

Triennale di Milano durante Expo 2015.

In occasione di Expo Milano 2015 Triennale presenta il Padiglione Arte “Arts & Foods”, dal 9 aprile al 1 novembre 2015, e l’ottava edizione del Museo del Design “Cucina & Ultracorpi” che sarà aperta dal 10 aprile al 21 febbraio.

“Arts & Foods”

L’esposizione, a cura di Germano Celant, vuole investigare la multiforme relazione fra l’arte, il cibo e l’alimentazione nell’arco cronologico che si estende dal 1851 – anno della prima Esposizione Universale di Londra – all’attualità, attraverso i molteplici media e linguaggi dell’arte contemporanea e delle arti industriali – dalla pittura alla scultura, dal video all’installazione, dalla fotografia alla pubblicità, dal design all’architettura, dalla musica al cinema. Grazie alla regia architettonica dello Studio Italo Rota & Partners, il pubblico avrà modo di immergersi fisicamente in un percorso spettacolare e multisensoriale diffuso sui due livelli della Triennale.

La mostra prevede circa mille opere fra arte e design provenienti da istituzioni pubbliche e private, musei, collezionisti privati sia italiani che esteri (Europa, Usa). Una ricognizione delle principali vicende della ricerca artistica internazionale, esposta attraverso un impianto cronologico, dall’Impressionismo all’Espressionismo, dal Cubismo alle Avanguardie Russe al Surrealismo, per arrivare alle poetiche degli anni Sessanta, come la Pop Art e l’Arte Concettuale.

TDM8

“Cucina & Ultracorpi”

L’ottava edizione del Triennale Design Museum, curata da Germano Celant in stretta collaborazione con Silvana Annicchiarico, s’ispira sin dal titolo al libro di fantascienza L’invasione degli Ultracorpi, scritto da Jack Finney nel 1955 e dall’omonimo film girato da Don Siegel. “Cucina & Ultracorpi” vuole raccontare la lenta quanto inesorabile trasformazione degli utensili da cucina in macchine e autonomi. Un’armata di invasori che dalla metà del XIX secolo con l’avvento dell’industrializzazione, è dilagata arrivando a sostituire

molte pratiche umane del cucinare. L'intento è di tracciare l'evoluzione in Italia dei "cospiratori", cucine ed elettrodomestici, dalla prima emergenza documentabile fino al 2015, anche in relazione a episodi della progettazione e dell'industria internazionale.

Progetto Formativo

In considerazione del contesto straordinario e delle specifiche caratteristiche delle esposizioni, rivolte prevalentemente ad un pubblico di livello internazionale, Triennale desidera offrire al visitatore un servizio di assistenza diverso rispetto a quello predisposto ordinariamente dando ai tirocinanti la possibilità di fare un'esperienza formativa di orientamento professionale attraverso uno stage retribuito. L'obiettivo è di formare personale che sia consapevole del concept scientifico e delle caratteristiche della sede espositiva. Si richiede al candidato di interagire con il pubblico e allo stesso tempo di verificare che la mostra si svolga nel rispetto delle opere e degli oggetti esposti.

Al tirocinante viene richiesto di svolgere attività di osservazione dei visitatori, rilevazione della soddisfazione dei visitatori (customer satisfaction) atte a dare un quadro generale utile allo svolgimento di un progetto di ricerca sulle modalità di fruizione delle mostre e sulle esigenze del pubblico. Il candidato è invitato anche a mostrare tempestività ed efficienza nella risoluzione di situazioni impreviste.

L'obiettivo è quello di dare al candidato la possibilità di cogliere, attraverso esperienza diretta, all'interno di un contesto straordinario come quello di Expo 2015, una porzione di vita museale che difficilmente viene colta attraverso la formazione teorica e di iniziare a verificare la possibilità di introdurre all'interno degli spazi espositivi figure più consapevoli del contesto culturale rispetto ai professionisti chiamati solo alla sorveglianza delle opere esposte.

Il tirocinio è rivolto agli studenti provenienti (corso di laurea) del (anno) .

Obblighi del Tirocinante:

- 1.svolgere le attività descritte nel presente progetto formativo, seguendo le indicazioni dei tutor e fare riferimento ad essi per qualsiasi esigenza di tipo organizzativo od altre evenienze;
- 2.rispettare gli orari di lavoro, i regolamenti disciplinari, le norme organizzative di sicurezza e di igiene sul lavoro vigenti in Impresa;
3. frequentare con regolarità, secondo il calendario concordato, giustificando eventuali assenze e richieste di spostamenti di date e orari;
- 4.mantenere l'obbligo della segretezza sia durante che dopo il tirocinio in merito a prodotti, processi produttivi attività o caratteristica del soggetto ospitante di cui venga a conoscenza durante il tirocinio;
- 5.richiedere verifica ed autorizzazione per eventuali elaborati e relazioni verso terzi;
- 6.redigere una relazione sull'attività svolta o produrre gli elaborati richiesti per il raggiungimento degli obiettivi formativi e per il riconoscimento dell'attività svolta;
- 7.essere a conoscenza che il rapporto relativo al presente tirocinio tra l'Istituzione ed il tirocinante non costituisce in alcun modo un rapporto di lavoro.

Fondazione
La Triennale di Milano

Modalita' di svolgimento

Ogni tirocinante lavorerà per un arco di tempo di tre mesi secondo una schedule settimanale standard di 27 ore settimanali .Il luogo del tirocinio avrà come sede La Triennale di Milano.

Retribuzione

500,00 euro lorde mese. In aggiunta viene corrisposto il buono pasto da 7,00 euro giornaliero.