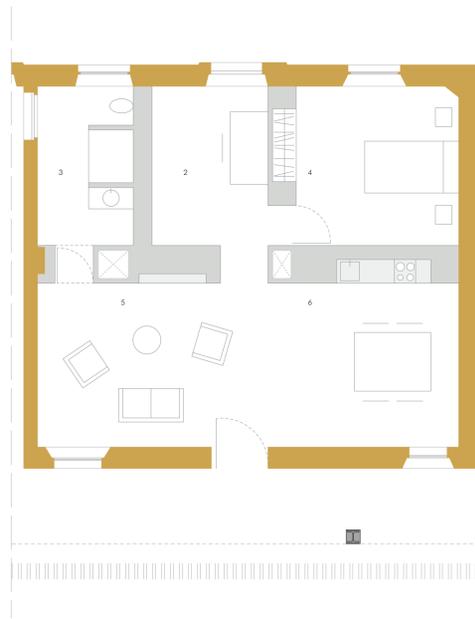


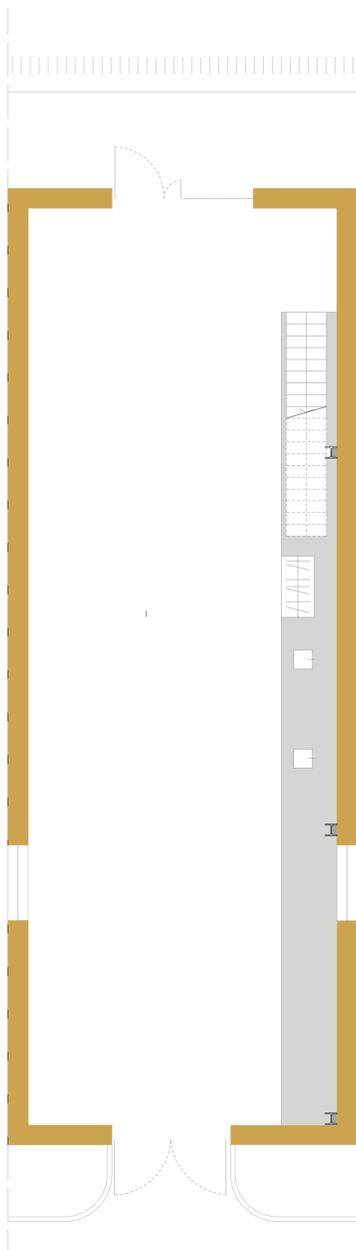
TIPOLOGÍA TIPO 2 100 m²



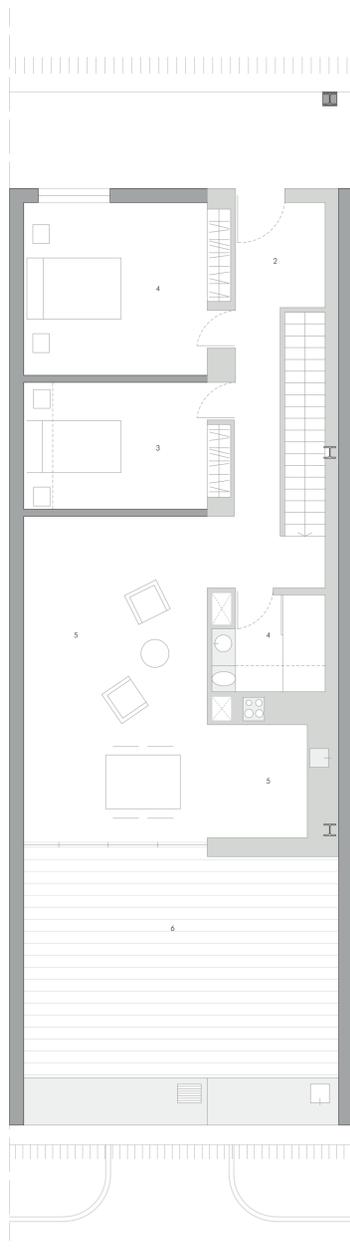
TIPOLOGÍA TIPO 1 60 m²



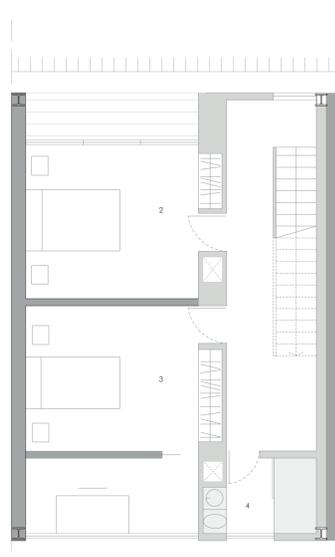
LOGÍSTICA CENTRO DE ARTE CULINARIO



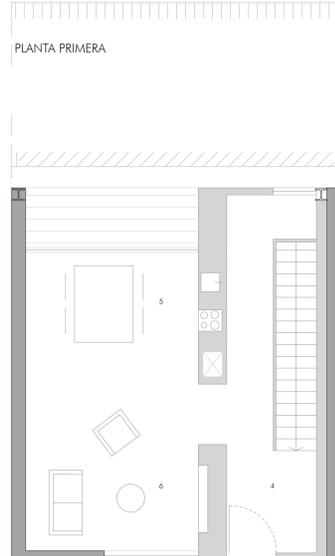
PLANTA ACCESO



PLANTA PRIMERA



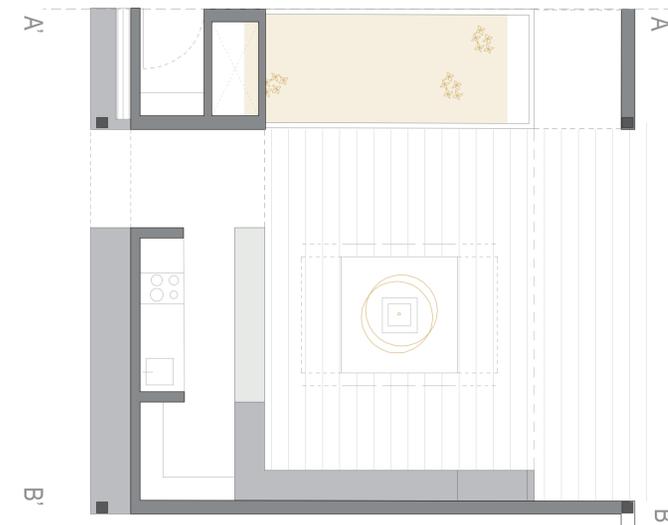
PLANTA PRIMERA



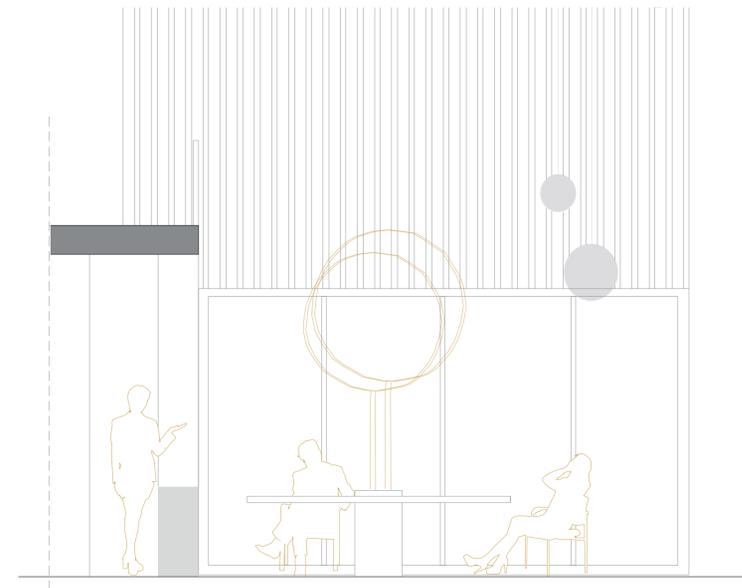
PLANTA SEGUNDA

TIPOLOGÍA TIPO 4 120m²

TIPOLOGÍA TIPO 3 100 m²



COCINA-TALLER



TIPOLOGÍAS Y CENTRO DE ARTE CULINARIO

TIPOLOGÍAS

TIPO 1 60m²

- 1. Vestibulo: 5.75m²
- 2. Estudio: 5.40m²
- 3. Baño: 6.90m²
- 4. Dormitorio1: 12.50m²
- 5. Salón: 17.60m²
- 6. Cocina-Comedor: 13.14m²

TIPO 2 100m²

- 1. Vestibulo: 6.00m²
- 2. Estudio: 5.75m²
- 3. Dormitorio1: 10.80m²
- 4. Baño: 6.90m²
- 5. Dormitorio2: 12.50m²
- 6. Salón: 26.80m²
- 7. Cocina-Comedor: 16.80m²

TIPO 3 100m²

- 1. Vestibulo: 2.75m²
- 2. Dormitorio1: 12.30m²
- 3. Dormitorio2: 12.60m²
- 4. Baño: 4.70m²
- 5. Salón: 22.30m²
- 6. Comedor: 23.20m²

TIPO 4 120m²

