



INCIBUM

Scuola di Alta Formazione Gastronomica



in **PASTICCERIA**

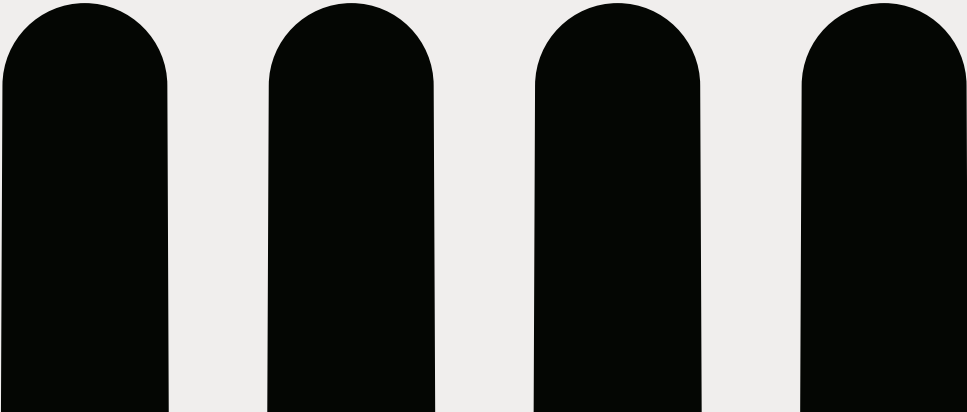
Corso di pasticceria per
diventare **Pastry chef**
e lavorare da subito



Inizia tutto da qui



Inizia tutto
da *qui*.



In Cibus è la scuola di *alta formazione gastronomica*, nata per trasformare la passione in *professione*

Qui giovani talenti e professionisti si incontrano: l'entusiasmo della prima porta energia e nuove idee, l'esperienza dei secondi trasmette sapere e visione.

Le nostre radici affondano in **Campania**, nel cuore della patria della dieta mediterranea diventata patrimonio UNESCO dell'Umanità, **terra che ha regalato al mondo grandi talenti gastronomici.**



La nostra storia e i *valori*

La storia di In Cibus nasce da una prospettiva chiara: trasformare il talento in un'opportunità concreta di lavoro.

Siamo parte di **FMTS Group**, network di imprese specializzate nella formazione professionale: un sostegno che garantisce solidità, qualità e opportunità concrete a chi sceglie di costruire o rinnovare il proprio futuro con noi.

Scegliere In Cibus significa scegliere un **percorso concreto**. Dopo soli 4 mesi di laboratorio pratico inizierai un tirocinio di altri 4 mesi in una struttura prestigiosa: pasticcerie, ristoranti o hotel di alto livello selezionati per offrirti un'esperienza reale di brigata e opportunità di inserimento professionale.

in ci



Inizia tutto da *qui*.



BUM

Docenti di eccellenza

Impara tecniche e segreti dai migliori maestri del settore.

Tecnologia all'avanguardia

Fai pratica nei laboratori innovativi, come in una vera cucina.

Placement garantito

Garantiamo l'inserimento lavorativo dopo il corso.

Alloggio su misura

Hai a disposizione alloggi convenzionati vicino alla sede.

Prestito facilitato

Agevolazioni: paghi solo dopo aver terminato il corso.

Tirocinio retribuito

Fai esperienza diretta in strutture selezionate con un tirocinio retribuito.

Formazione continua

Accedi a masterclass di specializzazione dopo il diploma.

Consulenza

Ti affianchiamo per trasformare la tua idea in un'impresa di successo

Borse di studio

Candidati per accedere ad un programma concreto che premia l'impegno e il talento.

Metodologia *didattica*

Il nostro metodo di insegnamento unisce disciplina e coinvolgimento: ogni giorno lavori con pasticceri e formatori per acquisire tecnica, velocità e autonomia.

Il nostro è un vero corso hands-on: prevalentemente pratico pensato per entrare in brigata. Ogni lezione è costruita sull'esperienza diretta, in aula e in laboratorio. Alleni le mani, la mente e lo sguardo critico. Impari come si lavora sotto pressione, come si gestiscono i tempi e le dinamiche della pasticceria.

In altre parole: poni le basi per il tuo futuro da professionista.



Laboratorio

4 MESI di esercitazioni quotidiane, simulazioni e lavoro pratico guidato dai nostri docenti alternati a momenti formativi in aula.

Tirocinio

4 MESI laboratori di pasticceria, ristoranti e strutture partner e realtà selezionate dove metti alla prova tutto ciò che hai imparato.

Hai voglia di cominciare da zero o far crescere ciò che hai già iniziato?

Con questo corso imparerai:

- Principi fondamentali della pasticceria
- Selezione, lavorazione e rispetto delle materie prime
- Lavoro in brigata e dinamiche professionali
- Senso estetico e processo creativo





Il corso di pasticceria di In Cibus è interamente in lingua italiana e aperto a *giovani diplomati* di età compresa *tra i 18 e i 35 anni*.

È pensato per chi ha un obiettivo chiaro: formarsi, mettersi alla prova e acquisire competenze per lavorare nel settore della pasticceria o avviare una propria attività.

Se cerchi un corso per diventare pasticciere, questo è il punto di partenza.

in

in PASTIC CERIA

Abbiamo progettato un percorso formativo, strutturato per farti crescere davvero in pasticceria.



4 mesi di
laboratorio



4 mesi
di tirocinio



Diploma di
fine corso

Tecnica, conoscenza degli ingredienti, **pratica** quotidiana e **competenze gestionali**:

il nostro corso di pasticceria ti guida passo dopo passo **verso una carriera concreta** nel mondo della ristorazione.

Ogni modulo approfondisce i fondamentali della pasticceria italiana e internazionale, dalla tradizione alle tecniche più innovative.

Prezzo del corso
15.000 euro
(iva inclusa)

In aula e in laboratorio sarai guidato da pastry chef e maestri di grande esperienza che ti trasmetteranno non solo competenze tecniche, ma anche visione, metodo e sensibilità.



1

Introduzione al mondo della pasticceria

Muoverai i primi passi all'interno di un laboratorio professionale, comprendendo cosa significa lavorare in una brigata di pasticceria. