

YACADEMY



CORSI DI ALTA FORMAZIONE EDIZIONE 2019

ARCHITETTURA PER IL FOOD

IL SAPORE AL CENTRO DELLA PROGETTAZIONE

SOMMARIO

03 YACADEMY

05 IL CORSO

Overview
Struttura
Calendario

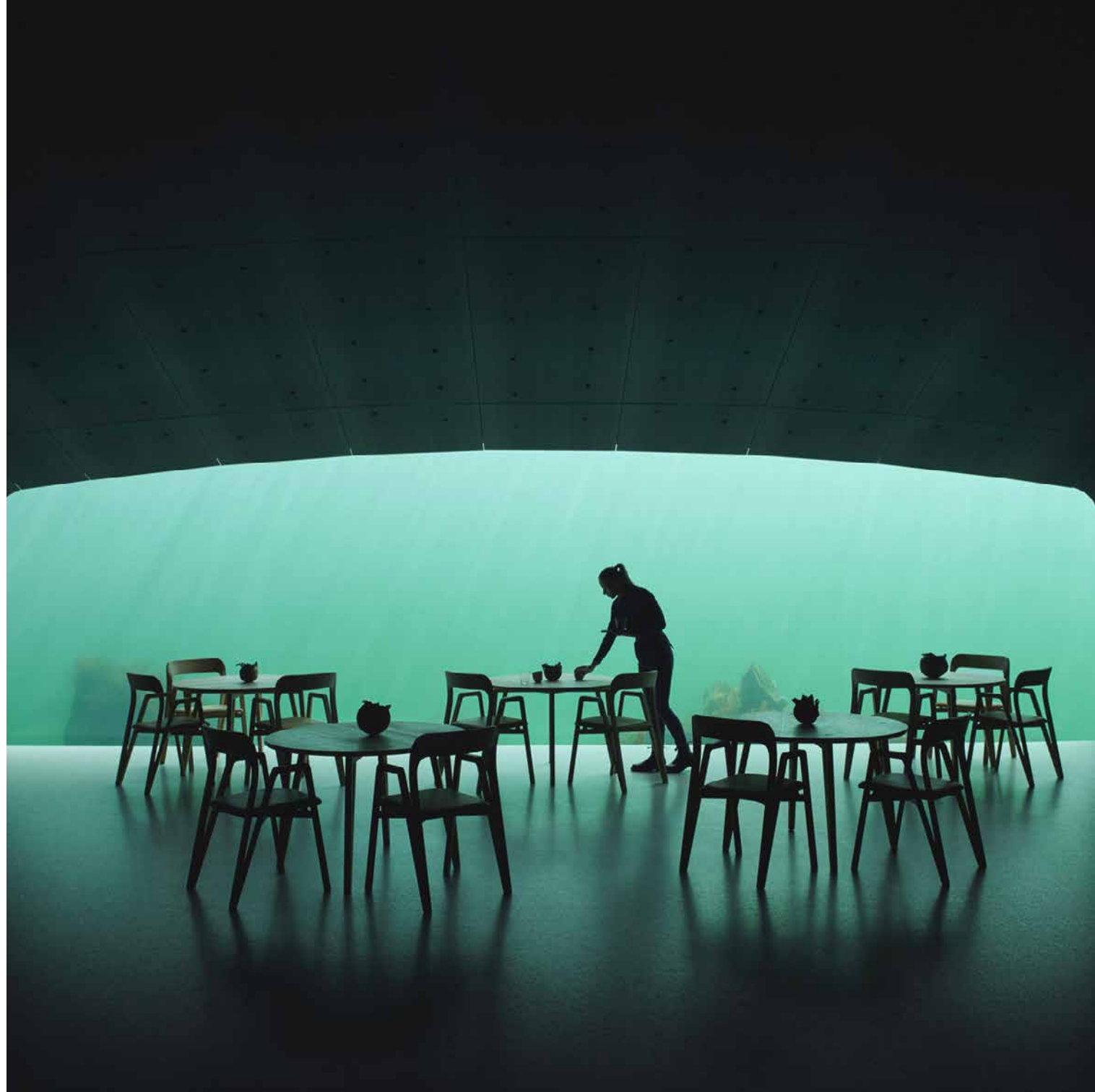
09 PROGRAMMA

Didattica Frontale
Special Lectures
Laboratorio

19 PLACEMENT

25 PRECEDENTI EDIZIONI

31 REGOLAMENTO

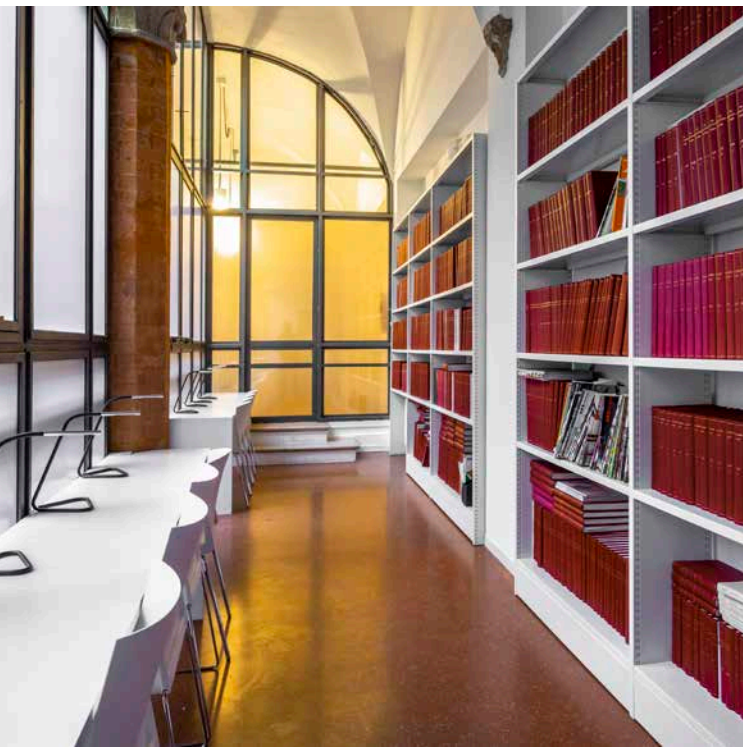
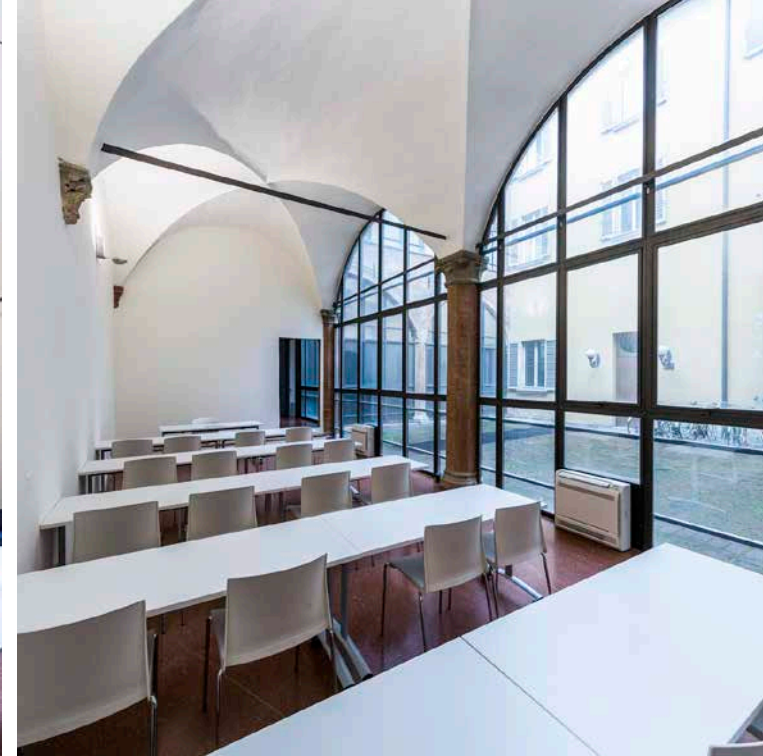
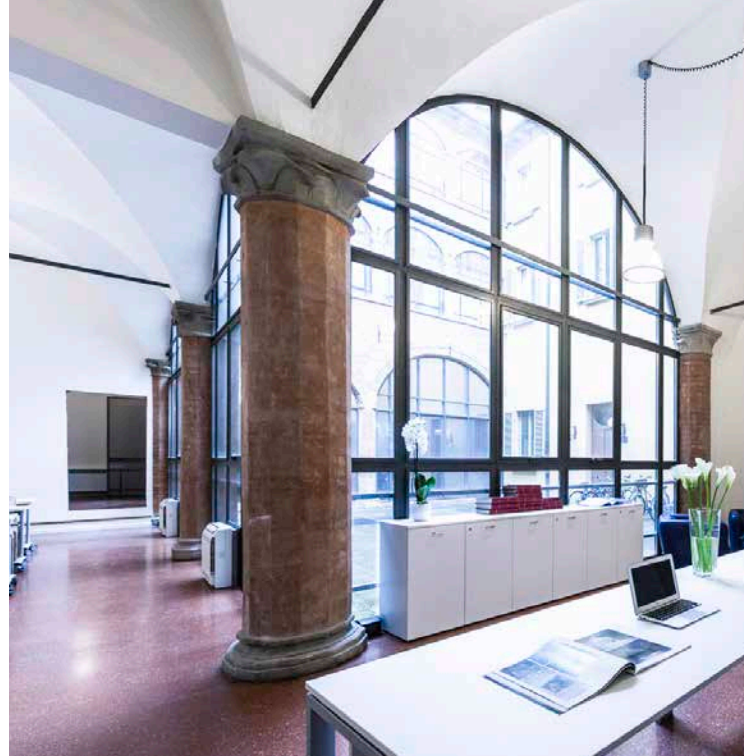




YACADEMY

LA PIÙ GRANDE INNOVAZIONE NELLA FORMAZIONE POST LAUREA

YAC è una società promotrice di concorsi di progettazione ed architettura, orientata all'affermazione della cultura della ricerca in ambito progettuale. Nei propri anni di attività YAC ha maturato un'esperienza di lavoro e collaborazione con le principali firme dell'architettura contemporanea, affrontando ed approfondendo numerosi temi di progettazione architettonica. Oggi, quest'esperienza ancor più si orienta al supporto dei giovani progettisti, attraverso la definizione di percorsi formativi di assoluta eccellenza finalizzati al perfezionamento professionale e ad un efficace inserimento nel mercato del lavoro. Grazie alla collaborazione con realtà professionali ed accademiche di chiara fama, YAC si qualifica quale contesto ideale nel quale completare od aggiornare le proprie competenze ed ottenere un efficace collegamento con i più importanti studi dello scenario internazionale.



