

FORMACIÓ DUAL MÀSTER EN ENGINYERIA INFORMÀTICA

CURS: 2023-2024

Mychef

Formació dual adreçada a estudiants de la UdL: 1 plaça

Presentació de l'empresa

Mychef és una empresa dedicada al disseny i producció de forns i envasadores per la restauració professional, amb un mercat cada cop més gran i reconegut amb diversos guardons internacionals a nivell de disseny de producte.

Les solucions tècniques per al control d'aquesta passen per l'electrònica dissenyada in-house per al control de maquinària, fins a interfícies gràfiques, plataformes IoT, etc.

Actualment el departament de R&D, on s'integraria l'estudiant, consta de 8 persones, i té un caràcter multidisciplinar (disseny industrial, disseny mecànic, electrònic, software, etc.)

Tasques i perfil professional

Es proposen aquestes tasques, que es desenvoluparan segons la necessitat del moment:

- Plataforma pagament Cloud Quick.
- Crear aplicació servei venda de Quick. Terminal TPV comanda web a través de Quick.
- Data tracking usabilitat en la cocció de forns + model predictiu (anàlisi de dades).
- SAP Detecció virtual realitat augmentada per repara forn connexió amb bdd de post venda.
- User interface qt + cortex m4/7 : controlar forn i envasadora.

- IA detecció imatges envasadores + càrrega de paràmetres. Model automàtic usuari auto alimentat.
- Migració embedded C de PIC18 -> cortex m4.
- Migració flat a cloud firebase api.
- Ecommerce cloud: Avis canvis de peces simples detecció de recanvis.
- Detecció d'imatges per Quick auto alimentat. Detecció paràmetres de cocció en base a les coccions de l'usuari.
- Cheff Watson: generar receptes per IA amb ingredients introduïts per usuari.
- Manteniment predictiu maquines per assistència a forns per IA.
- Dashboard big data per crear visualització cloud Quick.
- Universal robot carga i descarrega de safates a quick. Preparar menjar automàticament utilitzats amb sensors de posició.
- REST API per a forns.
- Bot resposta automàtica de postvenda amb aprenentatge automàtic.
- Resposta automàtica entrenar IA amb filtre de resposta correcta.

Horari i dedicació

Durant el període lectiu:

- Dilluns a Divendres de 8:00 a 12:00

Durant el període no lectiu:

- Dilluns a Dijous de 8:00 a 13:15 i de 14:00 a 17:00*
- Divendres de 8:00 a 13:45*

*Excepte Agost, de 8:00 a 15:00

Durada de la formació

Des de Setembre de 2023 fins Febrer de 2025.

Remuneració

A determinar

Localització de la formació dual

Teletreball + instal.lacions Mychef (C/Tramuntana S/N, 25123, Torrefarrera)

Perfil

Experiència en disseny web.

Es requereix de mobilitat pròpia (carnet de conduir i vehicle).

Idiomes

Català, Castellà i Anglès.

Francesc Sebé Feixas – eps.coordmeinf@udl.cat - 973 702 713

Escola Politècnica Superior – Universitat de Lleida – Juny de 2023