

PROGRAMA

SETORES

COMÉRCIO
Mercado com 41 bancas

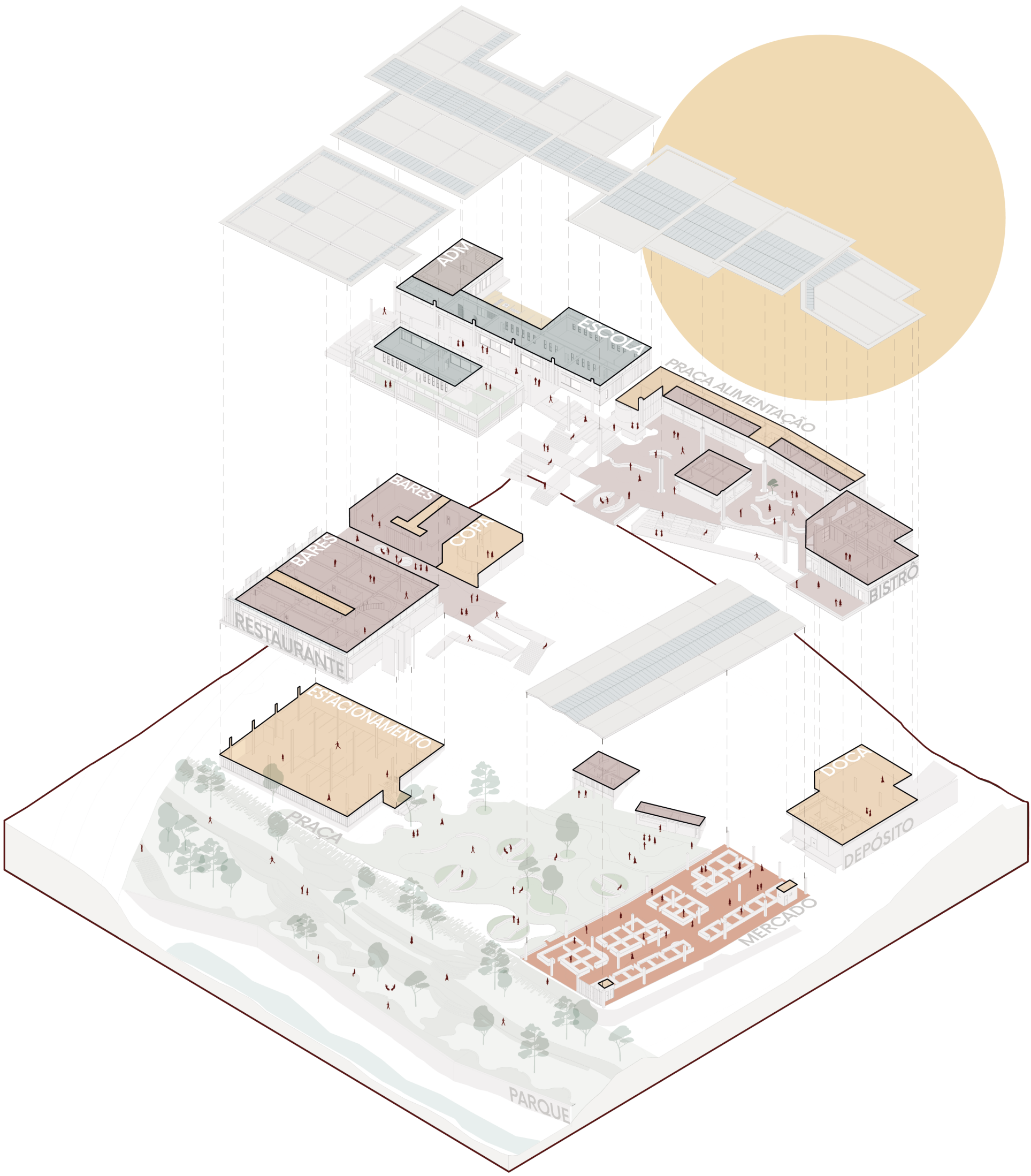
LAZER
Praça seca - múltiplos Parque

EDUCACIONAL
Sala de cozinha fria
Sala de cozinha quente
Sala de demonstração
Sala de mixologia
Sala de aula expositiva
Sala dos professores
Vestibários