SEDE DELLE LEZIONI

Via Borgonuovo, 5
Bologna, Italy

Nel cuore del centro storico di Bologna, all'ombra delle Due Torri e in adiacenza a Piazza Santo Stefano, YACademy occupa l'antica corte di un prestigioso palazzo medievale, ristrutturato al fine di ospitare un polo formativo d'eccellenza. Dotata di una biblioteca d'architettura di oltre 3.000 volumi donati dall'Università Sapienza, YACademy rappresenta il luogo ideale dove completare od arricchire la propria esperienza formativa in un contesto d'eccellenza immerso nel cuore storico e commerciale di una città viva e in

continuo fermento. Collocata a un passo da Roma, Firenze, Venezia e Milano, dalla stazione centrale di Bologna bastano pochi minuti di autobus – o una breve passeggiata a piedi sotto i meravigliosi portici bolognesi – per raggiungere le sedi di YACademy: qui, fra storia, innovazione e internazionalità, i giovani progettisti potranno incontrare alcuni tra i più illustri protagonisti dell'architettura contemporanea, costruendo un network di assoluta eccellenza e gettando solide basi per il proprio futuro professionale.

IL CORSO



STYFOR DER AVANTGÅRDER

NOJEN BUKEN STRUK

SAMMELN

IL CORSO | OVERVIEW

È il protagonista di programmi televisivi, manifestazioni culturali e festival: sovrano incontrastato dei social, il cibo è diventato più di un semplice nutrimento.

Nell'era contemporanea, il cibo è storia, identità, memoria di un luogo e tradizione di un popolo di cui i cuochi sono divenuti i nuovi depositari, assumendo a loro volta la dimensione di guru, di modelli, vere e proprie star protagoniste dello scenario culturale e comunicativo contemporaneo.

E se i cuochi sono star, il loro palcoscenico è la cucina, la loro platea è la sala da pranzo. In questo complesso ecosistema l'architettura gioca un ruolo fondamentale, qualificandosi quale teatro del grande miracolo enogastronomico del nostro tempo.

Per simili ragioni a Bologna - nella culla della tradizione enogastronomica italiana - nasce il primo e più importante corso in Architettura per il Food: un percorso formativo d'eccellenza ideato per preparare progettisti sensibili sia alle numerose istanze di natura tecnica indispensabili alla lavorazione del cibo che alle differenti necessità di carattere formale per disegnare il giusto spazio per la specifica esperienza enogastronomica.

Spaziando dalla conoscenza delle caratteristiche organizzative di una cucina fino allo studio delle diverse strategie di food branding, i corsisti approfondiranno le tematiche tecniche e compositive fondamentali nell'affermazione di un ristorante, di un franchising o di una linea di prodotto, secondo un percorso composto da **102 ore di didattica frontale, 30 ore di laboratorio** e numerosi interventi di professionisti di chiara fama.

Al termine del percorso formativo, l'ufficio Placement di YA-Cademy garantirà a ciascun corsista una proposta di tirocinio/ collaborazione all'interno degli studi partners.

PERIODO LEZIONI Settembre - Novembre 2019

FREQUENZA LEZIONI 3 giorni alla settimana

NUMERO MASSIMO ISCRITTI 25

LINGUA Italiano

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

- Si tratta del primo corso che codifica e raccoglie un'esperienza decennale rispetto alle diverse tipologie di architettura per il food, restituendola quale prodotto formativo;
- il corso offre prestigiosi sbocchi professionali a fronte di soli 2 mesi di lezione;
- il corso raccoglie e accorda strumenti didattici di differente natura (didattica frontale, laboratori, visite in azienda e tirocini);
- il corso integra competenze e conoscenze interdisciplinari differenti (food branding, storia enogastronomica, trend & lifestyle ecc.);
- il laboratorio affronta un caso di progettazione reale concordato con l'Osteria Francescana dello chef Massimo Bottura, Tre Stelle Michelin e 2 volte nominato migliore chef al mondo.

OBIETTIVI FORMATIVI

Il corso in "Architettura per il Food" intende formare progettisti con una profonda sensibilità rispetto al progetto architettonico riferito al complesso sistema socio-culturale del settore enogastronomico. Approfondendo le diverse tipologie di intervento, (cucina, ristorante, cantina, retail, ecc.), mediate da una serie di testimonianze professionali e di riferimenti culturali di eccellenza, i progettisti svilupperanno la capacità di comporre progetti altamente significativi, sia sul piano tecnico che formale. Il corso si propone di offrire competenze pratiche immediatamente spendibili, garantendo una rinnovata attenzione alle più moderne tendenze in ambito lifestyle e food branding. Attraverso un percorso presso realtà professionali di chiara fama, infine, i progettisti otterranno un efficace collegamento al mercato del lavoro.

PROFILI IN USCITA

Progettisti con particolare competenza nell'ambito della progettazione e interpretazione - in termini culturali - di ambienti food (cucine, ristoranti, cantine, retail, ecc.).

IL CORSO | STRUTTURA

AMMISSIONE

L'ammissione al corso avviene tramite valutazione:

- del curriculum vitae in formato europeo
- di una lettera motivazionale (max. 200 parole)
- del portfolio

Per assicurare la migliore qualità della didattica ed il più efficace assorbimento dei corsisti nel mercato del lavoro, il corso sarà a numero chiuso (max. 25 studenti), erogato in italiano e rivolto a laureati che abbiano ottenuto la laurea specialistica in scienze dell'architettura od altro titolo equipollente, entro la data di termine delle iscrizioni (19/07/2019).

La commissione, a fronte della valutazione preliminare, unitamente agli esiti di un eventuale colloquio, può ammettere studenti con titoli di studio differenti.

DIDATTICA FRONTALE 102 ORE

FOOD INTERIORS | 6 ore

Ristorazione e food retail tra design e contract
Paolo Lucchetta | Retail Design srl

RISTORANTI E FRONT-END | 12 ore

Progettazione esperienziale: il ristorante vissuto dal consumatore
Giovanni Franceschelli | Rizoma Architetture

RISTORANTI E BACK-END | 16 ore

Progettazione tecnica: il ristorante vissuto dai cuochi
Vincenzo Veronesi | Veronesi Group

LA DIMENSIONE DOMESTICA DEL FOOD | 8 ore

Case e cucine, fra lusso e socialità
Giacomo Beccari | Ciclostile Architettura

FOOD BRANDING | 12 ore

La dimensione della comunicazione: ad ogni esperienza, il

suo spazio

Domenico D'Alessio | FUD - Lombardini 22

IL CIBO: STORIA E SIGNIFICATI | 12 ore

Analisi socio-economica del cibo
Simone Cinotto | Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo

PROGETTARE CANTINE | 16 ore

L'universo vitivinicolo e le proprie esigenze
Fiorenzo Valbonesi | ASV3

CIBO E COMMERCIO | 8 ore

Progettazione di ambienti retail nell'agroalimentare
Paolo Emilio Cassandro | Simone Micheli Architectural Hero

CASE HISTORY | 12 ore

Casi di Successo nell'architettura per il food
Carlotta Tonon | Architecture PR and Critic

SPECIAL LECTURES

UNDER: il primo ristorante sottomarino d'Europa

Angelo Pezzotta | Snøhetta

GLI INTERNI DEL RISTORANTE: un ritratto

Adam D. Tihany | Tihany Design

COLORE E MOVIMENTO: il mercato di Santa Caterina a Barcellona

Benedetta Tagliabue | Miralles Tagliabue EMBT

LIBERAMENSA: il design entra in carcere

Adelaide Testa e Andrea Marcante | Marcante Testa

RACCONTI DALL'ORIENTE: Sea Restaurant

Gong Dong | Vector Architects

LA TRADIZIONE IN MOSTRA: prosciuttificio Salpi

Enzo Eusebi | Enzo Eusebi and Partners

FOOD E DESIGN

Alfredo Häberli | Alfredo Häberli Design Development

FICO: il più grande parco al mondo dell'agroalimentare

Alessandro Bonfiglioli | Fondazione FICO

MARKTHAL: nuovi scenari pop del cibo

Jan Knikker | MVRDV

VINO E ARCHITETTURA: Ribera del Duero

Alberto Veiga | Barozzi Veiga

TRADIZIONE E INNOVAZIONE: il cibo quale terreno di sperimentazione creativa

Massimo Bottura | Osteria Francescana

LABORATORIO 30 ORE

Italian Food University: riqualificazione di Villa Sorra

Matteo Agnoletto | Università di Bologna
Massimo Bottura | Osteria Francescana

PLACEMENT

Al termine delle lezioni, l'ufficio Placement di YAcademy garantirà a ciascun partecipante una proposta di tirocinio/col-laborazione con alcune delle realtà professionali di maggiore attinenza rispetto all'oggetto del corso, fra cui:

MIRALLES TAGLIABUE EMBT - L22 - MVRDV - BAROZZI VEIGA - SNØHETTA - TIHANY DESIGN - MARCANTE TESTA - VECTOR ARCHITECTS

IL CORSO | CALENDARIO

Apertura iscrizioni

27 MAGGIO 2019

Chiusura iscrizioni

19 LUGLIO 2019

Pubblicazione graduatoria provvisoria

29 LUGLIO 2019

Termine versamento quota di iscrizione

2 AGOSTO 2019

Pubblicazione graduatoria definitiva

9 AGOSTO 2019

Inizio lezioni

23 SETTEMBRE 2019

Frequenza lezioni

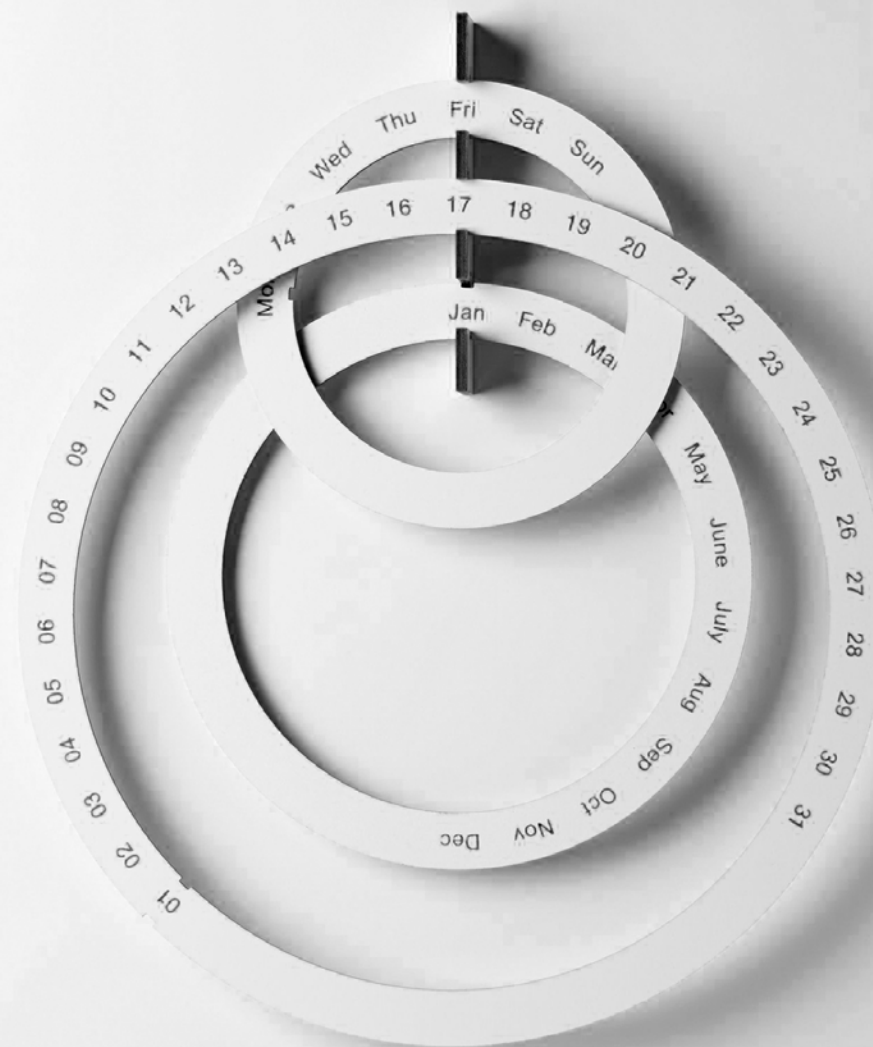
3 GIORNI ALLA SETTIMANA

Numero massimo iscritti

25

Lingua

ITALIANO





PROGRAMMA



6 ORE

FOOD INTERIORS

Ristorazione e food retail tra design e contract



PAOLO LUCHETTA

Retail Design srl

Architetto, ha fondato e dirige RetailDesign srl, un laboratorio di ricerca e progetti, insediato nel Parco Scientifico di Venezia Marghera dal 1999. L'attività di Retail-Design ha ricevuto numerosi premi e riconoscimenti ed è ritenuto uno tra i poli di attività e di pensiero più avanzati a livello internazionale nell'ambito della progettazione di architetture sociali e commerciali.

Il laboratorio realizza interventi di ricerca integrata con metodologie innovative che conducono alla definizione di "Progetti sensibili", incrociando esperienze e professionalità maturati in settori di impresa diversi, proponendo ai propri clienti una versione progettuale fondata su percorsi innovativi, fornendo servizi di consulenza strategica applicata e conciliando un alto valore aggiunto di "pensiero" con un'ampia possibilità di applicazioni operative.

Il food è stato terreno di riflessione e sperimentazione creativa per generazioni di designers. In diversi contesti, più dell'intervento architettonico, può essere decisiva la scelta dei complementi – in funzione delle caratteristiche della committenza, del posizionamento del locale, e del budget a disposizione. La selezione di arredi e forniture nell'agroalimentare è particolarmente complessa, contemplando istanze che, oltre all'estetica e alla funzionalità, devono riferire a precisi standard di igiene ed ergonomia. Grazie all'analisi di differenti progetti, come pure un approfondimento delle principali soluzioni disponibili su mercato, il corso si orienterà a dotare gli studenti di una serie di conoscenze pratiche e teoriche per la scelta dei più corretti complementi in relazione ai più diversi progetti connessi al food, sia nella propria dimensione di consumo che di commercio al dettaglio.

12 ORE

RISTORANTI E FRONT-END

Progettazione esperienziale: il ristorante vissuto dal consumatore



GIOVANNI FRANCESCHELLI

Rizoma Architetture

Nato nel 1973, laureato nel 1999 presso la Facoltà di Architettura di Ferrara, postgraduato nel 2001 presso Universitat Politècnica de Catalunya a Barcellona, progettista esperto CasaClima, partecipa nel 2009 alla fondazione dello studio Rizoma Architetture, segue lo sviluppo e la realizzazione dei progetti per edifici ad energia zero-NZEB, per edifici e case in legno, nonché dei progetti di rigenerazione urbana. Negli ultimi anni, ha diretto i progetti di interior design sviluppati dallo studio nei settori dell'hospitality, del co-living e nel settore del food&beverage, con particolare attenzione alla ricerca sui nuovi materiali e finiture di interni, nonché allo sviluppo di concept innovativi per la customer experience.

Il corso si orienterà a svolgere una riflessione sugli ambienti-ristorante vissuti dai propri avventori, affrontando tematiche di natura compositiva volte alla progettazione della migliore esperienza dell'utente. La disposizione degli arredi, la scelta del layout di sala, l'illuminazione, il rapporto con l'esterno, la distribuzione dei flussi e degli accessi, il rapporto con la cucina saranno solo alcuni degli argomenti che simile modulo si orienterà ad approfondire con il fine di analizzare le differenti problematiche che concorrono alla progettazione di un'ambiente di ristorazione. Il corso si completerà anche attraverso una riflessione sulle buone pratiche di progettazione, ispirate ai principali elementi normativi, con il fine di generare spazi emozionalmente coinvolgenti e pienamente funzionali, dove il percepito da parte del fruitore non sia accidentale, ma il preciso risultato di un processo creativo pienamente governato dal progettista.

16 ORE

RISTORANTI E BACK-END

Progettazione
tecnica: il ristorante
vissuto dai cuochi



VINCENZO VERONESI

Veronesi Group

Nato nel 1953 ad Argelato (BO), residente in Bologna, diplomato Geometra nel 1972. Attuale Presidente del C.d.A della Veronesi srl e Direttore Tecnico della Div. Delvem (impianti di aspirazione e trattamento aria nelle cucine professionali e industriali) che insieme alla divisione Aeraulica (condotte e componenti impianti aeraulici) e la division Service (manutenzione degli impianti) formano la Veronesi srl. Socio fondatore poi presidente dell' AS.A.P.I.A, nel 2018 avvia un progetto di ricerca sul trattamento emissioni di fumi e odori di cucina realizzando un laboratorio sperimentale interno all'azienda e collaborando con le Università di Bologna e Udine.

L'ambiente destinato ai consumatori è solo parte della complessità inerente al ristorante. Spesso la principale sfida sul piano della progettazione concerne la corretta organizzazione della cucina. Per simile ragione il modulo si orienta ad offrire ai progettisti una serie di conoscenze e competenze protese all'impostazione del progetto della cucina sia in coerenza alle caratteristiche del ristorante che alle numerose prescrizioni tecniche e normative in materia di igiene e sicurezza. Partendo dal layout indispensabile alla realizzazione delle singole lavorazioni, il corso si focalizzerà sulla previsione degli impianti tecnici e di aerazione, con particolare attenzione anche allo studio dei complementi di natura industriale indispensabili per l'organizzazione di una cucina. Lo studio di diversi progetti condotti da aziende leader nel settore offrirà ai progettisti una serie di riferimenti concreti utili all'impostazione del proprio progetto.

8 ORE

LA DIMENSIONE DOMESTICA DEL FOOD

Case e cucine, fra
lusso e socialità



GIACOMO BECCARI

Ciclostile Architettura

Nel 2009 insieme a Gaia Calamosca ed Alessandro Miti, fonda Ciclostile Architettura, una società che opera nei campi di architettura e pianificazione riservando particolare attenzione a rigenerazione urbana, recupero edilizio e progettazione partecipata. Dal 2014 al 2017 è membro del Consiglio Direttivo I.N.U. Emilia Romagna. Dal 2015 è Commissario per la Qualità Architettonica e del Paesaggio per il Comune di Valsamoggia (BO). Ha tenuto lezioni presso le Università di Bologna, Ferrara e Politecnico di Milano; ha partecipato su invito a concorsi, workshop e conferenze; ha esposto presso la 14° e 16° edizione dalla Biennale di Venezia, e la 1° e la 5° Biennale dello Spazio Pubblico di Roma e al MoMA, MACRO.

Il cibo non è solo commercio od attività di impresa. Il cibo è, prima di tutto, esperienza quotidiana, condotta in un contesto domestico e consolidata in ambito familiare. Cucina e sala da pranzo sono fra gli ambienti più vissuti della casa, dotati di per sé stessi di una dimensione collettiva, perché il cibo – in qualsiasi contesto – porta con sé una componente ludico-aggregativa di imprescindibile valore. Il corso intende quindi effettuare una riflessione sullo spazio dedicato al food in ambiente domestico, analizzando le diverse strategie tecniche e compositive sulla piccola scala, per realizzare progetti di grande qualità (a diversi budget) e così rispondere ad una crescente domanda d'attenzione, da parte del privato, ai propri spazi cucina.

