



Titolo corso:

HOTEL DESIGN

Il design dell'ospitalità tra strategia, sostenibilità ed experience

Sotto titolo:

Modulo 1 (teoria):

Il design dell'ospitalità tra design, sostenibilità, innovazione e strategia di business

Modulo 2 (progetto):

Progettare l'experience per Hotel, ristorazione e spazi wellness

n.15 edizione (edizioni precedenti: 7 edizioni Hotel Experience Design; 7 edizioni Hotel Design Solutions; 1 edizione Spazi e funzioni per l'ospitalità che cambia)

Direttore Scientifico del Corso:

Francesco Scullica – Alberto Zanetta

Data inizio attività Il design dell'ospitalità tra design, sostenibilità, innovazione e strategia di business:

14/05/2027

Data fine attività Il design dell'ospitalità tra design, sostenibilità, innovazione e strategia di business:

10/07/2027

Data inizio attività Progettare l'experience per Hotel, ristorazione e spazi wellness:

29/10/2027

Data fine attività Progettare l'experience per Hotel, ristorazione e spazi wellness:

03/12/2027

Numero ore modulo 1 Il design dell'ospitalità tra design, sostenibilità, innovazione e strategia di business:

52 ore

Numero ore modulo 2 Progettare l'experience per Hotel, ristorazione e spazi wellness: :

32 ore

Modalità di erogazione:

Modulo 1 online (n. 12 Ore) e in presenza (n. 40 Ore)

Modulo 2 online (n. 12 Ore) e in presenza (n. 20 Ore)

Lingua erogazione: italiano

Edizione:

numero 15

Sede:

POLI.design, Hotel e showroom partner



(10% aula, 40% showroom, 20% hotel, 30% online)

Impegno settimanale:

Modulo 1

La formula didattica è strutturata in didattica online con sessioni da 3 ore il venerdì mattina, e didattica in presenza con sessioni da 4, 6 ore venerdì pomeriggio e sabato mattina

Impegno settimanale:

Modulo 2

6 venerdì da 4 ad 8 ore.

Partner:

Florim, Dornbracht, Elitis (già contrattualizzate nel 2025?) probabili nuove: Hofer, Simmons, Ideal Standard, Kaldewei, Bertolotto Porte, Calligaris.....

Partner tecnici:

Planetaria Hotel, QC TERME, Technogym, Zanotta, Uno Più, Moroso, Salvatori Marmi, Kreon, Ghenos,

Associazioni: NEWH, ADI, FederAlberghi, Confindustria Alberghi

Media Partner: Well Magazine, L'albergatore, Contract, Interni, Design Teller's, Bagno Design.....

Prezzo:

Costo complessivo del corso (modulo 1+modulo 2): € 2.800

Modulo 1: 2.400 euro

Modulo 2: 800 €

INTRODUZIONE

Il mercato dei consumi esperienziali, in particolare nei settori dell'ospitalità, della ristorazione e del benessere, sta vivendo una rapida crescita a livello globale. Questo fenomeno ha attirato l'attenzione non solo degli operatori specializzati, ma anche dei brand di lusso e del settore finanziario, rendendo l'ospitalità italiana un ambito di investimento strategico.

L'idea di accoglienza sta cambiando rapidamente e con essa il ruolo dei professionisti dell'hospitality. Oggi progettare non basta: serve una visione capace di trasformare il design in una **leva economica sostenibile e competitiva**, di connettere competenze diverse e di dare a ogni spazio il valore di un'esperienza significativa. Accogliere significa far sentire gli ospiti



a proprio agio in qualunque contesto, interpretando differenze culturali, esigenze specifiche e scenari strutturali sempre più diversificati.

In Italia, il progetto alberghiero si confronta con sfide e opportunità uniche: contesti urbani consolidati, edifici da riqualificare e riconvertire, un patrimonio culturale e produttivo straordinario. In questo scenario, il turismo rigenerativo assume un ruolo centrale: un approccio capace di **trasformare territori ed economie locali** attraverso l'innovazione, il coinvolgimento delle comunità e la valorizzazione delle persone che li abitano. Il design diventa così un ponte tra ospitalità e territorio, dialogando con l'artigianalità, le filiere locali e le risorse culturali per generare valore condiviso. Non si limita a rispettare il *genius loci*, ma lo amplifica, promuovendo pratiche sostenibili, inclusive e in armonia con l'ambiente naturale. Ogni intervento progettuale diventa un'occasione per **rigenerare luoghi**, attivare nuove economie e creare esperienze che restituiscono più di quanto consumano. È un equilibrio delicato, che richiede sensibilità, competenza e una profonda conoscenza del sistema hospitality italiano, insieme alla capacità di immaginare modelli di sviluppo che mettano al centro le persone e il futuro dei territori.

