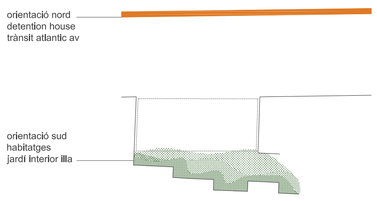
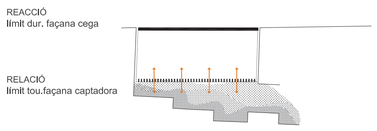
l'estratègia i l'entorn immediat

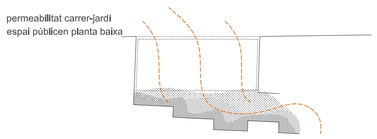
CONDICIONS OPOSADES



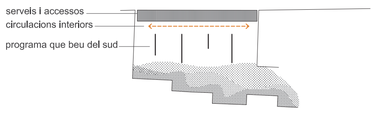
REACCIÓ vs RELACIÓ



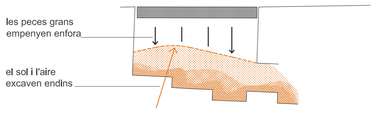
DE PEUS A TERRA

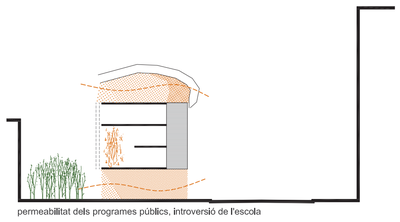


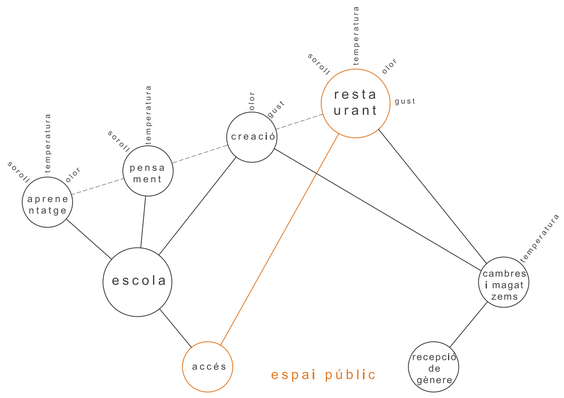
TÈCNIQUES DE TALL

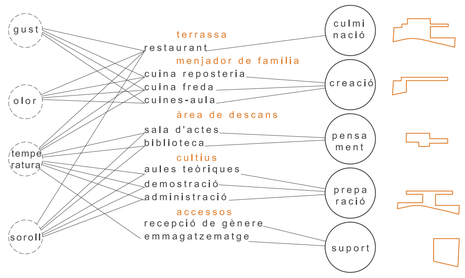


PRESSIONS

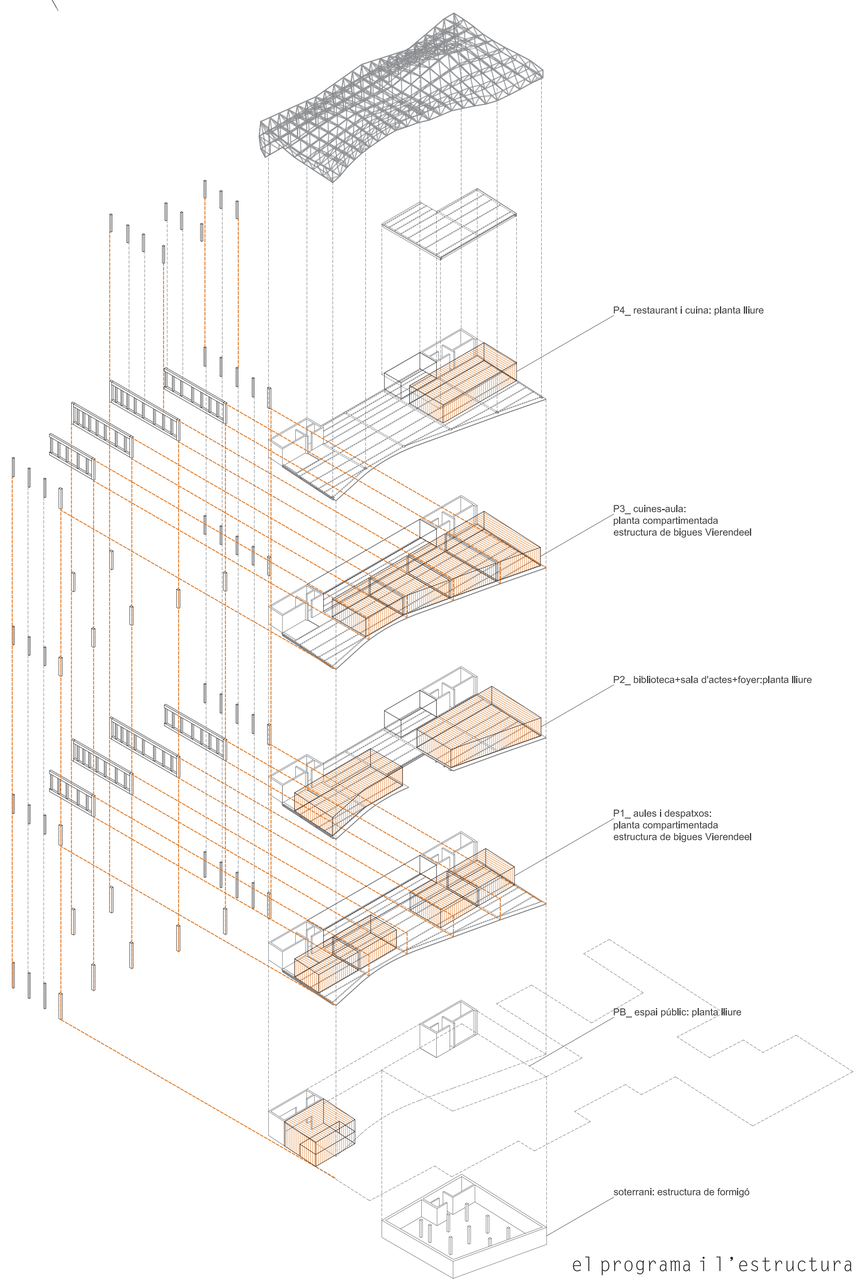








planta	programa	sup útil (m²)
soterrani sup.útil total: 216m² sup.construïda: 285m²	deixalles (refrigerades)	15
	magatzem d'embalatges buits	15
	instal·lacions de geotèrmia	40
	àrea de recepció de gènere	26
	àrea de neteja i classificació de gènere	14
	emmagatzematge de gènere (cambres frigorífiques, congelador i rebost sec)	96
	magatzem de neteja	10
Pbaixa sup.útil total: 110m² sup.construïda: 137.8m²	espai públic polivalent per a mercats itinerants	542
	recepció i vestíbul	62
	accés de servei: àrea de càrrega i descàrrega	36
	control i recepció de gènere	12
P1 sup.útil total: 531m² sup.construïda: 690m²	aules	2x45
	taller de demostració	70
	àrea de cultiu experiemental	200
	vestidors	2x30
	oficines d'administració	70
	wc	31
	neteja i manteniment	10
P2 sup.útil total: 484m² sup.construïda: 652m²	biblioteca	156+30
	sala d'actes	177
	foyer i espai de descans	75
	wc	31
	suport a la sala d'actes	15
P3 sup.útil total: 519.5m² sup.construïda: 685m²	cuines-aula	93+107
	cuina-aula de preparació (freda)	65
	cuina-aula de rebosteria	75
	espai de família (menjador)	80
	oficina	15
	wc	31
	suport i manteniment	53.5
P4 sup.útil total: 522m² sup.construïda: 590m²	restaurant	230
	cuina del restaurant	150
	bar	17
	terrassa	187
	wc	31



el programa i l'estructura

brooklyn culinary institute

-BERTA CUSÓ CUQUERELLA. PFC JULIOL 2014-
A.Linares-X.Llobet-J.Blasco-M.A.Alonso de Medina