



INCIBUM

Offerta formativa per professionisti

Primo semestre 2022

masterclass

Le Masterclass sono percorsi formativi intensivi finalizzati all'esplorazione di stili e metodi innovativi attraverso il confronto con personalità di spicco del panorama eno-gastronomico italiano.

Offrono ai partecipanti la possibilità di vivere un'esperienza altamente formativa e specializzante e sono rivolte ai professionisti del settore, intenzionati ad apprendere concetti, tecniche e metodologie operative immediatamente applicabili. I partecipanti apprendono come valorizzare ingredienti e sapori, utilizzare tecnologie e tecniche innovative, diversificare e migliorare l'offerta culinaria con l'introduzione di nuovi ingredienti e portate ed ottimizzare i processi di gestione dell'attività imprenditoriale.

PACCHETTI A PREZZO AGEVOLATO

3 Masterclass – Sconto dell'**10%**

5 Masterclass – Sconto del **20%**

8 Masterclass – Sconto del **30%**





Franco Cimini

24 E 25 GENNAIO

14 ORE

Il quinto quarto

Con la nuova attenzione della cucina alle carni ed ancor di più ai tagli meno nobili dell'animale, lo chef Franco Cimini esprime appieno la propria preparazione attraverso il rispolvero di antiche ricette (da lui mai dismesse), le quali abbracciano sia la cultura delle sue radici abruzzesi che di quella adottiva emiliana.

PREZZO

AULA

€ 366 (€ 300 + iva)



Davide Civitiello

24 E 25 GENNAIO

14 ORE

La pizza napoletana

Divenuta Patrimonio Immateriale dell'Umanità, la pizza napoletana resta un piatto antico e – allo stesso tempo – contemporaneo. Dalla materia prima all'impasto, dalla stesura alla lievitazione, questa masterclass permetterà la sua conoscenza attraverso l'esperienza di un fuoriclasse come Davide Civitiello.

PREZZO

AULA

€ 366 (€ 300 + iva)



Hirohiko Shoda

28 GENNAIO

7 ORE

Workshop Sushi

Partendo dalla storia che rende unica la cucina giapponese, in questa masterclass sarà possibile approfondire la conoscenza degli ingredienti e delle preparazioni base. Riso, salse e accompagnamento, pulizia di pesci e crostacei e sfilettamento: basi necessarie alla creazione delle diverse tipologie di sushi tradizionali.

PREZZO

AULA

€ 244 (€ 200 + iva)



Omar Busi

31 GENNAIO E 1 FEBBRAIO

14 ORE

Viennoserie e prodotti sfogliati

Ottenere un'ottima alveolatura nei prodotti per la prima colazione: a parità di peso le brioches che si ottengono con il metodo di Omar hanno una resa estetica notevolmente superiore. Omar Busi propone prodotti moderni ed accattivanti nelle innumerevoli forme, colori e farciture, oltre che dal gusto inconfondibile.

PREZZO

AULA

€ 366 (€ 300 + iva)



Cristiano Tomei

7 E 8 FEBBRAIO

12 ORE

La pasta secondo Tomei

Lo chef Cristiano Tomei guiderà i partecipanti alla scoperta di tecniche di realizzazione e diverse interpretazioni del piatto più amato dagli italiani. L'obiettivo è mostrare come, partendo dall'eccellenza delle semole, si possono realizzare preparazioni davvero straordinarie.

PREZZO

AULA

€ 610 (€ 500 + iva)

WEBINAR

€ 147 (€ 120 + iva)



Gabriele Bonci

15 E 16 FEBBRAIO / 16 E 17 MAGGIO

12 ORE

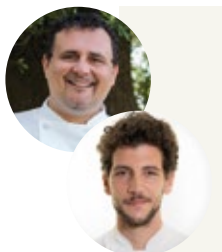
Pizza romana in teglia

Massimo esponente della pizzetta quadrata romana e fondatore del "sistema Bonci", Gabriele Bonci guiderà i partecipanti alla scoperta di un impasto composto da grano e cereali, ricco di farro. L'obiettivo è realizzare una pizza croccante e dal gusto deciso, ma anche leggera e facilmente digeribile.