Per questo il corso si configura come un percorso profondamente radicato nelle dinamiche reali del **sistema hospitality italiano**, pensato per mettere in relazione formazione, impresa e professione in modo strutturato e strategico. Un ambiente in cui competenze progettuali e sistema produttivo si incontrano, generando valore e preparando i professionisti a guidare l'evoluzione dell'ospitalità contemporanea.

OBIETTIVI

L'obiettivo è fornire ai partecipanti gli strumenti necessari per leggere e interpretare la complessità del settore: dall'analisi dei dati al project management, dalla collaborazione con stakeholder e responsabili della produzione nel settore contract alla capacità di costruire relazioni efficaci tra progettazione e sistema produttivo. Progettare nuove forme di ospitalità significa anche saper valorizzare il Made in Italy, con particolare attenzione ai comparti **food e wellness**, oggi centrali nella definizione dell'esperienza turistica.

I partecipanti avranno l'opportunità di interagire direttamente con esperti del settore, visitare progetti reali in corso e beneficiare di un rapporto One-to-One attraverso lezioni, seminari e revisioni programmate, che porteranno all'acquisizione di conoscenze e strumenti immediatamente applicabili nella propria professione.

- **Approfondire l'expertise** nel settore dell'ospitalità, con un focus sui settori food e wellness in un contesto lavorativo reale.
- **Sviluppare competenze** in aree come marketing, gestione delle risorse umane e sostenibilità per rispondere a una clientela sempre più attenta ed esigente.
- **Facilitare il processo progettuale** dal brief allo sviluppo del concept, alla definizione del business plan, fino alla consegna dell'opera realizzata.



- **Dotare il professionista** degli strumenti necessari per gestire efficacemente le dinamiche nel rapporto con il committente e identificare i driver essenziali per creare strutture efficienti e esperienze gratificanti per l'utente finale.
- **Costruire una community tramite un incontro diretto** solido tra progettisti, docenti, partecipanti e aziende, creando un network strutturato che favorisca confronto, collaborazione e opportunità professionali.

COMPETENZE DI BASE RICHIESTE – SOFTWARE RICHIESTI

L'ammissione al corso sarà su base curriculare, è possibile prevedere un colloquio conoscitivo telefonico con la Direzione del Corso al fine di approfondire la struttura del corso.

Non sono richieste specifiche competenze e/o conoscenze

TARGET

IL CORSO È RIVOLTO A

- **Architetti, designer e ingegneri**, interessati ad approfondire le dinamiche progettuali, strategiche ed esperienziali applicate al mondo dell'hotellerie
- **Professionisti del settore Hospitality e Tourism**, tra cui:
 - albergatori e direttori di hotel
 - manager di catene alberghiere
 - F&B Manager e operatori del food
 - proprietari di immobili, investitori istituzionali e sviluppatori
 - gestori di locali e spazi hospitality

Il corso si configura come un luogo di confronto multidisciplinare tra **progettazione, management e strategia**, in linea con l'approccio culturale e metodologico del Politecnico di Milano

PIANO DIDATTICO

MODULO 1 - : Il design dell'ospitalità tra design, sostenibilità, innovazione e strategia di business

Ore:

52



Modalità di erogazione:

online (n. 12 Ore) e in presenza (n. 40 Ore)

Descrizione:

Il corso è strutturato in moduli che affrontano i temi della progettazione degli spazi pubblici negli Hotel, delle nuove forme di ibridazione per l'ospitalità sostenibile, delle funzioni e caratteristiche degli spazi pubblici negli Hotel, delle atmosfere ed esperienze per l'ospitalità, del Design dell'accoglienza tra tangibile e intangibile, dei Contemporary Key Trends, dei nuovi concept, nuovi consumatori e nuovi spazi negli hotel: tendenze di consumo ed evoluzione dei format, del Concepting come chiave del successo dell'esperienza, della progettazione dei ristoranti e degli spazi new entertainment: dal business plan alla cura dei dettagli, dell'economia, mercato e tendenze internazionali, della progettazione degli ambienti fitness, wellness e termali, dell'illuminazione per gli hotel: fonti luminose, prodotti e applicazioni, del colore: creare la qualità sensoriale dell'ambiente, delle profumazioni per Hotel: l'importanza dell'esperienza olfattiva, dei materiali: finiture e caratteristiche, degli spazi verdi nell'ospitalità: dai dehors ai giardini; il rapporto col verde tra interno ed esterno, dei fattori critici e di successo della ristorazione.

