



Diploma de Postgrado en Diseño de Bares y Restaurantes

DIPLOMA DE POSTGRADO EN DISEÑO DE BARES Y RESTAURANTES

Inicio

Septiembre

Créditos ECTS

30

Idioma

Castellano. Comprensión oral y escrita a nivel básico. Es recomendable tener conocimientos básicos de inglés debido a que algunos materiales o conferencias impartidas podrán darse en este idioma.

Titulación

Diploma de Postgrado en Diseño de Bares y Restaurantes, título expedido por la Universitat de Vic – Universitat Central de Catalunya (UVic-UCC).

Horario

Lunes, martes y jueves, de 17h a 21.15h.

Dirección

Ricardo Guasch

Consejero asesor

Juli Capella

Presentación

El interiorismo de restaurantes no es una especialidad fácil. Por sus especiales características, basadas en la íntima relación entre producción y consumo que tiene como objetivo final el bienestar del comensal y la percepción de una experiencia única, el ámbito de la restauración requiere de una preparación específica que es la que justifica la presente propuesta docente.

El Postgrado en Diseño de Bares y Restaurantes es un curso especializado que pretende formar a profesionales del diseño de interiores en relación con la gastronomía y aborda la profundidad de la especial casuística de este dinámico y pujante sector. Forma gente preparada para dar respuesta y oportunamente hacer propuestas a los diferentes clientes, aportando un plus tangible e intangible a la expectativa de negocio, desde su consolidado conocimiento del sector.

Esta subespecialización del interiorismo es una novedad formativa que viene motivada por la situación real del propio sector del interiorismo, cada vez más diversificado y exigente.

Este Postgrado innova la dinámica formativa, añadiendo a la tradicional didáctica disciplinar del propio diseño, la del sector gastronómico, puesto que generalmente el proyectista se ve involucrado en la resolución de necesidades, no solo por parte del cliente promotor, sino posiblemente (a veces es coincidente) con el chef o el barman del local. Es necesario, por lo tanto, tener una capacitación que incluya la perspectiva del sector hostelero que va a comandar funcionalmente el local.

Este enfoque era prácticamente irrelevante hasta hace poco; bares y restaurantes se diseñaban generalmente según el antojo creativo del proyectista que, además, no se involucraba en zonas de servicio como la propia cocina. Hoy el diseñador debe implicarse en todo el espacio de forma integral, pero también en un grupo interdisciplinar de trabajo que comienza por el propio responsable del producto que se ofrece. No se trata de perder libertad, sino de conjugarla con los inputs del gestor a fin de extender y mejorar los resultados funcionales y formales para el cliente final.

El Postgrado en Diseño de Bares y Restaurantes también es un excelente complemento para cualquier interiorista o arquitecto de interiores, no solo para ejercer trabajos en el sector de la restauración, sino también para poder aplicar los conocimientos adquiridos a cocinas y comedores de viviendas unifamiliares. Muchos de los aspectos tratados son transportables del ámbito de la restauración pública al doméstico. De hecho ¿qué son los restaurantes y los bares sino la extensión a un espacio público de nuestros anhelos más privados, ámbitos de una domesticidad alternativa?

Estructura

El Diploma de Postgrado en Diseño de Bares y Restaurantes se estructura en los módulos siguientes:

MÓDULO 1

DISEÑO EFÍMERO. POP-UP BAR

Proceso creativo

- + Trabajo en equipo: Diseño de un bar *pop-up* para usos efímeros en un lugar dado.

MÓDULO 2

DISEÑO NARRATIVO. BAR

Narrativa del espacio interior

- + Nociones básicas sobre el nacimiento de los restaurantes y bares, y su evolución hasta nuestros días. Análisis específico de los bares y restaurantes de Barcelona/Cataluña/España desde los años 80 como un fenómeno singular.
- + Trabajo individual: El bar como garito en la literatura, la pintura y el cine. Reconocimiento integral de un modelo y generación de una imagen como expresión sintética de un relato de bar. Incluye detalles constructivos de la sección de la barra de bar.

La evaluación de este módulo se hará sobre el trabajo individual.

MÓDULO 3

CONCEPT DESIGN. ESPACIO GASTRONÓMICO

Análisis

- + Análisis del encargo. Relación con el cliente, el tipo de negocio. El interlocutor principal: el *chef*, el *barman*. Análisis de la zona, tipo de producto, tipo de comida, nivel económico, tipo de operativa, capacidad y aforo. Competencia, oportunidades de innovación. Legislación vigente aplicable.

Concepto

- + Búsqueda del motivo (*Concept History*) que abarcará el proyecto en todas sus facetas. Motivos inspiradores, *brainstorming*, tematización. Perspectiva medioambiental, *ecodesign* aplicado. Puesta a prueba del concepto en la organización espacial del restaurante
- + Trabajo en equipo: Ejercicio de carácter proyectual: Propuesta de modelo innovador de restaurante en función del concepto, en un lugar dado.

La evaluación de este módulo se hará sobre las entregas del trabajo en equipo.

MÓDULO 4

PROYECTO FINAL. RESTAURANTE

4.1.

REQUISITOS TÉCNICOS

Implantación

- + Análisis y desarrollo de las diferentes partes de un proyecto de restauración. Distribución de la planta, accesibilidad, flujos de clientes, servicio y mercaderías. Zonificación: espacio de comedor, zona de cocina, *office*, vestuario, caja y áreas de servicio, lavabos, almacenamiento, basuras, etc.