12 ORE

FOOD BRANDING

La dimensione della comunicazione: ad ogni esperienza, il suo spazio



DOMENICO D'ALESSIO

FUD - Lombardini 22

Laureato in Communication Design al Politecnico di Milano, Specializzato in Sistemi di Comunicazione Integrata per aziende e istituzioni, ha ricoperto il ruolo di direttore e docente in Communication Design nel Master IED in Brand Design. Ha fatto parte del corpo docente del Laboratorio di "Concept Design" e del Corso monodisciplinare di "Culture Visive" al Politecnico di Milano, Facoltà del Design. Considera l'attività accademica imprescindibile per la costruzione di nuove architetture concettuali, base fondamentale per il buon design d'innovazione. È Co-Fondatore e Direttore di FUD Brand Making Factory, società del Gruppo Lombardini22, dedicata al Physical Branding e al Communication Design (www.fudfactory.it), e gestisce tutti gli aspetti del workflow progettuale dall'ideazione del business, al progetto del concept, dalla strategia comunicativa alla produzione dell'esecutivo, curando ogni singolo aspetto del processo progettuale, avendo cura del rapporto con fornitori, collaboratori, produttori ma soprattutto clienti.

Ogni ristorante è un progetto di comunicazione: una particolare percezione, ambientazione od atmosfera che il ristoratore vuole offrire al proprio cliente. Chic o informale, tradizionale o d'avanguardia, ciascun ristorante sottende una particolare visione del cibo e della società, connessa alla sensibilità ed esperienza del proprietario o dello chef. Saper interpretare l'idea di ristorante della propria committenza è un requisito fondamentale per il progettista, che prima ancora che sul disegno, dovrà riflettere sul registro e sulla specifica identità del futuro locale. Il corso offrirà quindi un metodo orientato all'analisi del posizionamento e delle caratteristiche del progetto di comunicazione, per fare in modo che lo spazio sappia alimentare ed esprimere al meglio l'idea che è alla base del progetto-ristorante.

12 ORE

IL CIBO: STORIA E SIGNIFICATI

Analisi socio-economica del cibo



SIMONE CINOTTO

Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo

Il cibo è fenomeno sociologico di formidabile valore. Ogni popolo, cultura e tradizione ha offerto la propria interpretazione del cibo, che si è connotato, in particolari ambiti, di una dimensione mistica o addirittura sacrale. Per simili ragioni, il corso intende effettuare un percorso di conoscenza intorno alla percezione storica del cibo, esplorando periodi diversi e differenti contesti attraverso riferimenti bibliografici e spunti di approfondimento orientati ad accrescere la cultura dei corsisti. Focalizzando simili argomenti, il progettista acquisirà gli strumenti necessari a generare un progetto di particolare significato anche sul piano architettonico, poiché ogni esperienza gastronomica riferisce ad uno specifico substrato culturale (tradizionale, etnico, pop, street, molecolare, ecc.) la cui conoscenza è fondamentale per saper rispondere alle specifiche esigenze espressive anche sul piano estetico e formale.

Simone Cinotto è Professore Associato di Storia Contemporanea all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e Direttore del Master of Gastronomy: World Food Cultures and Mobility. È autore di 'The Italian American Table: Food, Family, and Community in New York City' e 'Soft Soil Black Grapes: The Birth of Italian Winemaking in California'; ha curato la collezione di 'Making Italian America: Consumer Culture and the Production of Ethnic Identities' che nel 2015 ha vinto il premio John G. Cawelti per il miglior Textbook/Primer of the Popular Culture Association/American Culture Association; è coeditore, con Hasia Diner, di 'Global Jewish Foodways: A History'. Cinotto è stato Professore Invitato all'Indiana University, New York University, e the School of Oriental and African Studies all'University of London. È vicepresidente della redazione di *Gastronomia* e membro del comitato editoriale di 'Food, Culture, and Society' e 'Global Food History'.

16 ORE

PROGETTARE CANTINE

L'universo vitivinicolo e le proprie esigenze



FIorenZO VALBONESI
ASV3

Laureato a pieni voti presso la Facoltà di Architettura di Firenze nel 1977, tra il 1974 e il 1979 si occupa prevalentemente di ricerche in campo urbanistico, lavorando alle indagini preliminari per numerosi piani regolatori del nord e centro Italia. Collaboratore dell'Arch. Gilberto Orioli fra il 1980 ed il 1990, estende la propria partnership agli studi CSPE di Firenze ed GPF Architettura di Forlì. Dello stesso decennio sono numerosi i progetti di restauro, di complessi residenziali e direzionali, museali e ricettivi, con committenza sia pubblica che privata. Del 1990 è la fondazione dello studio asv3, le cui attività spazieranno dalla progettazione del nuovo al restauro, dall'arredo al design, lavorando -in quest'ultimo campo- per aziende quali Andromeda, Mareco Luce, CRAB, Logica, ONOluce, e consolidando un network a cui afferiscono personalità quali Dino Gavina e Kazuide Takahama. Docente presso la Facoltà di Architettura di Firenze, nell'anno 2000, progetta la cantina Campodelsole, a cui faranno eco numerosi progetti di cantine, molte delle quali realizzate o in corso d'opera per storiche case di produzione.

La riflessione in ambito gastronomico comporta spesso l'associazione alla tradizione enologica. Il vino è infatti il secondo protagonista di qualsiasi tavola: completamento ed enfasi dell'esperienza alimentare. Nell'ambito della progettazione per il food, la riflessione sulle cantine ha spesso avuto carattere centrale. Per simili ragioni il corso intende completarsi attraverso un modulo che affronti il tema della progettazione tecnica e compositiva di una cantina. Oggetto particolarmente complesso, la cantina risponde sempre più spesso ad esigenze che superano la propria dimensione produttiva, ospitando funzioni di visita, degustazione e messa in scena dell'attività di vinificazione, ormai trend fondamentale per l'affermazione di un'etichetta. Attraverso il racconto di differenti progetti, il modulo offrirà metodi di lavoro e riferimenti pratici utili all'approccio di simile progetto.

8 ORE

CIBO E COMMERCIO

Progettazione di
ambienti retail
nell'agroalimentare



**PAOLO EMILIO
CASSANDRO**
Simone Micheli

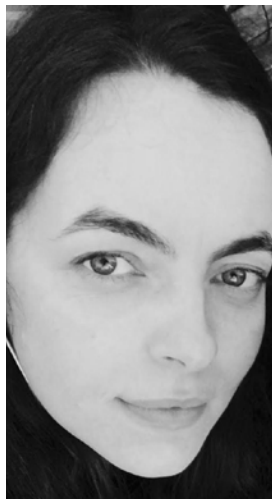
Paolo Emilio Cassandro è nato a Firenze nel 1975 dove ha studiato architettura presso l'Università degli Studi di Firenze - Facoltà di Architettura - completando il suo percorso di studi con la tesi in progettazione ambientale (110/110). Dal 2004 è iscritto all'ordine degli Architetti, Pianificatori, Paesaggisti e Conservatori di Firenze e nel 2009 è stato membro del DAS (dipartimento di architettura sostenibile) all'interno dell'ordine degli Architetti di Firenze.

Mercati e negozi al dettaglio da sempre costituiscono un importante momento nella filiera del food. Il corso vorrà dunque affrontare la tematica della vendita e commercializzazione del prodotto enogastronomico. Tale modulo approfondirà le moderne tendenze che sempre più orientano il food verso il concetto di brand, nelle proprie articolazioni di mono-marca, multi-marca, flagship store, pop-up store, ecc. Lo studio della composizione degli ambienti, degli espositori, dell'illuminazione, come pure le tematiche di organizzazione degli articoli in relazione dinamica di acquisto saranno alcuni degli elementi chiave che simile modulo si orienterà a fornire. Il corso si completerà attraverso un'analisi nel processo compositivo e realizzativo di alcune importanti architetture per il commercio del cibo di alcuni fra i principali food-brand del made in Italy.

12 ORE

CASE HISTORY

Casi di Successo
nell'architettura
per il food



CARLOTTA TONON

Architecture PR and Critic

Carlotta Tonon consegue la laurea Magistrale in Architettura presso il Politecnico di Milano nel 2009. Dal 2006 al 2007 è assistente al coordinamento editoriale per Electarchitettura. Collabora con Arnoldo Mondadori Editore dal 2007 sino al 2016 rivestendo i ruoli di editor per «Casabella» e Gallery Manager dello spazio espositivo Casabella laboratorio. Tra le esposizioni e gli happening, i più rilevanti sono quelli dedicati a Carlo Scarpa, Franck Lloyd Wright, Álvaro Siza, Renzo Piano, Max Dudler, David Chipperfield, Eduardo Souto de Moura, Patricia Urquiola, Francesco Dal Co, Michele De Lucchi, Luciano Benetton, Oliviero Toscani. Ha all'attivo due pubblicazioni editoriali "Aires Mateus" (2011) e "Ville in Portogallo" (2010), edite entrambe da Electa. Dal 2016 è Senior Account per NEGRI FIRMAN PR & Communication curando il rapporto con i media per design, retail, arte, architettura, moda. Fra gli altri si distinguono i progetti di comunicazione per Driade, Armani, Dr. Vranjes Firenze, Pineider.

Il corso si orienterà a dotare gli studenti di una serie di riferimenti culturali utili allo sviluppo della propria creatività. Attraverso una serie di analisi di architetture realizzate (effettuate anche grazie all'intervento dei relativi progettisti), gli studenti otterranno una panoramica delle principali e più significative architetture nell'ambito del food. Il corso vorrà anche costituire un momento di riflessione sull'influenza dei fenomeni di tendenza e lifestyle nella relazione cibo-architettura, esaminando il progetto come preciso risultato di un'operazione di lettura ed interpretazione dei trend e del contesto socioculturale nel quale è inserito. Completeranno simile modulo le testimonianze degli studi Snøhetta, Tihany, Tagliabue, Marcante Testa, Vector Architects, Enzo Eusebi e Alfredo Häberli.