Il corso è strutturato in moduli che affrontano i temi della progettazione degli spazi pubblici negli Hotel, delle nuove forme di ibridazione per l'ospitalità sostenibile, delle funzioni e caratteristiche degli spazi pubblici negli Hotel, delle atmosfere ed esperienze per l'ospitalità, del Design dell'accoglienza tra tangibile e intangibile, dei Contemporary Key Trends, dei nuovi concept, nuovi consumatori e nuovi spazi negli hotel: tendenze di consumo ed evoluzione dei format, del Concepting come chiave del successo dell'esperienza, della progettazione dei ristoranti e degli spazi new entertainment: dal business plan alla cura dei dettagli, dell'economia, mercato e tendenze internazionali, della progettazione degli ambienti fitness, wellness e termali, dell'illuminazione per gli hotel: fonti luminose, prodotti e applicazioni, del colore: creare la qualità sensoriale dell'ambiente, delle profumazioni per Hotel: l'importanza dell'esperienza olfattiva, dei materiali: finiture e caratteristiche, degli spazi verdi nell'ospitalità: dai dehors ai giardini; il rapporto col verde tra interno ed esterno, dei fattori critici e di successo della ristorazione.

Contenuti principali:

L'era dell'esperienzialità e il cambiamento dei significati di consumo, evoluzione dell'hotellerie

Le nuove forme di ibridazione per l'ospitalità sostenibile: dal lavoro delocalizzato ai co-living e co-working, dagli spazi estroversi e aperti verso la natura al glamping

Funzioni e caratteristiche degli spazi pubblici negli Hotel

Atmosfere ed esperienze per l'ospitalità

Il Design dell'accoglienza tra tangibile e intangibile

Contemporary Key Trends

Nuovi concept, nuovi consumatori e nuovi spazi negli hotel: tendenze di consumo ed evoluzione dei format

Concepting come chiave del successo dell'esperienza

La progettazione dei ristoranti e degli spazi new entertainment: dal business plan alla cura dei dettagli.

Economia, mercato e tendenze internazionali

La progettazione degli ambienti fitness, wellness e termali

Illuminazione per gli hotel: fonti luminose, prodotti e applicazioni

Colore: creare la qualità sensoriale dell'ambiente

Profumazioni per Hotel: l'importanza dell'esperienza olfattiva

Materiali: finiture e caratteristiche

Gli spazi verdi nell'ospitalità: dai dehors ai giardini; il rapporto col verde tra interno ed esterno

I fattori critici e di successo della ristorazione



Sicurezza e qualità nel mercato food service e hospitality
Inclusività e normative nazionali
Contributi nazionali e internazionali, case histories

MODULO PROGETTUALE / WORKSHOP MODULO 2 - Progettare l'experience per Hotel e spazi wellness

Ore:

32

Modalità di erogazione

online (n. 12 Ore) e in presenza (n. 20 Ore)

Descrizione:

Il workshop si pone l'obiettivo di andare oltre la teoria, coinvolgendo i partecipanti in un'esperienza concreta e immersiva, dove mettersi realmente alla prova attraverso il confronto diretto — in presenza e online — con tutti gli attori coinvolti nella didattica. Lecture introduttive tenute da affermati professionisti e aziende del settore guideranno la costruzione del brief progettuale, offrendo ai partecipanti l'opportunità di integrare la propria esperienza con nuove competenze per sviluppare proposte innovative e ad alto valore per il mercato della nuova ospitalità. Durante il percorso saranno visitati spazi interessati da progetti reali e, grazie a un rapporto diretto e personalizzato attraverso revisioni programmate one to one, i partecipanti potranno acquisire strumenti operativi e conoscenze immediatamente applicabili alla propria attività professionale.

Contenuti principali:

Approccio metodologico e lecture introduttive progettuali focalizzate allo sviluppo del progetto proposto: elementi da valutare per un lavoro coerente; analisi dei brief di progetto; concept progettuale;

Lancio del brief di progetto per spazi innovativi dedicati a ospitalità, wellness, entertainment e Food & Beverage.

Comunicazione, identità visiva e immagine coordinata

Confronto e approfondimento con i docenti.

Attività di revisione, confronto e approfondimento online e in presenza.

Presentazione finale del project work realizzato alla presenza di docenti, aziende e media partner

METODI DI VALUTAZIONE



- Valutazione qualitativa (es. raggiunto, parzialmente raggiunto, non raggiunto)

PROFILO PROFESSIONALE IN USCITA

Il corso forma figure professionali ibride e interdisciplinari, riconducibili ai profili di:

- Hospitality Designer
- Hospitality Design Manager
- Hospitality Project Manager
- Experience & Concept Designer per l'hospitality
- Strategic Hospitality Consultant
- Hospitality Development & Brand Experience Specialist
- Interior Designer
- Accommodation Manager
- Hospitality Manager
- Tourism Product Manager
- Design Manager

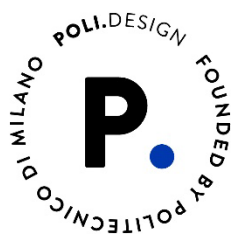
Si tratta di professionisti in grado di integrare competenze progettuali, strategiche e gestionali nella definizione, sviluppo e coordinamento di spazi e servizi dedicati all'ospitalità contemporanea.

