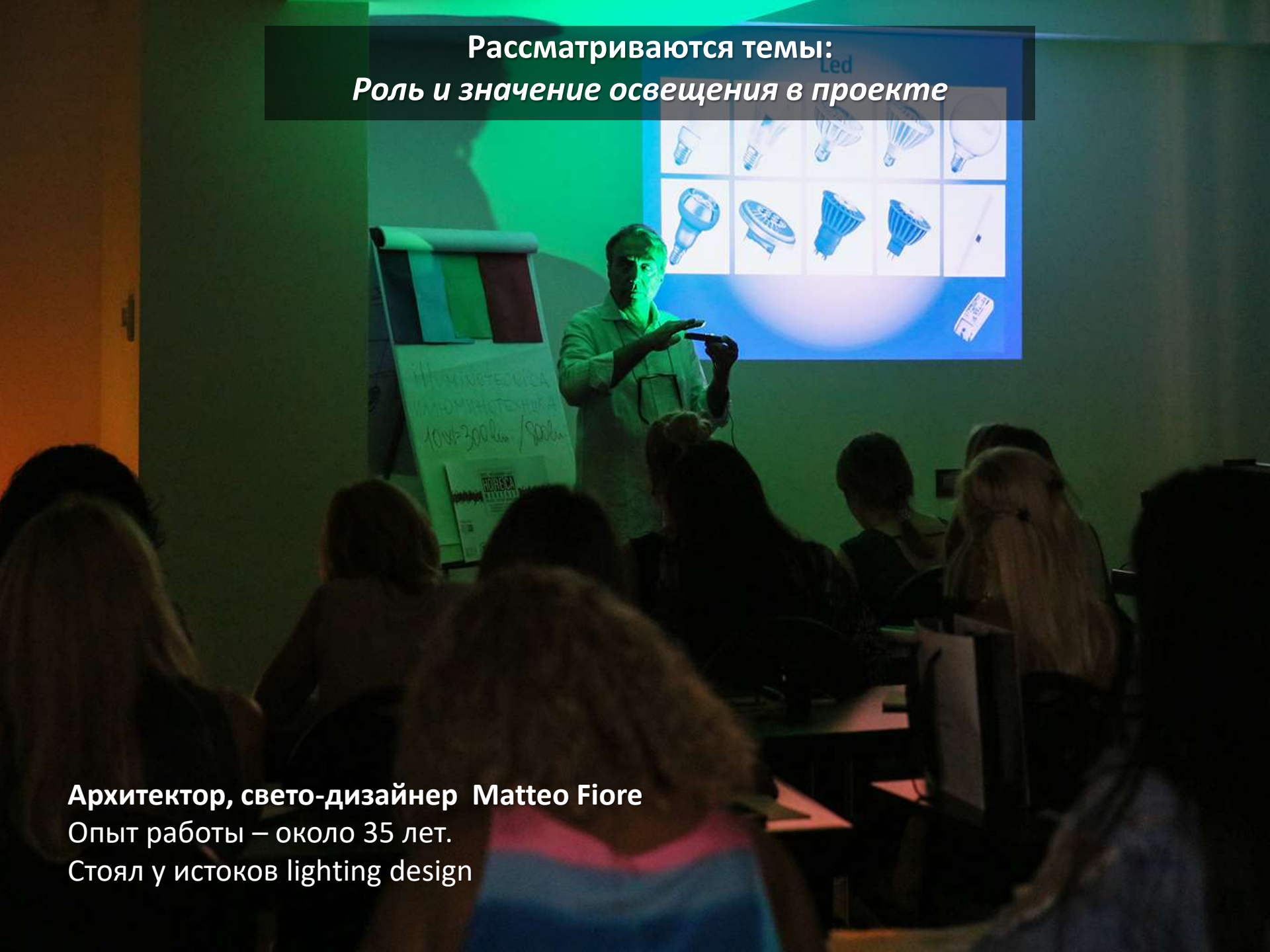


Рассматриваются темы:
Ошибки при проектировании отелей

Практические задания
от наших лекторов на усвоение материала

Рассматриваются темы:
Проектирование ресторанов и food retail

архитектор Marco Donati
Опыт работы – более 30 лет
Бутики, retail, рестораны, spa



Рассматриваются темы:
Роль и значение освещения в проекте

Архитектор, свето-дизайнер Matteo Fiore
Опыт работы – около 35 лет.
Стоял у истоков lighting design

Рассматриваются темы:
Источники, температура света, новинки, ошибки освещения в проекте

Архитектор, свето-дизайнер Matteo Fiore
Создавал светильники для известных итальянских брендов Flos, Erco, iGuzzini, Reggiani, Zerbetto, Dil…

Рассматриваются темы:
Материалы, цвет, восприятие, экология проекта
Био-архитектор Massimo Duroni
Опыт работы – более 25 лет.
Стоял у истоков темы устойчивого развития

Рассматриваются темы:
Материалы, цвет и экология проекта

Био-архитектор Massimo Duroni
Создатель уникальной коллекции
материалов для дизайна интерьеров

Рассматриваются темы:
Концепция и маркетинг в HoReCa

Разработчик концептов F&B* Oscar Cavallera
Опыт работы – более … лет

***F&B – Food & Beverage**

На нашем сайте в опции Эксперты можно подробнее узнать о наших лекторах и увидеть мини-интервью с каждым из них

Главная | О курсе | Дизайн-тур | Эксперты | Отзывы | Записаться | Вопрос/Ответ | Книга | Фото | Календарь | Партнеры | Контакты

ЭКСПЕРТЫ

Если хотите узнать больше о наших лекторах, разноплановых специалистах сферы HoReCa, кликайте на имя – почти все они дали интервью для нашего блога 'Все о проекте из Италии'. От курса к курсу некоторые из спикеров могут меняться.