PROGRAMMA | SPECIAL LECTURES



ANGELO PEZZOTTA
SNØHETTA

UNDER: il primo ristorante
sottomarino d'Europa



ADAM D. TIHANY
TIHANY DESIGN

GLI INTERNI DEL RISTORANTE:
un ritratto



BENEDETTA TAGLIABUE
MIRALLES TAGLIABUE EMBT

COLORE E MOVIMENTO: il
mercato di Santa Caterina a
Barcellona



MASSIMO BOTTURA
OSTERIA FRANCESCANA

TRADIZIONE E INNOVAZIONE: il
cibo quale terreno di sperimenta-
zione creativa

PROGRAMMA | SPECIAL LECTURES



GONG DONG
VECTOR ARCHITECTS

RACCONTI DALL'ORIENTE: Sea
Restaurant



**ADELAIDE TESTA E ANDREA
MARCANTE**
MARCANTE TESTA

LIBERAMENSA: il design entra in
carcere



ALFREDO HÄBERLI
ALFREDO HÄBERLI DESIGN
DEVELOPMENT

FOOD E DESIGN



ENZO EUSEBI
ENZO EUSEBI AND PARTNERS

LA TRADIZIONE IN MOSTRA:
prosciuttificio Salpi

PROGRAMMA | SPECIAL LECTURES



JAN KNIKKER
MVRDV

MARKTHAL: nuovi scenari pop
del cibo



ALBERTO VEIGA
BAROZZI VEIGA

VINO E ARCHITETTURA: Ribera
del Duero



ALESSANDRO BONFIGLIOLI

FICO: il più grande parco al
mondo dell'agroalimentare



AI CORSISTI SARÀ RISERVATA UN'ESPERIENZA DI SHOW-COOKING E DEGUSTAZIONE GUIDATA DA CHEF BOTTURA E DAL PROPRIO STAFF

30 ORE

LABORATORIO

Italian Food
University: riqualificazione di Villa Sorra



MATTEO AGNOLETTI

Università di Bologna

Matteo Agnoletto è ricercatore in composizione architettonica presso la Facoltà di Architettura "Aldo Rossi" di Cesena, Università di Bologna. Laureato con lode in Architettura, ha successivamente conseguito il dottorato di ricerca in progettazione architettonica e urbana presso il Politecnico di Milano. Ha svolto attività professionale negli studi di Renzo Piano e Jean Nouvel. È stato capo redattore della rivista "Parametro" dal 2003 al 2008. Dal 2005 è collaboratore della sezione architettura alla Triennale di Milano, dove è stato advisor per il premio Medaglia d'Oro dell'Architettura Italiana e curatore di sezione delle mostre Good N.E.W.S. (2006) e Casa per tutti (2008). È stato inoltre curatore al Festival dell'architettura di Parma fra il 2004 e il 2006. Relatore a convegni a Roma, Torino, Ascoli Piceno, Perugia, Firenze, Venezia, ha fatto parte del gruppo di ricerca sui Luoghi della Cultura a Modena, coordinata dal prof. Giovanni Leoni. Fondatore di ACZ studio di architettura, con sede a Modena, ottiene premi e riconoscimenti in concorsi nazionali e internazionali.

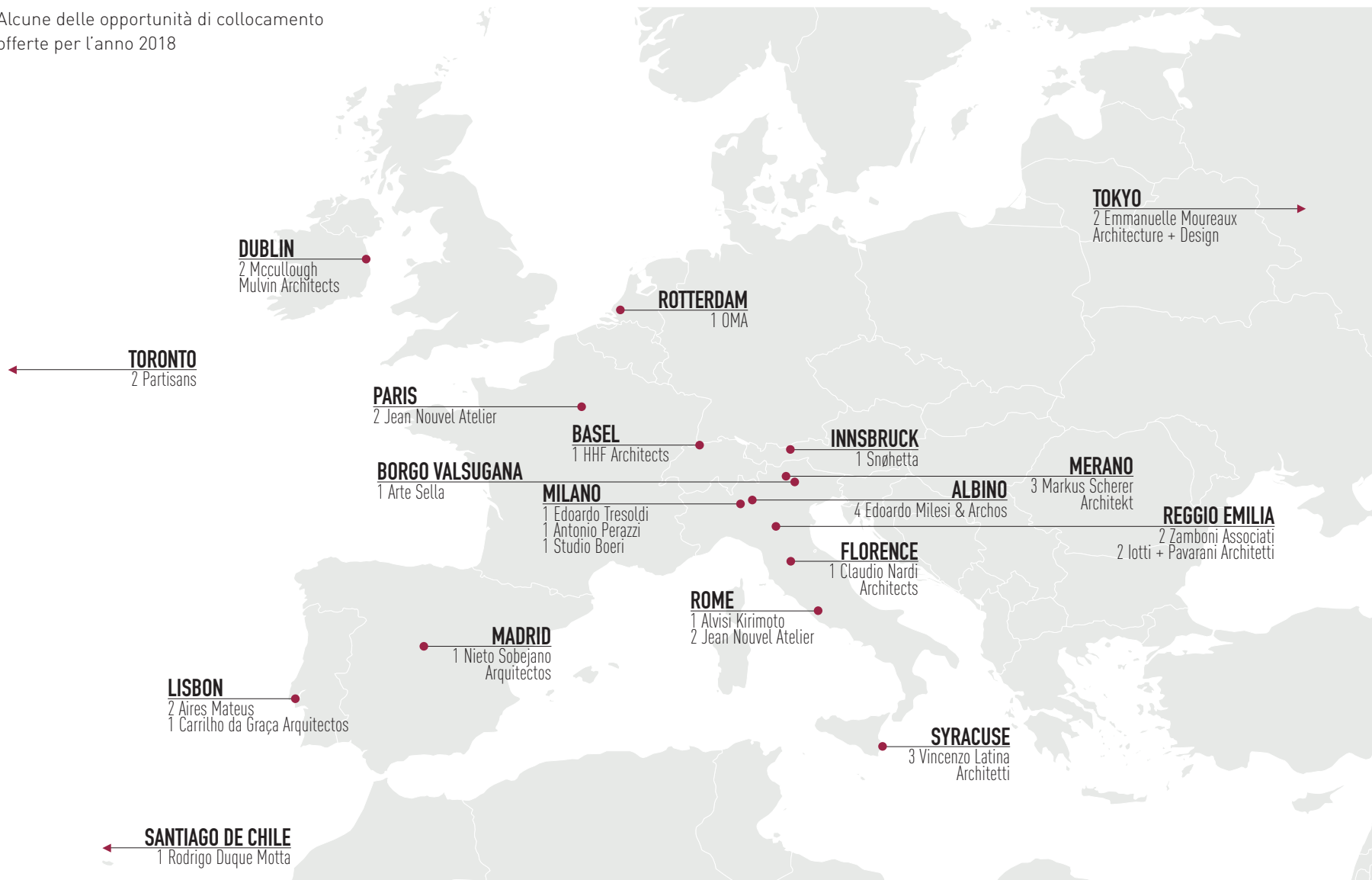
Il laboratorio rappresenterà l'occasione di sintesi pratica tramite cui testare tutte le nozioni che saranno messe a disposizione attraverso gli altri moduli didattici, garantendo risposte strategiche rispetto ad un progetto architettonico reale. Il corso verrà condotto in collaborazione all'Osteria Franciscana di chef Massimo Bottura. Tre Stelle Michelin ed insignito di numerosi riconoscimenti che lo hanno più volte eletto quale migliore chef al mondo, Massimo Bottura è anche protagonista di numerose iniziative volte a promuovere benessere sociale e valorizzazione della cultura e tradizione nazionale. Il laboratorio esaminerà pertanto il progetto di recupero di Villa Sorra e del proprio giardino monumentale. Capolavoro di architettura seicentesca, Villa Sorra è da anni oggetto di riflessioni progettuali orientate a farne, grazie all'esperienza di Massimo Bottura, una fra le più importanti scuole di cucina al mondo. Sotto l'egida del più rinomato chef dello scenario internazionale, i corsisti si cimenteranno nella progettazione di quella che, nelle ambizioni, dovrebbe qualificarsi quale eccellenza italiana nella formazione enogastronomica - perfetta sintesi fra tutela dei valori storici nazionali e tensione contemporanea alla sperimentazione.

PLACEMENT



PLACEMENT | PASSATE EDIZIONI

Alcune delle opportunità di collocamento offerte per l'anno 2018





SNØHETTA

Innsbruck

Snøhetta è iniziato come un laboratorio collaborativo di architettura e paesaggio ed è rimasto fedele alla sua natura interdisciplinare sin dal suo concepimento. Il suo lavoro mira a valorizzare il nostro senso di spazio, identità e relazioni con gli altri e con gli spazi che abitiamo, siano questi naturali o artificiali. Musei, mercati, osservatori di renne, paesaggi e case per bambole sono tutti trattati con la stessa cura e attenzione.

snohetta.com



TIHANY DESIGN

New York

Tihany Design è uno studio di progettazione i cui progetti sono, in maggioranza, relativi al settore dell'ospitalità di lusso. Fondato nel 1978 dal designer Adam D. Tihany, lo studio è conosciuto per aver progettato arredamenti di alberghi, sale da pranzo e navi da crociera su misura in alcune delle proprietà più iconiche e di lusso del mondo. I progetti di Tihany Design sono caratterizzati da un'identità personale, da un'eleganza senza tempo e da un forte senso dello spazio. I lavori dello studio mostrano un vocabolario fluido ma variegato che illustra la filosofia di Tihany di personalizzare ogni progetto per dare vita alle visioni uniche di ogni cliente.

tihanydesign.com



MIRALLES TAGLIABUE EMBT

Barcellona

Miralles Tagliabue EMBT è uno studio d'architettura riconosciuto a livello mondiale, fondato da Enric Miralles (1955-2000) e Benedetta Tagliabue nel 1994. Lo studio lavora da anni su spazi pubblici ed edifici in Europa e Cina, collaborando con enti statali, locali nonché con aziende e clienti privati. L'approccio di EMBT all'architettura, all'interior design, alla progettazione dei servizi si fonda sull'esperienza della progettazione di spazi educativi, commerciali, industriali e residenziali, del restauro e di progetti paesaggistici.

