



LAURA RICCIO

INFO

- 27 Giugno 1988
- +39 329 6172538
- laura.riccio@hotmail.it
- Firenze, Viale Europa 162

SU DI ME

Sto frequentando il Master ABITA, in Architettura Bioecologica e Innovazione Tecnologica per l'ambiente, ho collaborato con uno studio di progettazione nell'ambito della ricostruzione post-sisma del 2016 nel Maceratese, inoltre mi sto preparando per sostenere l'esame di stato a Giugno.

ATTITUDINI

- Autonomia
- Creatività
- Comunicazione
- Lavoro di squadra
- Organizzazione

COMPETENZE INFORMATICHE

- Autocad
- Sketchup
- Vray
- Revit
- Photoshop
- InDesign

Aggiornato a Marzo 2019

FORMAZIONE

Master ABITA- Architettura bioecologica e innovazione tecnologica per l'ambiente

NOV 2018 - NOV 2019

Università degli studi di Firenze

Corso base di Autodesk Revit

MAR - APR 2018

A-Sapiens Authorised Training center, Roma

Studente Erasmus

SET 2011 - GIU 2012

Università de Las Palmas De Gran Canaria

Laurea quinquennale in Architettura U.E.

2008 - 2017

Università degli studi di Roma "Sapienza"

Voto 108/110

Tesi: Il Nuovo Museo del Fado a Lisbona

ESPERIENZA

Centro Interuniversitario ABITA

MAR 2019 - MAG 2018

Attività di pre-tirocinio

Partecipazione al progetto di demolizione e di ricostruzione di un intero plesso della scuola superiore di primo grado Cino da Pistoia.

- Analisi climatica e ambientale del sito
- Applicazione e verifica CAM – criteri minimi ambientali
- Applicazioni strategie per NZEB
- Studio riduzione consumi energetici con verifica pacchetti di involucro con software Thermus G

Studio Tecnico di Ingegneria

SET 2017 - DIC 2018

- Rilievo e restituzione grafica
- Progetti di ricostruzione e ristrutturazione a seguito del terremoto del 2016 nel Maceratese

Albergo - Ristorante Villa Riccio

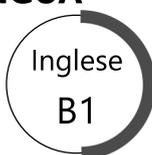
AGO 2008 - OTT 2018

Azienda di famiglia nella quale ho lavorato per tutta la durata degli studi nel weekend in inverno e ogni giorno nei mesi estivi.

Questa esperienza mi ha permesso di sviluppare capacità di organizzazione autonoma del lavoro, spirito di squadra, gestione delle spese.

- Relazione con fornitori
- Coordinamento brigata di cucina
- Organizzazione cerimonie ed eventi

LINGUA



Firma

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base all'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e all'art. 13 GDPR 679/16.