- 1. Taller: 95.00m²
- 2. Vestibulo: 4.50m²
- 3. Dormitorio1: 14.50m²
- 4. Dormitorio2: 11.00m²
- 5. Baño: 4.70m²
- 6. Salón-Comedor: 32.50m²
- 7. Terraza: 35.00m²

*Superficie m² útiles

ESCUELA DE COCINA

RECORRIDO LIMPIO

- A. Entrada materias primas por montacargas
- B. Zona recepción mercancías
- C. Zona preparación
- D. Zona almacenamiento
- E. Cámaras frigoríficas
- F. Zona de cocción

USOS

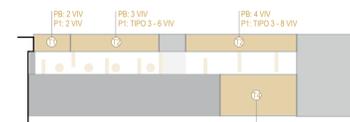
- 1. Acceso aulas teóricas planta primera
- 2. Vestuario unisex
- 3. Zona de residuos
- 4. Área de cocción y lavado
- 5. Almacenamiento
- 6. Patio con plantas culinarias
- 7. Taller de cocina
- 8. Área de cocción
- 9. Almacenamiento
- 10. Recepción de mercancías
- 11. Cámaras frigoríficas
- 12. Aseos unisex
- 13. Comedor
- 14. Acceso comedor

RECORRIDO SUCIO

- A. Zona de residuos
- B. Montacargas para salida de residuos
- C. Salida de residuos
- D. Zona de lavado

RECORRIDO COMEDOR

- G. Zona de acabado
- H. Distribución de alimentos al comedor
- I. Distribución de alimentos a terraza



CENTRO DE ARTE CULINARIO ANDALUZ