PREZZO

AULA

€ 610 (€ 500 + iva)



Paolo Barrale e Valentino Tafuri

21 FEBBRAIO

7 ORE

Il topping in pizzeria

Un'imperdibile masterclass a quattro mani con lo chef stellato Paolo Barrale ed il pizzaiolo Valentino Tafuri. L'imperativo sarà sperimentare, partendo da conoscenza e tecniche: così anche la classica pizza napoletana può essere reinventata con tutta una serie di piccoli accorgimenti, dalla cottura più lunga all'impasto più ricco.

PREZZO

AULA

€ 183 (€ 150 + iva)



Gennaro Esposito

23 FEBBRAIO

6 ORE

I piatti storici della Torre del Saracino

Partendo dai piatti storici della Torre del Saracino, lo chef Gennaro Esposito vi porterà dentro la sua cucina con la sua creativa genialità e la cura dei particolari che lo contraddistingue. Una giornata in cui il mare incontrerà la terra, anche se alla base il corso sarà dedicato alla cucina di pesce.

PREZZO

AULA

€ 366 (€ 300 + iva)



Gianfranco Pascucci

28 FEBBRAIO E 1 MARZO

14 ORE

La valorizzazione del pesce povero nella ristorazione

Farsi interprete del proprio territorio e non solo del mare in senso stretto, ma di tutto l'ecosistema marino. Una possibilità che può nascere soltanto dalla conoscenza della straordinaria biodiversità di flora e fauna. Gianfranco Pascucci è uno dei massimi interpreti della cucina di mare italiana.

PREZZO

AULA

€ 366 (€ 300 + iva)

WEBINAR

€ 147 (€ 120 + iva)



Gabriele Bonci

14 E 15 MARZO

12 ORE

Pani agricoli monovarietali

Con il corso sui pani agricoli monovarietali si intende raccontare un pane buono, salubre e genuino, ricco di valori sociali e ambientali, un pane che ha come base farine agricole, non raffinate, e cereali della tradizione, spesso in disuso ma particolarmente digeribili e ricchi di sapore.

PREZZO

AULA

€ 610 (€ 500 + iva)



Maurizio Filippi

21 E 22 MARZO

14 ORE

Costruire e raccontare una carta dei vini

Il corso fornirà la competenza per offrire ai propri clienti una carta dei vini precisa, che sappia fornire tutte le informazioni per effettuare la scelta giusta che soddisfi il cliente: dalle nozioni base relative alle carte dei vini alla conservazione degli stessi, senza dimenticare il calcolo del food cost e la comunicazione emozionale.

PREZZO

AULA

€ 244 (€ 200 + iva)

IN COLLABORAZIONE CON



Carlo Di Cristo

21 E 22 MARZO

14 ORE

Lievito madre: perché solido, perché liquido

Il lievito madre resta un mondo complesso e poco conosciuto. Carlo Di Cristo negli anni ha costruito un suo stereotipo di pane ancorandosi a un'idea della tradizione, alterandola con nuove combinazioni, per creare un nuovo tipo di pane: quando lo guardi da fuori lo riconosci, quando lo mangi scopri che è una cosa diversa.

PREZZO

AULA

€ 366 (€ 300 + iva)

WEBINAR

€ 147 (€ 120 + iva)



Fabrizio Donatone

Colombe e prime colazioni

28 E 29 MARZO

16 ORE

Partendo dalla gestione del lievito madre, la masterclass intende offrire un approfondimento su un grande classico della tradizione: la colomba. A questo pilastro della pasticceria classica sarà affiancato un focus sui prodotti da prima colazione tra cui: brioches, cornetti, girelle e fagottini.

PREZZO
€ 366 (€ 300 + iva)

IN COLLABORAZIONE CON

agrimontana



Ernst Knam

Il cioccolato secondo Ernst Knam

20 APRILE

6 ORE

Durante il corso verranno illustrati tutti gli steps per la realizzazione di cioccolatini, tartufini, tavolette di cioccolato, mousse e crostate e venire a conoscenza dei segreti che rendono inconfondibile la pasticceria dello chef Knam, re del Cioccolato.