mirallestagliabue.com



MARCANTE TESTA

Torino

Andrea Marcante è co-fondatore dello studio di architettura UdA (1992-2014) in cui ha collaborato in forma continuativa dal 2004 Adelaide Testa per tutti i progetti di interior design. Dal 2014 Andrea Marcante e Adelaide Testa creano una nuova realtà progettuale, MARCANTE - TESTA, orientata alla ricerca sull'architettura e sul design nonché alla consulenza aziendale nel settore dei materiali e dell'arredamento. Le atmosfere di Marcante-Testa mirano a ricomporre elegantemente i molteplici valori dell'abitare. Essere seri e divertenti, autentici e raffinati, aver radici profonde ed amare il mondo: così linee melodiche indipendenti si combinano secondo regole rigorose nella composizione.

marcante-testa.it



VECTOR ARCHITECTS

Pechino

Lo studio Vector Architects è stato fondato nel 2008 a Pechino. Durante i dieci anni di attività, hanno sempre tentato di progettare per affrontare e risolvere problemi, giudicando questa l'attitudine principale che un architetto deve possedere. Quanto al pensiero architettonico ontologico, i punti focali dei loro progetti sono il Sito, la Luce e il Fare.

vectorarchitects.com



ENZO EUSEBI AND PARTNERS

Teramo

Enzo Eusebi and Partners è un atelier di architettura, progettazione, interni, grafica e design industriale. Dalla sua fondazione, lo studio è cresciuto rapidamente sviluppandosi su un ampio ventaglio di progetti (residenziali, uffici, retail, musei, installazioni temporanee...). I loro progetti di ricerca si concentrano principalmente sugli aspetti spaziali e funzionali, sulle tecnologie di costruzione, metodi di progettazione e controllo qualità del risparmio energetico e della sostenibilità ambientale. Lo studio è stato più volte insignito di prestigiosi premi e i progetti sono stati oggetto di mostre nazionali e internazionali.

enzoeusebi.it



ALFREDO HÄBERLI DESIGN DEVELOPMENT

Zurigo

Negli anni, lo studio di Alfredo Haberli ha regolarmente cambiato carattere. L'importanza che una casa per le bambole o una casa sull'albero ha per un bambino è poi sostituita da una camera rivestita da poster e adesivi e poi da una stanza piena di libri, modelli, oggetti e materiali, in ordine o nel caos. Questo rappresenta lo studio per il suo fondatore: un posto accogliente al quale ritornare sempre con piacere, un posto dove le idee e le visioni innovative diventano realtà, nonché il posto in cui passare la maggior parte del tempo. E come un bambino in una casa sull'albero, lo studio riempie la sua anima.

alfredo-haerberli.com



MVRDV

Rotterdam

MVRDV è stata fondata nel 1993 da Winy Maas, Jacob van Rijs e Nathalie de Vries. Con base a Rotterdam, lo studio ha respiro internazionale e fornisce soluzioni a temi architettonici e urbani contemporanei in tutte le regioni del mondo. Il loro metodo progettuale è collaborativo e basato sulla ricerca coinvolge clienti, stakeholder ed esperti da un ventaglio ampissimo di settori sin dai primi passi del progetto creativo. I risultati sono esemplari: progetti chiari che rendono le nostre città e i nostri paesaggi in grado di svilupparsi verso un futuro migliore.

mvrnv.nl



BAROZZI VEIGA

Barcellona

Lo studio Barozzi Veiga è stato fondato a Barcellona dagli architetti Fabrizio Barozzi e Alberto Veiga. Lo studio, da allora, ha lavorato a livello internazionale su progetti pubblici e privati e i loro lavori hanno ricevuto numerosi e prestigiosi riconoscimenti. Tra i loro progetti si trovano edifici culturali, educativi e residenziali insieme a progetti urbani. Lo studio è stato insignito dell' AjacYoung Catalan Architect Award (2007), del premio internazionale d'architettura Barbara Cappochin (2011) e con la Medaglia d'Oro all'Architettura Italiana per la miglior Opera Prima (2012) per il progetto dei Duero Headquarters.

barozziveiga.com



RIZOMA ARCHITETTURE

Bologna

RIZOMA ARCHITETTURE nasce nel 2009 come naturale evoluzione dell'esperienza professionale degli architetti Giovanni Franceschelli, Giambattista Ghersi e Gianluca Zollino, dando forma ad un contenitore per i progetti e la ricerca sul mondo dell'architettura sostenibile, dell'abitare sociale e condiviso, dell'interior design, degli spazi commerciali e produttivi. Lo studio RIZOMA ARCHITETTURE procede per multipli, senza punti di entrata o di uscita ben definiti, con gerarchie interne mutevoli, alla ricerca di nuove forme di architettura, esplorando il mondo delle costruzioni "green" e delle sue molteplici applicazioni.

rizoma.me



CICLOSTILE ARCHITETTURA

Bologna

Ciclostile Architettura è una società con sede a Bologna che opera nei campi di architettura e pianificazione riservando particolare attenzione a rigenerazione urbana, recupero edilizio e progettazione partecipata. Lo studio ha partecipato su invito a concorsi, workshop e conferenze in Italia e all'estero, nonché esposto, tra gli altri, presso la 14° e 16° edizione della Biennale di Architettura di Venezia, e alla 1° e 5° Biennale dello Spazio Pubblico di Roma, MoMA, MAXXI, MACRO.

ciclostilearchitettura.me



FUD FACTORY

Milano

FUD FACTORY è una branding company specializzata nella progettazione integrata di ecosistemi di comunicazione. È parte del Gruppo Lombardini22, laboratorio creativo dove tutto diventa realtà, dove la contaminazione di idee genera soluzioni straordinarie. Progettiamo sistemi di brand governando tutte le fasi del workflow progettuale, attraverso un processo che coinvolge il cliente.

fudfactory.space



ASV3 – OFFICINA DI ARCHITETTURA

Cesena

asv3-officina di architettura è stata fondata nel 1990 dall'Architetto Fiorenzo Valbonesi. Una decisione che risponde a un'esigenza fortemente sentita di condivisione e realizzazione di un sogno, quello di pensare all'architettura come elemento fondante della vita sociale, come connubio tra pensiero e materia, al cui interno vive l'uomo, a cui si aggiunge la ricerca costante di qualità e bellezza. Principi che, insieme a un'etica del mestiere mai tradita, diventano in certo senso la linea di coerenza strutturale dello studio asv3.

asv3.com



SIMONE MICHELI ARCHITECTURAL HERO

Firenze

Simone Micheli fonda lo Studio d'Architettura nel 1990 e nel 2003, con Roberta Colla, la società di progettazione Simone Micheli Architectural Hero con sede a Firenze, Milano, Puntaldia, Dubai, Rabat e Busan. È curatore di mostre tematiche – contract e non solo – nell'ambito delle più importanti fiere internazionali di settore. È docente presso il Poli.Design e presso la Scuola Politecnica di Design di Milano. In collaborazione con Roberta Colla ed il suo team di professionisti, tiene conferenze, workshop e lecture presso università, istituti di cultura, enti ed istituzioni di molte città del mondo.

simonemicheli.com



L22

Milano

L22 è il brand del Gruppo Lombardini22 dedicato alla progettazione architettonica e ingegneristica di edifici direzionali, commerciali, spazi urbani, alberghi e residenze. L22 crea progetti di qualità attraverso un'architettura multi autoriale, unica nel suo genere e focalizzata sul cliente, con la piena consapevolezza sui tempi e i costi dell'intervento. Nel campo dell'ingegneria è forte la specializzazione sui temi di monitoraggio, efficientamento e risparmio energetico, con particolare attenzione alla progettazione del sistema edificio e ai processi di certificazione LEED e BREEAM. Opera in Italia e all'estero, soprattutto nei paesi dell'area Mediterranea.

l22.it



YAC

Bologna

YAC è una società promotrice di concorsi di progettazione ed architettura, orientata all'affermazione della cultura della ricerca in ambito progettuale. Nei propri anni di attività YAC ha maturato un'esperienza di lavoro e collaborazione con le principali firme dell'architettura contemporanea, affrontando ed approfondendo numerosi temi di progettazione architettonica. YAC si qualifica quale contesto ideale nel quale completare od aggiornare le proprie competenze ed ottenere un efficace collegamento con i più importanti studi dello scenario internazionale.