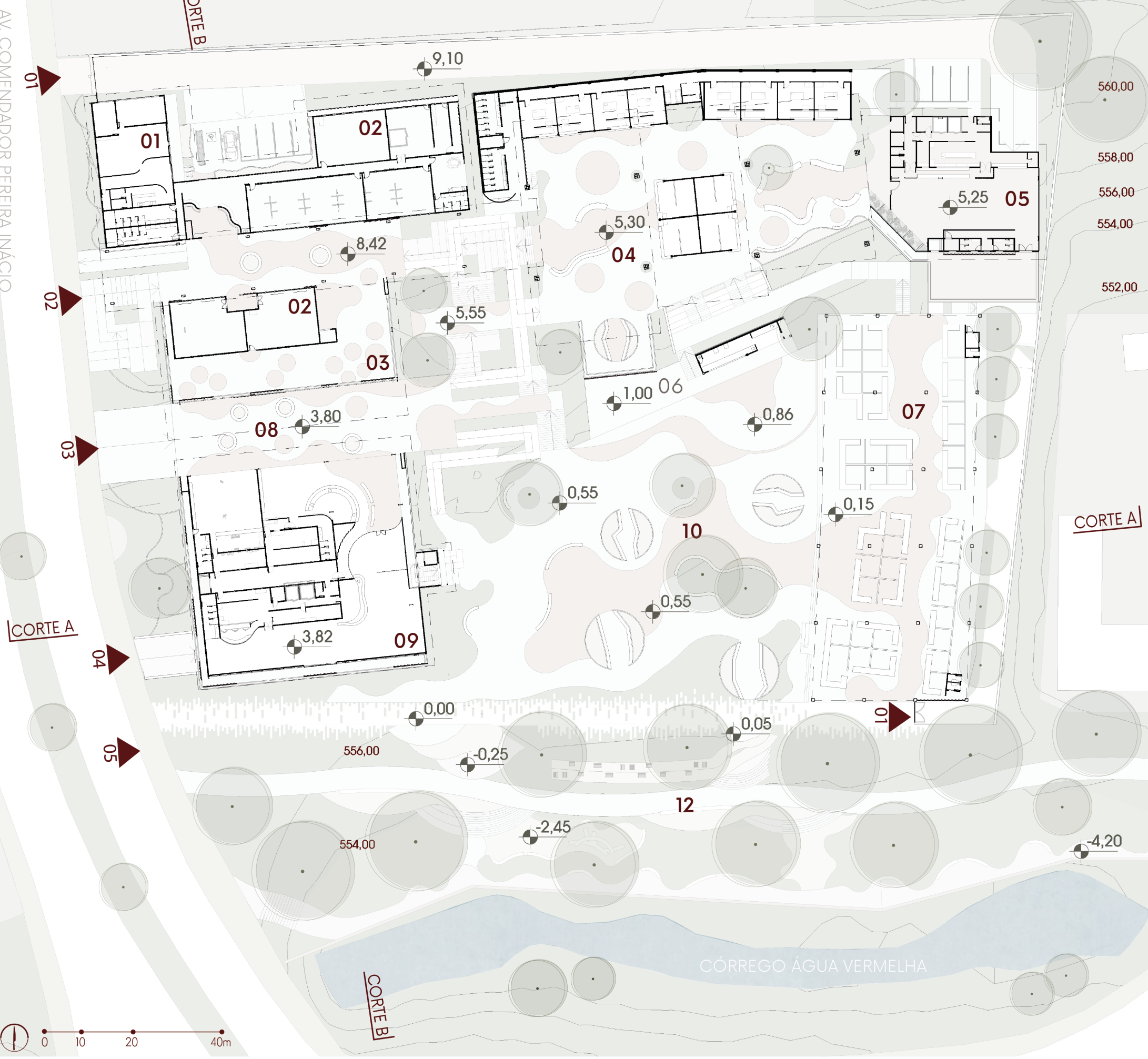
ADMINISTRATIVO
Sala reuniões
Sala gerência
Sala de marketing
Sala TI e RH
Copa de funcionários
Recepção

