

Illuminazione e comfort visivo nella ristorazione



Attestato rilasciato: Attestato di frequenza

Obiettivi:

L'illuminazione di un ristorante è importante sotto diversi punti di vista: deve attenersi alla normativa di riferimento, deve permettere agli addetti alla cucina di lavorare con precisione e deve offrire il massimo comfort ai clienti per rendere la loro esperienza piacevole e rilassante. L'illuminazione del ristorante è disciplinata dalla norma UNI EN 12464-1 dedicata all'illuminazione dei luoghi di lavoro.

Il corso nasce dall'esigenza di approfondire la progettazione illuminotecnica prendendo come caso studio quello legato alla ristorazione.

Nella prima serata, che si svolgerà presso la sede di Forte Chance Piemonte, si prenderanno in considerazione gli aspetti normativi e teorici legati alla progettazione mentre nella seconda, grazie alla collaborazione dello **Chef Gallarato Giuseppe** del ristorante **Monti di Torino**, si potrà verificare quanto la corretta quantità luminosa influisce sulla valorizzazione del piatto e dell'ambiente.

Il corso si concluderà con una piacevole degustazione.

Programma didattico

Programma prima serata, presso Forte Chance Piemonte (via Avellino, 6 - Torino) orario 18:00 - 22:00

Locale cucina

- Distinzione dei parametri illuminotecnici necessari nel locale cucine e nel locale sala
- Gradi di protezione richiesti per i corpi illuminanti nella cucina
- Tipologia di lampade che soddisfano i requisiti in termini di resa e protezione
- Filtri e prodotti dedicati per esaltare i colori base dei prodotti culinari (carne, formaggi, ecc)
- Rese cromatiche

Locale sala

- Equilibrio luminanze
- Abbagliamento
- Colore della luce
- Calcolo illuminazione interni:
 - Metodo veloce (fattore di utilizzazione)
 - Calcolo punto per punto

- Classificazione apparecchi
- Coordinate fotometriche
- Curva fotometrica
- Caso studio legato alla ristorazione

Programma seconda serata, presso ristorante Monti (via Lombriasco, 4 - Torino) orario 18:00 - 22:00

- visita guidata al fine di poter apprezzare la teoria appresa nell'incontro precedente
- illuminazione della sala
- illuminazione della cucina
- considerazioni dello Chef Gallarato
- Degustazione di alcuni piatti predisposti dallo chef al fine di far capire l'importanza della luce

Requisiti, modalità di accesso, posti disponibili

Destinatari:

Titolo di studio richiesto: Diploma di maturità o laurea tecnica

Modalità di accesso: in ordine di arrivo

Limite posti: 30

Date, orari, durata, sede di svolgimento:

Orario: 18:00 - 22:00

Ore totali del corso: 8

Ore stage: 0

Inizio corso: a completamento classe

Fine iscrizione: 26/06/2020

Sede: Forte Chance - Erica

Costo: € 85,00 + IVA

Stato: A pagamento