



INCIBUM

In Pasticceria



In Cibum 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.**



Il corso si rivolge a chi vuole imparare da zero il mestiere di pasticciere 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 fritture 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 Cibum 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