ALIMENTAÇÃO
2 Restaurantes
4 Bares
1 Café
Praça de alimentação com 12 restaurantes
Cozinha externa

SERVIÇOS
Depósitos
Banheiros
Estacionamentos
Carga/Descarga
Área de funcionários
Lavanderias
Almoxarifado
Doca
Área técnica



IMPLANTAÇÃO



- Legenda
- 01 - ADMINISTRAÇÃO
 - 02 - ESCOLA DE CULINÁRIA
 - 03 - VARANDA
 - 04 - PRAÇA DE ALIMENTAÇÃO
 - 05 - RESTAURANTE BRISTO
 - 06 - COZINHA EXTERNA
 - 07 - MERCADO
 - 08 - RUA DE BARES
 - 09 - RESTAURANTE LENHA
 - 10 - PRAÇA MULTIUSOS
 - 11- PARQUE
- ▲ ACESSO DE SERVIÇOS
- ▲ ACESSO PRINCIPAL - ESCOLA
- ▲ ACESSO RUA DE BARES
- ▲ ACESSO ESTACIONAMENTO
- ▲ ACESSO PARQUE E PRAÇA

A estrutura metálica, composta por elementos soldados e parafusados em malha ortogonal, organiza-se de forma modular e independente. Essa configuração garante a adaptabilidade do território, permitindo manutenções ou futuras readequações espaciais sem comprometer a integridade do conjunto. A independência dos blocos em relação às coberturas principais favorece a ventilação cruzada e o controle térmico.

No âmbito do conforto acústico, a setorização em módulos independentes atua como barreira física, minimizando a reverberação e a transmissão de ruídos entre as diferentes áreas de uso (escola, mercado e lazer), garantindo uma experiência sensorial acolhedora e tecnicamente consistente com as demandas de um complexo gastronômico urbano.

