



INCIBUM

In Pasticceria



In Cibus è
l'accademia di
cucina che sorge
nel **Mezzogiorno
d'Italia**, più
precisamente in
Campania, terra
con una lunga
tradizione culinaria
che ha ispirato
grandi chef in tutto
il mondo.

**Qui è dove tutto è iniziato e
dove tutto continua, grazie
alla proposta di percorsi
esclusivi.** Non si parla più
solo di formazione, ma di
filiera evolutiva che parte **dalla
conoscenza della materia
prima all'innovazione
dell'esperienza culinaria.**

**La nostra scuola è guidata
da eccellenze del mondo
della gastronomia** ed esperti
nel settore dell'ospitalità.

**L'esperienza laboratoriale,
unita alla formazione in aula,
è la punta di diamante di una
struttura all'avanguardia,**
elementi che rendono la nostra
accademia di cucina un **centro
didattico di eccellenza** e una
tra le **migliori scuole di
cucina in Italia.**



INCIBUM

Il corso si rivolge a chi
vuole imparare da zero
il mestiere di pasticciare
per realizzare il sogno
di lavorare in strutture
prestigiose o di aprire
un'attività.



DURATA E FREQUENZA

8 mesi tra laboratorio e stage



METODOLOGIA FORMATIVA

4 mesi di aula e laboratorio
4 mesi di stage



REQUISITI

Grande passione per la pasticceria
Aver terminato la scuola dell'obbligo
Buona conoscenza della lingua italiana



PREZZO

10.000 € (IVA inclusa).
All'importo vanno aggiunti 5.000 euro,
da versare esclusivamente alla firma
del primo contratto di lavoro.

Programma formativo

Il programma formativo è progettato per chi è alla prima esperienza e vuole imparare partendo dalle basi.

- Merceologia e ingredienti base
- Le tecniche basi della pasticceria
- Panificazione e pasticceria salata
- Le frittiture in pasticceria
- I grandi lievitati e i prodotti da prima colazione
- Il cioccolato
- Il gelato
- I dolci regionali italiani
- Pasticceria d'autore
- Le torte e i semifreddi
- Dessert da ristorazione
- Pasticceria per intolleranze
- Tecniche avanzate di pasticceria
- Senso estetico e creatività
- Pasticceria internazionale
- Marketing e comunicazione
- Food cost
- Visual merchandising
- Etica professionale e contesto lavorativo
- HACCP, pronto soccorso, sicurezza sul luogo di lavoro
- Intolleranze alimentari, allergeni
- Nutrizione e benessere

La didattica è affidata ai migliori maestri del settore per garantire una preparazione completa e di altissimo livello.

**CARMEN
VECCHIONE**



**TOMMASO
FOGLIA**



**OMAR
BUSI**



**Alcuni nostri
docenti**

**ANTONINO
MARESCA**



Esclusività. **Innovazione. Supporto.**

Sono tanti i fattori distintivi che rendono In Cibus un punto di riferimento nell'ambito della formazione gastronomica.



**Laboratori
innovativi**



**Docenti
stellati**



**Qualità della
offerta didattica**



**Posizione
geografica**



**Partnership con
aziende leader**



**Agevolazioni
di pagamento**



**Stage e
placement**



**Formazione
post diploma**



Stage & Placement

Lo **stage** è **parte integrante del percorso professionalizzante** e consente di **maturare esperienza al fianco di maestri stellati e brigate prestigiose**.

Attraverso un ufficio placement dedicato garantiamo:

- Training per lo sviluppo delle competenze trasversali
- Supporto nella realizzazione del CV e preparazione ai colloqui di selezione
- Accesso alle migliori offerte di lavoro in linea con il tuo profilo

inizia tutto da qui



INCIBUM

Via Leonardo da Vinci, 15 - Pontecagnano Faiano (SA)
Tel. 0828 370305 - 342 8604294

incibum.it | info@incibum.it