Sistemas

- + Incorporación de las instalaciones. Instalación eléctrica. Instalación de lampistería. Instalación de gas. Saneamiento y desguaces. Extracción de humos. Aire acondicionado y renovación de aire. Instalación musical. Instalación de lugares de servicio. Cámaras. Alarma. Domótica. Previsión de mantenimiento.

Visita de obra

- + Seguimiento de la construcción y decisiones *in situ*. Detalles de obra, modificaciones. Final de obra. Mejoras posteriores de uso.

La evaluación de este módulo se integrará en la evaluación del Proyecto final.

4.2.

MOBILIARIO Y EQUIPAMIENTO. CANAL CONTRACT

Mobiliario

- Elección de mobiliario *contract* y personalización. Diseño de mobiliario propio.

Equipamiento y decoración

- + FF&E (*Furniture, Fixtures and Equipment*). Elección e integración de luminarias en el proyecto de iluminación. Selección o integración del parámetro y elementos de la mesa.
- + Elementos de decoración. Encargo o selección e integración de obras artísticas. Integración de la señalización y rotulación.

Materiales

La evaluación de este módulo se pondrá entre el trabajo individual propuesto y la aplicación de sus contenidos en el proyecto final. Los profesores del módulo complementarán las tutorías del proyecto.

Tipologías actuales más comunes.

Tendencias internacionales recientes.

Mapa esquemático del sector.

Modelos

Revisión de las recientes ediciones de los *Restaurant & Bar Design Awards*.

La evaluación de este módulo se integrará en la evaluación del Proyecto final.

4.3.

PROYECTO

Proyecto

Se propondrá a los alumnos el desarrollo de un proyecto de restauración en un local real de Barcelona. Se asignará a los alumnos una tipología gastronómica determinada para desarrollar su proyecto: restaurante de autor (cocina creativa), restaurante de cocina catalana casera o bien restaurante de cadena de *fast-food* ecológico de calidad. El local se tendrá que resolver íntegramente. El proyecto se elaborará sobre la base de las nociones impartidas en los módulos 1 a 4 para interrelacionar los avances lectivos con la praxis del encargo.

Profesorado

RICARDO GUASCH

Doctor Arquitecto por la UPC.
Coordinador del Área de Máster
y Postgrados de Elisava.

JULI CAPELLA

Arquitecto. Fundador del estudio de
arquitectura Capella-García, especializado
en diseño de hoteles, bares y restauran-
tes. Fundador de las revistas De Diseño
y Ardi y responsable de diseño en la
revista Domus.

PILAR SOTO

Arquitecta e interiorista. Responsable de
proyectos en Astet Studio.

MAYA ROLANDO

Diseñadora gráfica. Co-Directora
de Mandaruxa Design, especializado
en *environmental graphics*.

SERGI PARREÑO

Diseñador por Elisava. Co-Director
de Mandaruxa Design, especializado
en *environmental graphics*.

HELENA PUIG

Diseñadora de interiores por BAU.
Fundadora de Piedra Papel Tijera
Interiorismo.

STEFANO COLLI

Arquitecto y diseñador. Socio fundador
en SCAD.

COQUE CLARET

Arquitecto por la UPC. Profesor
en ETSAV-UPC.

CURRO CLARET

Diseñador. Profesor de Elisava.

AMADEU SANTACANA

Doctor Arquitecto por la UPC.
Profesor en ETSAV-UPC.

MARCOS CATALÁN

Diseñador de interiores. Profesor
de Grado en Elisava.

IVÁN POMÉS

Arquitecto. Fundador y Director
de Llamazares Pomés Arquitectura.

GERARD SANMARTÍ

Diseñador. Fundador y Director
de La Granja Design Studio.

MARÍA CAÑIZARES

Arquitecta. Coordinador de Proyectos
de Lázaro Rosa-Violán.

Colaboradores

MARC CUIXART

Arquitecto por la UPC. Profesor en los es-
tudios de Diseño de Interiores en Elisava.

MARIA GÜELL

Iluminación escenográfica. Fundadora del
estudio "La Invisible".

RUBEN GONZALEZ

Director AB2 Serveis d'Enginyeria, S.L.

DAVID CARBÓ

Partner & Operations Manager. Manageat
Hospitality Task Force.

DANIELLA BRUZUAL

Arquitecta e interiorista.

ANNA CASES

Profesor en la ETSAV-UPC.

BEATRIZ GÓMEZ

Arquitecta y Diseñadora de Interiores.

FRANCESC RIBOT

PhD in Design. Professor de Elisava.

MÁS INFORMACIÓN

→ elisava.net

Antiguos Alumnos: Los Alumni Bold se beneficiarán de un 15% de descuento sobre el importe de los cursos que se imparten en la Escuela.

La relación de profesores del programa es susceptible a variar en función de condicionantes ajenos al programa. Elisava se reserva la posibilidad de introducir cambios en la programación, así como el derecho de suspender el curso dos semanas antes de su inicio si no se alcanza la cifra mínima de participantes, sin otra obligación que la devolución de las cantidades satisfechas a cada participante.

Los horarios de los programas de Máster y Postgrados pueden ampliarse en función de las actividades del curso (fines de semana incluidos).