AMBIENTES EXTERNOS



Fachada - entrada principal



Arquibancada - Praça de alimentação



Entrada - Praça e Parque

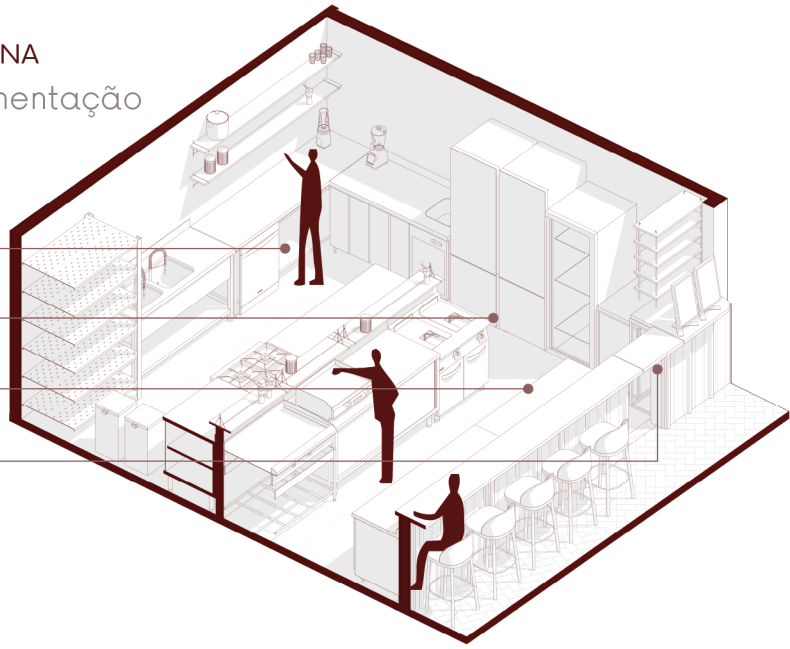


Vista da praça e parque

TIPOLOGIAS DE COZINHAS

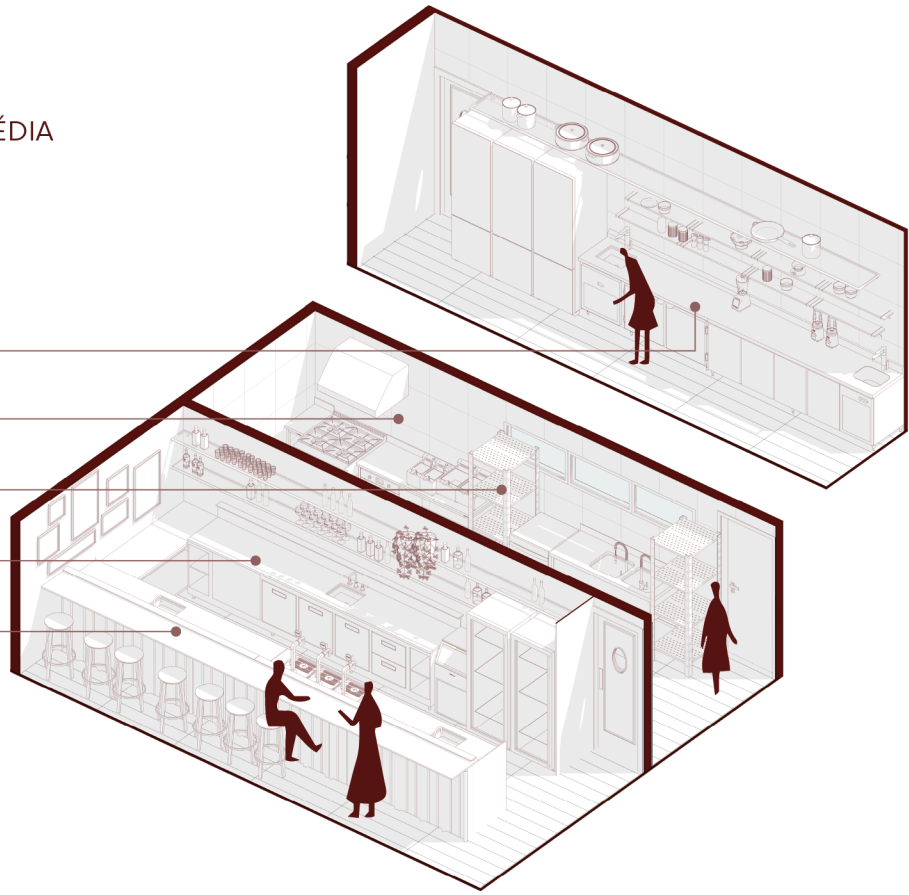
TIPO 01 - COZINHA PEQUENA
Restaurantes praça de alimentação
25m²

- Preparo
- Armazenamento
- Finalização
- Balcão de atendimento



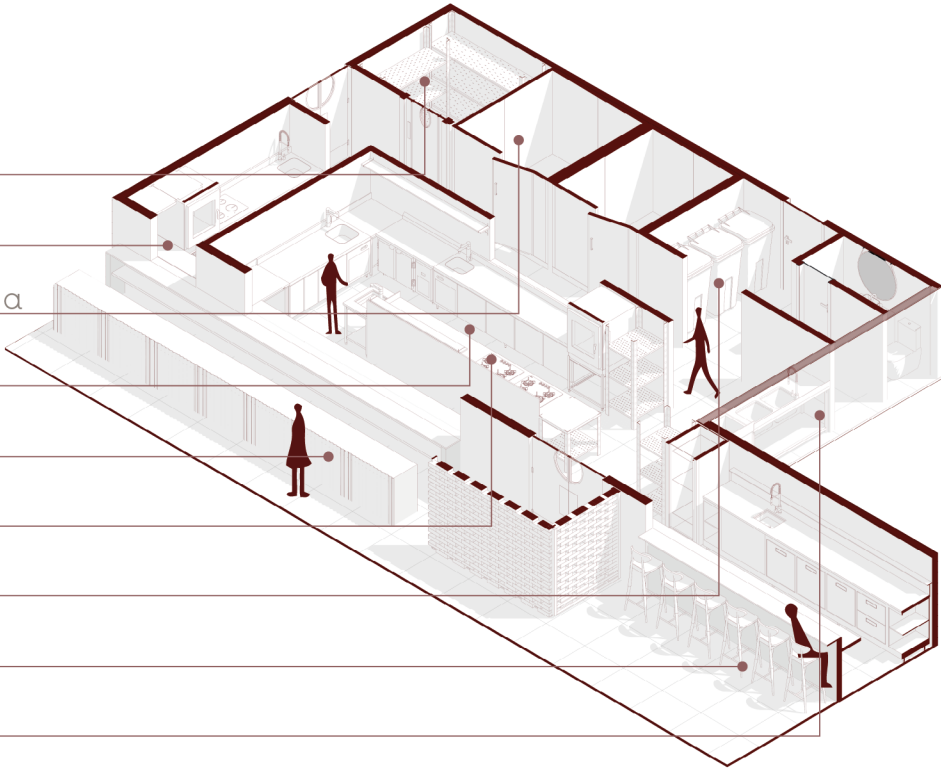
TIPO 02 - COZINHA MÉDIA
Bares e café
35m²