youngarchitectscompetitions.com

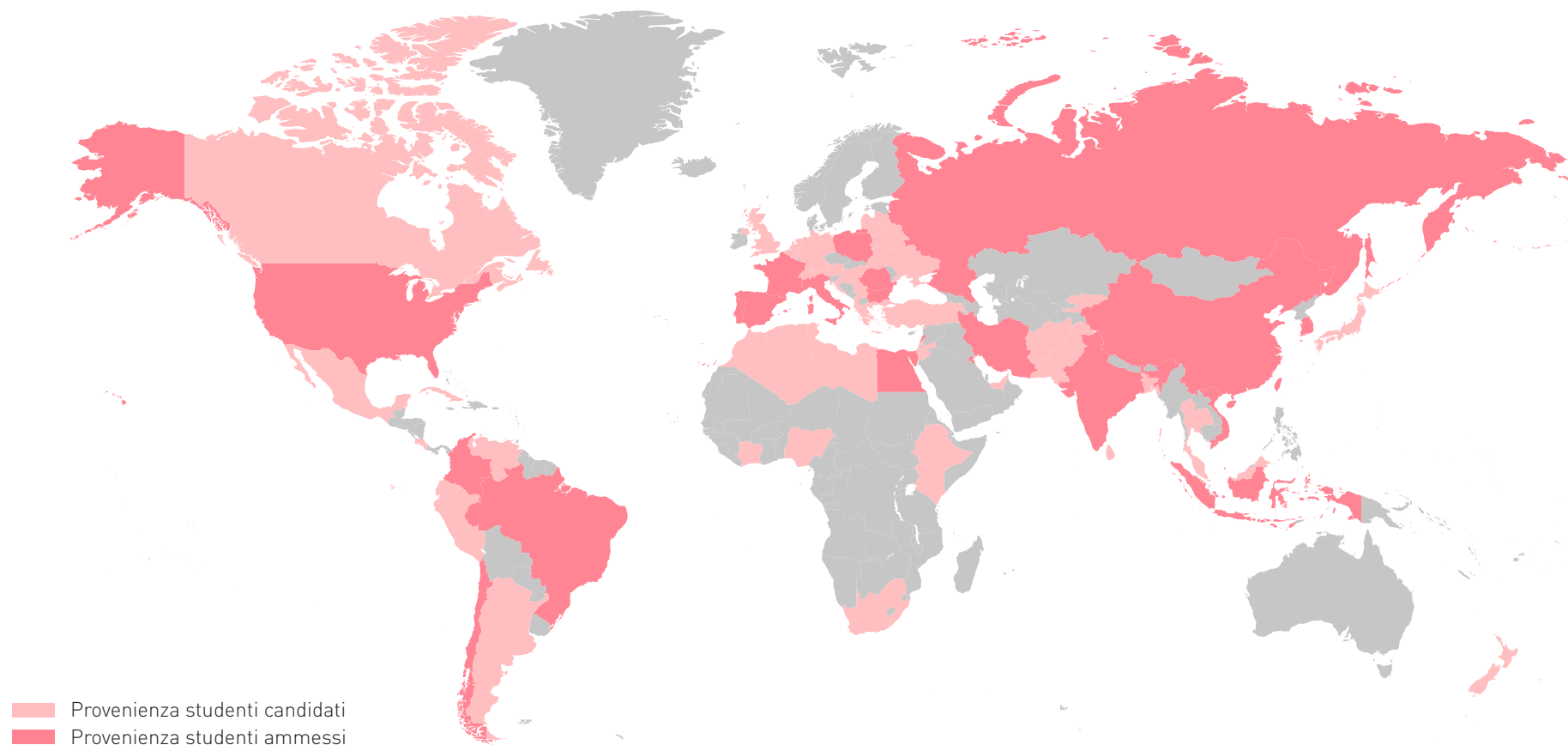
**PRECEDENTI
EDIZIONI**



GLOBAL ENGAGEMENT

STUDENTI **105**
PAESI **60**

Dati e provenienze dell'Edizione 2018.



PRECEDENTI EDIZIONI | OVERVIEW

Un'esperienza intensiva con i protagonisti della progettazione

Con oltre 87 fra docenti e lecturer nel 2018, i corsi di YACademy hanno garantito un'opportunità unica di misurarsi con una vasta pluralità di sensibilità ed approcci alla progettazione. Con collaborazioni quali quelle con Ferrari, Technogym, od Agenzia del Demanio, gli studenti hanno avuto l'opportunità di entrare in relazione con player leader nei relativi settori, nonché conoscere e confrontarsi con alcune dei più rilevanti

protagonisti della progettazione contemporanea: da Eduardo Souto De Moura a Carlo Ratti, da Carrhilo da Graça a Fabio Novembre. Frequenti trasferte, visite e sopralluoghi hanno completato un'esperienza intensiva, la cui ambizione è quella di costituire un punto di startup od accelerazione professionale per ciascuno dei partecipanti.



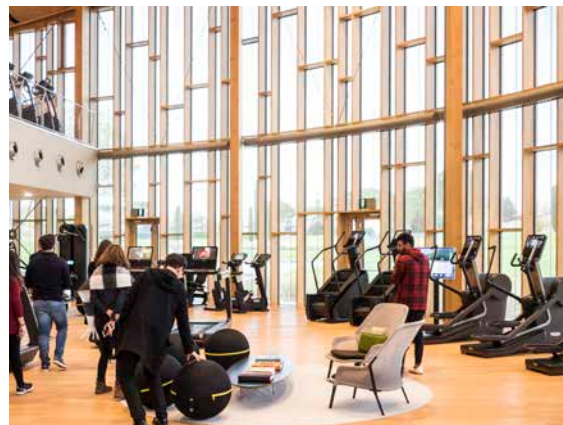
PRECEDENTI EDIZIONI | VISITE



Visita in Arte Sella



Visita al Museo Ferrari



Visita a Technogym



Giornata di laboratorio a Spoleto



Visita introduttiva alla Villa di Collodi

PRECEDENTI EDIZIONI | SPECIAL LECTURES



Pippo Ciorra e Carlo Ratti



João Luís Carrilho da Graça



Fabio Novembre

Eduardo Souto de Moura



Edoardo Tresoldi

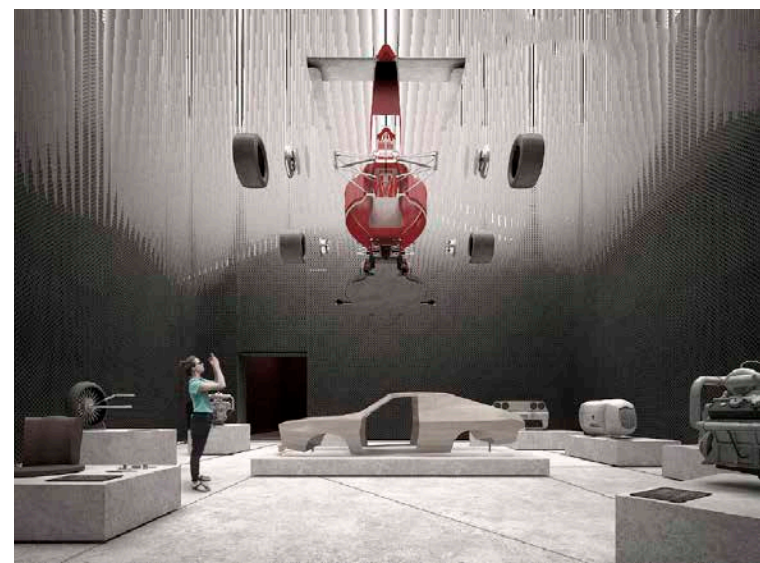
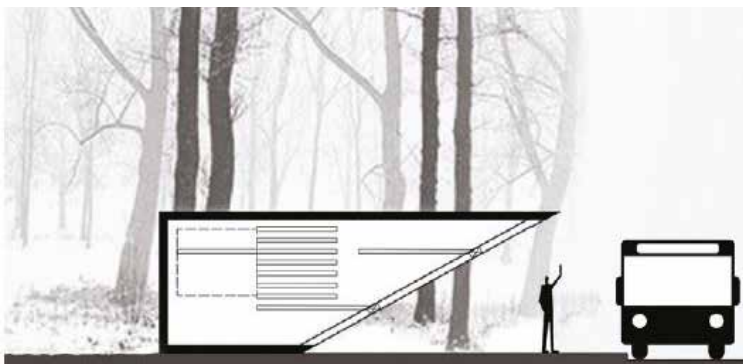


PRECEDENTI EDIZIONI | LABORATORIO

Un'opportunità di confronto con le più prestigiose committenze

Ciascuno dei temi di laboratorio selezionati da YACademy è definito secondo linee di ricerca dettate da realtà di rilievo internazionale, in coerenza con l'argomento e con gli obiettivi del corso. Nel 2018, gli studenti del corso di Architettura per il Paesaggio, hanno avuto l'opportunità di definire il concept per un bivacco – oggi realizzato – da inserirsi nel parco

Arte Sella (in un contesto che ospita opere di Kengo Kuma, Michele De Lucchi e Souto De Moura), mentre gli studenti di Architecture for Exhibition hanno sviluppato alcuni progetti di allestimento per il Ferrari World di Abu Dhabi, oggi in studio presso la rete internazionale dei Musei Ferrari.



REGOLAMENTO



REGOLAMENTO

I. INDICAZIONI GENERALI

1. I corsi sono erogati in lingua italiana (in caso di partecipazione di studenti stranieri, sarà attivato un servizio di interpretazione);
2. i corsi sono a numero chiuso (max 25 studenti) e si accede ad essi su selezione (i criteri di selezione sono riportati al cap. III);
3. i corsi sono svolti presso le sedi di YACademy, in via Borgonuovo 5, Bologna;
4. YACademy si riserva il diritto di effettuare modifiche al calendario e al programma dei corsi per il migliore svolgimento degli stessi. Tali eventuali modifiche saranno preventivamente comunicate agli studenti;
5. il corso si compone di n. 2 moduli:
 - un modulo di didattica frontale da 102 ore
 - un laboratorio da 30 ore
6. al termine del corso, l'ufficio Placement di YACademy garantirà a ciascuno studente una proposta di tirocinio/collaborazione dalla durata e condizioni variabili in relazione allo studio titolare dello stesso;
7. per l'attivazione del tirocinio/collaborazione di cui al p.to 6 è indispensabile:
 - il completamento dell'attività di laboratorio (certificata dal titolare del corso di laboratorio)
 - la frequentazione di almeno il 75% delle lezioni del modulo di didattica frontale
8. l'assegnazione degli studenti alle differenti strutture professionali per l'esperimento del tirocinio/collaborazione è determinata univocamente e a discrezione di YACademy, tenute anche presenti le disponibilità delle strutture ospitanti;
9. gli studenti possono rinunciare al periodo di tirocinio/collaborazione proposto dall'ufficio Placement di YACademy

10. il periodo di tirocinio/collaborazione è attivato entro max. mesi 3 dalla chiusura del corso;
11. i corsi rilasciano un attestato di frequenza;
12. per il rilascio degli attestati di frequenza è indispensabile:
 - il completamento dell'attività di laboratorio (certificata dal titolare del corso di laboratorio)
 - la frequentazione di almeno il 75% delle lezioni del modulo di didattica frontale
13. per informazioni relative ai corsi sarà possibile rivolgersi al referente del corso all'indirizzo: studenti@yacademy.it
14. è opportuno che i candidati provenienti da nazioni extra UE verifichino le condizioni relative al rilascio del visto con prudente anticipo rispetto alla pubblicazione della graduatoria, per permettere un accesso ai corsi coerente alle tempistiche pubblicate nel presente regolamento. Lo staff di YACademy è disponibile al rilascio tempestivo della necessaria documentazione finalizzata all'assegnazione del visto per quanto di propria competenza.