Andrea Langhi

Matteo Fiore

Massimo Duroni

Oscar Cavallera

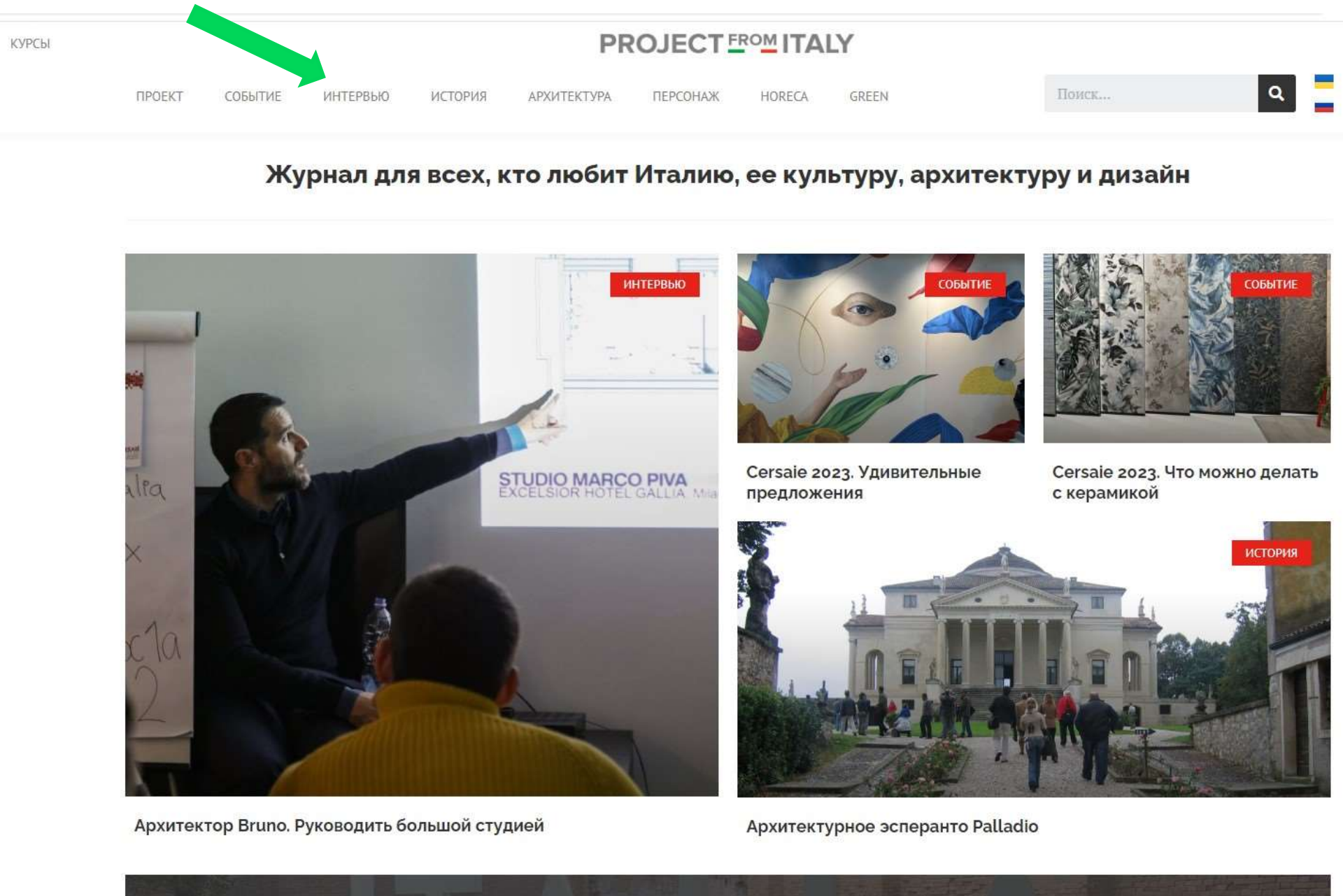
Maurizio Favetta

Marina Baracs

Armando Bruno

Nisi Magnoni

В нашем web журнале [Project from Italy](#) в рубрике [Интервью](#) можно еще больше узнать о наших лекторах



Лекции успешных предпринимателей

Edoardo Grassi
Владелец ресторана Ceresio 7, одного из самых известных и успешных в Милане

Рассматриваются темы:
эргономии барной стойки

Бар-тендер Катерина Логвинова
Лучшая бар-вумен Милана

Все лекторы охотно отвечают на вопросы участников

Все лекторы охотно отвечают на вопросы участников

Все лекторы охотно отвечают на вопросы участников

Это 3 часа обзорного тура по Милану*

После лекций проходит тур по самым интересным заведениям HoReCa (*кроме пакета Standard):
с 18.30 до 21.30

Ceresio 7 – Restaurant & Pools

El Porteno – Meat Restaurant

El Porteno – Meat Restaurant

EATALY Smeraldo –
Food boutique & Restaurants

Неформальная атмосфера

Неформальная атмосфера

Неформальная атмосфера

Неформальная атмосфера

Неформальная атмосфера

Хотите стать частью нашей community?

НАШИ
СЛУШАТЕЛИ
ЕСТЬ В 27
СТРАНАХ
МИРА
Хотите стать частью нашей community?

Добро пожаловать в Милан!

Интенсив HoReCa Workshop

www.horecaworkshop.ru

The International System of Advanced Training Courses
Milano Business School

©Milano Business School 2024