- Pré-Preparo
- Preparo
- Armazenamento
- Bar de bebidas
- Balcão de atendimento



TIPO 03 - COZINHA GRANDE
Restaurantes principais
90m²

- Câmara de secos
- Cozinha de sobremesas
- Câmara refrigerada e congelada
- Pré - preparo
- Balcão de Finalização
- Preparo
- Área funcionários e descarte
- Bar
- Lavagem

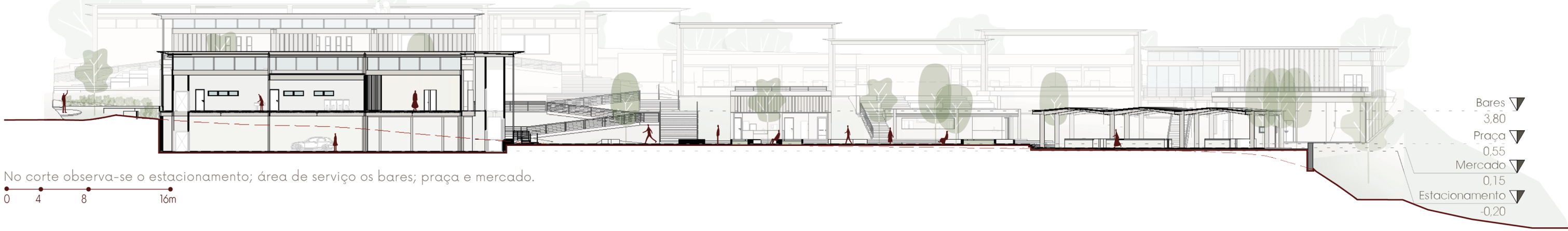


CORTE ESTRUTURAL

- Telha termoacústica + estrutura em aço
- Laje técnica
- Forro de gesso + tirantes
- Fechamento - brises
- Restaurante
- Bar
- Fechamento em vidro
- Floreira
- Brises Fixos
- Estacionamento

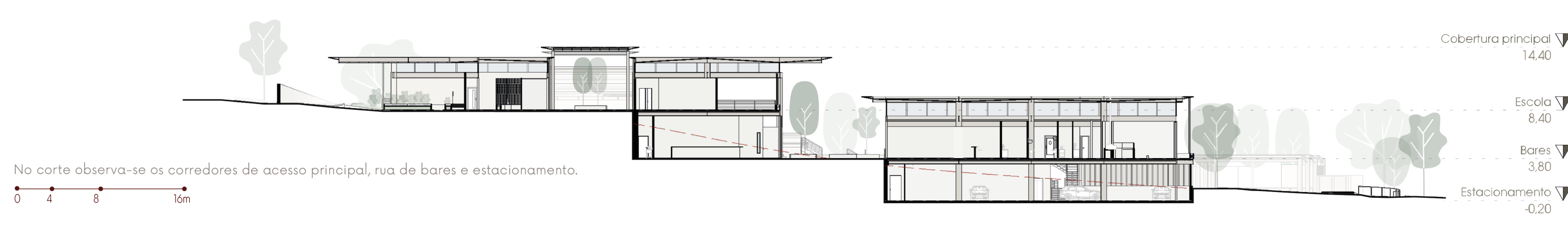


CORTE GERAL A



No corte observa-se o estacionamento; área de serviço os bares; praça e mercado.

CORTE GERAL B



No corte observa-se os corredores de acesso principal, rua de bares e estacionamento.