II. REQUISITI

1. Conoscenza della lingua italiana o inglese;
2. conoscenza pre-intermedia della lingua inglese (almeno livello B1);
3. laurea magistrale e magistrale a ciclo unico conseguita ai sensi del D.M. 270/04 nelle seguenti classi:
 - LM-03 Architettura del paesaggio
 - LM-04 Architettura e ingegneria dell'architettura
 - LM-10 Conservazione dei beni architettonici e ambientali
 - LM-11 Conservazione e Restauro dei beni culturali
 - LM-12 DesignIl titolo di studio deve essere conseguito entro la data di

termine delle iscrizioni. La commissione giudicatrice, a fronte della valutazione di curriculum vitae, portfolio, lettera motivazionale, unitamente agli esiti di un eventuale colloquio, può ammettere studenti con titoli di studio differenti da quelli riportati al p.to 3 del presente capitolo;

4. completamento della procedura di iscrizione come da cap. IV;
5. regolare contribuzione dei diritti di segreteria e della quota di iscrizione.

III. AMMISSIONE

1. Le candidature saranno valutate da una commissione giudicatrice che assegnerà un punteggio fra i 60 e i 100 punti per ciascun candidato;
2. la commissione giudicatrice è nominata dal consiglio di amministrazione di YAC srl;
3. il giudizio della commissione giudicatrice è insindacabile;
4. il punteggio si compone attraverso i seguenti criteri:
 - curriculum vitae (max 30 punti)
 - lettera motivazionale (max 20 punti)
 - portfolio (max 50 punti)Oltre a qualsiasi altra informazione ritenuta di interesse da parte del candidato, per una più corretta lettura del CV, lo stesso dovrà necessariamente riportare:
 - l'anno e il voto di laurea
 - il livello (certificato) di lingua inglese
5. sulla base dei punteggi attribuiti, è redatta una graduatoria provvisoria pubblicata presso l'area riservata di ciascun candidato. Ad ogni corso accedono i migliori 25 candidati secondo i punteggi descritti al p.to 4 del presente capitolo;
6. agli studenti posizionatisi fra il 1° e l'8° posto (com-

REGOLAMENTO

- pres) sarà garantita una borsa di studio a copertura parziale della quota di iscrizione; la borsa di studio è attribuita in maniera univoca ai primi 8 studenti; ove uno di questi dovesse ritirarsi, la stessa non potrà essere riassegnata ad ulteriori candidati;
7. gli studenti posizionati fra il 9° ed il 25° posto (compreso) saranno ammessi al corso fatto salvo il pagamento della quota di iscrizione;
 8. i candidati dal 26° posto non saranno ammessi al corso, ma potranno essere ripescati a fronte del ritiro di candidati; sarà premura del referente del corso contattare (entro 10 giorni dalla pubblicazione della graduatoria provvisoria) i singoli candidati in caso di ripescaggio;
 9. sulla base delle adesioni ed eventuali ripescaggi, entro 14 giorni dalla pubblicazione della graduatoria provvisoria, è pubblicata la graduatoria definitiva (consultabile presso l'area riservata di ciascun candidato);
 10. ciascuno studente ammesso (sia con borsa che senza borsa) sarà contattato dal referente del corso nei primi giorni successivi alla pubblicazione della graduatoria provvisoria per confermarne l'adesione;
 11. in caso di ex aequo fra più candidati, otterrà priorità il candidato che abbia ottenuto un punteggio maggiore rispetto al portfolio o – in caso di ulteriore pareggio – il candidato che per primo abbia finalizzato il versamento dei diritti di segreteria di cui al p.to 5 del cap. IV;
 12. la commissione potrà eventualmente richiedere allo studente la partecipazione ad un colloquio motivazionale;
 13. la data dell'eventuale colloquio motivazionale sarà concordata dal referente del corso in accordo con lo studente e in ogni caso svolta presso la sede di YAcademy in via Borgonuovo 5 a Bologna;
 14. qualora uno studente convocato non dovesse presentarsi all'eventuale colloquio, verrà automaticamente escluso dalla selezione;

15. gli studenti dovranno presentarsi all'eventuale colloquio muniti di un documento di identità in corso di validità.

IV. ISCRIZIONE

1. Accedere al sito www.yacademy.it;
2. compilare la scheda anagrafica inserendo tutti i campi obbligatori;
3. al termine della procedura di registrazione si riceverà una mail (verificare in spam eventualmente) contenente username, password ed un link; aprire il link per confermare la registrazione;
4. accedere all'area riservata con gli username e password attivati e scegliere il corso rispetto al quale si intende completare l'iscrizione;
5. sono richiesti:
 - fotocopia di un documento di identità valido
 - lettera motivazionale (200 parole max)
 - CV (preferibilmente formato europass)
 - portfolio (forma libera)
 - versamento della quota di 61 € a titolo di diritti di segreteria tramite PayPal o bonifico bancario (seguendo le istruzioni sul sito)I file caricati dovranno essere in formato .jpg o .pdf e le dimensioni max di 10 MB;
6. caricati i documenti necessari e finalizzato il pagamento dei diritti di segreteria, la domanda di iscrizione sarà completata e presa in valutazione dallo staff di YAcademy;
7. terminato lo scrutinio delle candidature, dal giorno della pubblicazione della graduatoria provvisoria, i candidati potranno valutare il proprio stato in relazione al punteggio ottenuto effettuando l'accesso alla propria area riservata:
 - AMMESSO CON BORSA (si attiverà un ulteriore

campo per il caricamento della ricevuta di disposizione di bonifico relativa a parte della quota di iscrizione)

- AMMESSO (si attiverà un ulteriore campo per il caricamento della ricevuta di disposizione di bonifico relativa alla quota di iscrizione)
- NON AMMESSO

Si invitano gli studenti a valutare attentamente il proprio posizionamento nella graduatoria provvisoria a motivo di possibili ripescaggi;

8. in caso di ammissione, gli studenti saranno tenuti a:
 - studenti con borsa: versare la quota di iscrizione di 976 € (corrispondenti a 800 € + IVA) in un'unica rata e caricare la ricevuta di disposizione di bonifico presso la propria area web riservata entro 5 giorni dalla pubblicazione della graduatoria provvisoria;
 - studenti senza borsa: versare la quota di iscrizione di 2989 € (corrispondenti a 2450 € + IVA) in un'unica rata e caricare la ricevuta di disposizione di bonifico presso la propria area web riservata entro 5 giorni dalla pubblicazione della graduatoria provvisoria;
9. il mancato riconoscimento della quota di iscrizione comporta l'esclusione dal corso;
10. sia la quota di iscrizione parziale (976 €) che quella totale (2.989 €) devono essere riconosciute attraverso bonifico bancario all'IBAN (Credito di Romagna) IT45X0327302400000600103285 indicando la seguente causale "iscrizione corso; nome e cognome studente; titolo del corso" (es. per studente Mario Rossi al corso in Architettura per il Food: "iscrizione corso; Mario Rossi; Architettura per il Food"). Per il caricamento della ricevuta, seguire quanto indicato nella propria area web riservata.

REGOLAMENTO

V. NOTE

1. Il presente documento, nella propria integrità, costituisce parte dei termini e delle condizioni del servizio;
2. effettuando la registrazione, i candidati accettano termini e condizioni del servizio;
3. i diritti di segreteria e le quote di iscrizione non sono rimborsabili;
4. se uno studente rinuncia alla frequentazione del corso dopo aver riconosciuto la quota di iscrizione, la stessa non è rimborsabile;
5. i diritti di segreteria e le quote di iscrizione possono essere riconosciute da soggetti terzi, fatta salva la corretta causale di pagamento con riferimento allo studente secondo quanto descritto al p.to 10 del cap. IV;
6. YACademy non assume alcuna responsabilità per la dispersione di comunicazioni dipendente da inesatta indicazione del recapito da parte del candidato oppure da mancata o tardiva comunicazione del cambiamento di indirizzo indicato nell'iscrizione online, né per eventuali disguidi imputabili a fatto di terzi, a caso fortuito o a forza maggiore;
7. nel caso in cui nella documentazione presentata dal candidato risultino dichiarazioni false o mendaci, rilevanti ai fini dell'iscrizione, ferme restando le sanzioni penali di cui all'art. 76 del DPR n. 445 del 28 dicembre 2000, lo stesso candidato, decade dal diritto all'iscrizione e non ha diritto ad alcun rimborso per le quote pagate. Eventuali dichiarazioni false o mendaci comportano l'esposizione all'azione di risarcimento danni da parte di contro interessati.
8. I candidati saranno responsabili della veridicità e correttezza dei dati, anche anagrafici, indicati e YAC non si assume alcuna responsabilità per indicazione di dati falsi. In ogni caso, YAC, nel rispetto della normativa sulla privacy, si riserva la facoltà di verificare i dati inseriti richiedendo la copia del documento di identità dal quale risultino i dati anagrafici utilizzati in sede di registrazione.
9. l'accesso ai corsi e al periodo formativo fuori aula può essere sospeso per motivi disciplinari o per causa di forza maggiore;
10. fatte salve le strutture dichiarate nel presente regolamento, la lista completa delle strutture ospitanti dei periodi formativi fuori aula sarà condivisa con gli studenti contestualmente all'avvio dei corsi.
11. Ciascun risultato dell'attività didattica (di seguito definito "progetto"), con ciò intendendo anche qualsiasi diritto (disponibile) di proprietà intellettuale e/o industriale sugli stessi, è detenuto a titolo definitivo da YAC srl, che acquisisce pertanto il diritto esclusivo di sfruttamento economico, nonché di riproduzione, in qualunque modo o forma, ivi incluso il diritto di utilizzare, eseguire, adattare, modificare, pubblicare su ogni canale media, esibire, riprodurre e distribuire il progetto, anche a scopo di marketing e pubblicità, effettuare revisioni editoriali, creare opere derivate basate su di esso, nonché concedere in licenza a terzi il progetto, o parti di esso, in qualsiasi modalità, forma o tecnologia ivi compreso il cd. "right of panorama" senza limitazione di tempo o di luogo.



SEDE DELLE LEZIONI

YAcademy
Via Borgonuovo, 5 - 40125 Bologna
www.yacademy.it
facebook: @yacademy2018

CONTATTI

Referente del corso: Alba Russo
Tel: 051 3510739
e-mail: studenti@yacademy.it

SPONSOR