PREZZO
AULA
€ 366 (€ 300 + iva)
WEBINAR
€ 147 (€ 120 + iva)



Fabrizio Fiorani

Stampi e nuove tecnologie in pasticceria

4 E 5 MAGGIO

14 ORE

Un corso per comprendere i fondamenti del disegno 3d e della modellazione grafica applicata al food sotto la guida di un maestro della pasticceria come Fabrizio Fiorani. Un'occasione unica per rispondere ai dubbi più comuni, al fine di riuscire ad interagire con la Stampa 3d a filamento, la stampa 3d in resina e termoformatura.

PREZZO
AULA
€ 366 (€ 300 + iva)



Marco Cefalo e Valentino Tafuri

Burger&Buns

4 / 5 / 6 LUGLIO

21 ORE

Sarà possibile apprendere la realizzazione di svariate tipologie di bun e sandwiches, approfondendo l'importanza degli impasti, del topping, della durata dei prodotti e la loro ottimale mise en place. Entreranno nel programma svariate tipologie di carne e gli abbinamenti di mare, con focus su maionese, ketchup, BBQ.

PREZZO
AULA
€ 610 (€ 500 + iva)





Chef IN Evoluzione

Percorsi tematici per professionisti

INCIBUM

Un ciclo di **seminari esclusivi**, a **numero chiuso**, dove sarà possibile mettere le mani in pasta insieme ai docenti. Chef IN Evoluzione è aperto ad un numero massimo di **15 partecipanti** e propone un'offerta formativa continua, attenta alle tendenze ed alle richieste della ristorazione.



22 / 23 / 24 FEBBRAIO

21 ORE



Luc Eyriey Soggetti di cioccolato

Il corso è incentrato sulle tecniche di lavorazione e creazione di soggetti di cioccolato, permettendo al partecipante di apprendere metodologia e pratiche direttamente applicabili.

Attraverso la creazione di tre forme semplici - la sfera, l'uovo e i tubi, è possibile ricreare qualsiasi soggetto in diverse dimensioni. In particolare, in occasione delle feste comandate, questo metodo di lavorazione permette di rispondere a qualsiasi richiesta da parte del cliente. Durante il corso saranno approfondite anche scenografie per le vetrine e pièce da vetrina.

PREZZO

€ 1.952 (€ 1.600 + iva)

IN COLLABORAZIONE CON





INCIBUM

Chef IN Evoluzione

Percorsi tematici per professionisti

17 / 18 / 19 MAGGIO 21 ORE



Corrado Assenza La pasticceria di Corrado Assenza

Al centro del corso la pasticceria di Corrado Assenza, la sua filosofia nella scelta delle materie prime capace di esaltare il gusto senza compromessi sulla naturalità del prodotto finale.

Un'occasione unica per approfondire tecniche di lavorazione di alcuni dei prodotti storici di Caffè Sicilia: pasta di mandorle, brioche, gelato, granite, cannoli e molto altro.

PREZZO

€ 1.952 (€ 1.600 + iva)

DAL 23 AL 27 MAGGIO 35 ORE



Hirohiko Shoda Master Japan Modulo Cucina Giapponese

Il master è finalizzato a fornire una completa panoramica di base sulla cucina giapponese, con approfondimenti analitici sugli aspetti etico-culturali del cibo e sugli ingredienti tipici del territorio. Il corso esplora diverse tematiche, suddivise per tecnica di cottura del cibo.

Durante le cinque giornate con lo chef Hiro i partecipanti al corso avranno modo di vedere, nonché di replicare in maniera operativa, le proposte della cucina giapponese.

PREZZO

€ 2.318 (€ 1.900 + iva)





INCIBUM

Via Leonardo da Vinci 17/A - Pontecagnano Faiano (SA)
Tel. 0828 370305 | email: info@incibum.it

incibum.it

MAIN SPONSOR



Electrolux
PROFESSIONAL

MONOGRANO
FELICETTI