COMPETENZE IN USCITA

Al termine del percorso i partecipanti saranno in grado di:

- integrare metodologie di design thinking, concept design ed experience design nella progettazione di spazi hospitality;
- sviluppare concept innovativi coerenti con il posizionamento del brand e con le evoluzioni del mercato turistico e ricettivo;
- progettare ambienti e servizi orientati alla qualità dell'esperienza dell'ospite, al benessere e alla sostenibilità economica, culturale e ambientale;
- coordinare e dialogare efficacemente con stakeholder, committenza, operatori, consulenti, fornitori e management nelle diverse fasi del progetto;
- gestire processi di progettazione interdisciplinari, dal brief strategico alla realizzazione;
- integrare aspetti di marketing, branding, retail, food experience e wellness all'interno dei progetti hospitality;
- interpretare trend, scenari e modelli evolutivi dell'ospitalità contemporanea;
- applicare strumenti di project management, sviluppo strategico e gestione dell'esperienza utente nel settore hospitality.

P.I./C.F. 12878090153
REA 1593683



Ore:

32

Modalità di erogazione

online (n. 12 Ore) e in presenza (n. 20 Ore)

Il corso ha una durata di **32** ore, per un totale di 12 sessioni didattiche su 6 settimane.

Il corso si svolgerà nelle seguenti giornate:

TITOLO INSEGNAMENTO	DATA	GIORNO SETTIMANA	FASCIA ORARIA	Tot. ore	Modalità di erogazione
Presentazione del workshop parte 1	29/10/2027	Venerdì	09:15-13:15	4	presenza
Presentazione del workshop parte 2	29/10/2027	Venerdì	14:15-18:15	4	presenza
Analisi e concept	05/11/2027	Venerdì	09:15-11:15	2	online
Analisi e concept	05/11/2027	Venerdì	11:15-13:15	2	online
Sviluppo del concept	12/11/2027	Venerdì	09:15-11:15	2	online
Sviluppo del concept	12/11/2027	Venerdì	11:15-13:15	2	online
Presentazione intermedia	19/11/2027	Venerdì	09:15-13:15	4	presenza
Presentazione intermedia	19/11/2027	Venerdì	14:15-18:15	4	presenza
Revisione e sintesi	26/11/2027	Venerdì	09:15-11:15	2	online
Revisione e sintesi	26/11/2027	Venerdì	11:15-13:15	2	online
Modulo 6: Presentazione multimediale finale	03/12/2027	Venerdì	14:15-17:15	3	presenza
Modulo 6: Presentazione multimediale finale	03/12/2027	Venerdì	17:15-18:15	1	presenza

PAGAMENTO

Potrai effettuare il pagamento in una delle seguenti modalità:

Bonifico bancario

Quando effettuerai il pagamento alle seguenti coordinate bancarie per il bonifico:

POLI.design Srl

C/O BANCA INTESA SANPAOLO

Agenzia PIAZZA PAOLO FERRARI, 10 – 2021 MILANO

BIC / SWIFT: BCITITMM

IBAN IT28M0306909606100000176368

Causale: nome corso e nome e cognome del partecipante

Dovrai inviare la copia del versamento a: iscrizioni@polidesign.net.

Pagamento online con carta di credito tramite l'area riservata del sito di POLI.design, facendone richiesta a iscrizioni@polidesign.net

COSTO

POLI.design
Società consortile
a responsabilità limitata

Campus Bovisa
Via Don Giovanni Verità, 25
20158 – Milano

+39 02 2399 7206
info@polidesign.net
www.polidesign.net

P.I./C.F. 12878090153
REA 1593683



Costo complessivo del corso (modulo 1+modulo 2): € 2.800

Modulo 1: 2.400 euro

Modulo 2: 800 €

TITOLO RILASCIATO

Certificazione rilasciata:

Al termine del Corso verrà rilasciato l'open badge al Corso Executive in “**titolo corso**” da POLI.design.

PERCENTUALE DI FREQUENZA MINIMA PER OTTENERE IL TITOLO PREVISTO DAL CORSO

La frequenza al corso è obbligatoria per l'80%.

Informazioni e Contatti

Segreteria Didattica POLI.design

Via Giovan Battista Verità 25

20158 Milano – Bovisa

T. 02/23997297

e-mail: hello@polidesign.net

www.polidesign.net