

# Progettazione Cucine

## Percorso Completo

**8 settimane di blended learning**

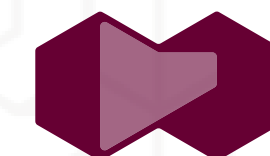
22 gennaio - 6 marzo 2026

Blended learning

LIVE ONLINE

+

IN AUTONOMIA



**Arredo  
Cucina  
Academy**



# Il percorso

## Introduzione al corso

1° DIRETTA

**22 gennaio/ 13:30-14:30**  
con Giada Tamburini

## Modulo 1: il mondo della cucina

DA SVOLGERE IN AUTONOMIA

Panoramica dei marchi noti sul mercato, macro classificazioni delle cucine.

## Modulo 2: materiali ante e top

DA SVOLGERE IN AUTONOMIA

Tutti i materiali che devi conoscere.

## Q&A

2° DIRETTA

**5 febbraio/ 13:30-14:30**  
con Giada Tamburini

## Modulo 3: moduli e progettazione

DA SVOLGERE IN AUTONOMIA

Studio di moduli, tipi di cucina, distanze minime, ergonomia, errori di progettazione da evitare, esercizi pratici e casi studio.

## Modulo 4: rilievo misure e schemi impianti

DA SVOLGERE IN AUTONOMIA

Come si fa un rilievo misure e che attrezzatura serve, schemi impianti ideali e come comportarsi in caso di schemi già esistenti

## Q&A + 1° Progettazione

3° DIRETTA

**16 febbraio/ 18:00 -20:00**  
con Giada Tamburini

## Modulo 5: installazione cucina

DA SVOLGERE IN AUTONOMIA

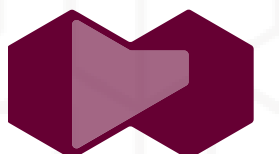
Installazione cucina, i passaggi chiave che devi conoscere per una progettazione consapevole.

## Modulo 6: elettrodomestici

DA SVOLGERE IN AUTONOMIA

Tutti gli elettrodomestici che devi conoscere, dalle cappe ai piani cottura fino a lavastoglie, frigo e tanto altro.

continua...



# Il percorso

## Q&A + 2° Progettazione

4° DIRETTA

27 febbraio/ 13:00 -15:00  
con Giada Tamburini

## Tecniche di vendita - Parte 1

5° DIRETTA

4 marzo/ 18:00 -20:00  
con Alvise Sconamiglio

## Tecniche di vendita - Parte 2

6° DIRETTA

6 marzo/ 18:00 -20:00  
con Alvise Sconamiglio



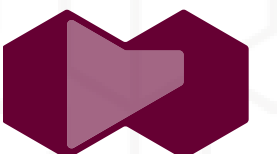
## Quiz Finale + Rilascio Attestato

DA SVOLGERE IN AUTONOMIA

- Svolgimento del **Quiz Finale**
- **Sessione di Coaching** da 30 minuti con Giada Tamburini (da prenotare autonomamente)
- Rilascio dell'**attestato di partecipazione**
- Giornata finale a **Firenze** con pranzo incluso (facoltativo)



NON È FINITA QUI!



# Bonus

DISPONIBILI SUL SITO

## Bonus 2 - SketchUp & AutoCAD

con Arch. Giulia Adoni

## Bonus 4 - 3CAD

con Federico Donatiello

## + Bonus 1 -Stile in Cucina

con Arch. Mariana Martini

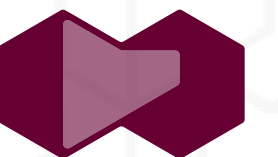


## Bonus 3 - Metron

con Federico Donatiello

## Bonus 5 - Disegno in Scala 1:20

con Giada Tamburini





# Conosci i coach

Ecco i docenti che incontrerai durante il tuo percorso



Docente

**Mariana Martini**

Architetta @Studio Martini & Partners  
Founder @Community Onda



Docente

**Alvisè Sconamiglio**

Partner Studio Anscò, formatore e  
consulente nel settore dell'arredo retail



Founder & Docente

**Giada Tamburini**

Founder @Arredo Cucina Academy



Docente

**Giulia Adoni**

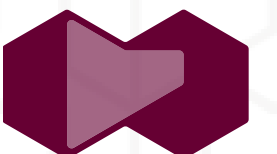
Architetta specializzata in Retail Design &  
Interior Design

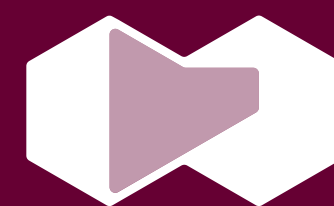


Docente

**Federico Donatiello**

Interior Designer & Esperto Software 3D





**Arredo  
Cucina  
Academy**

[www.arredocucinaacademy.com](http://www.arredocucinaacademy.com)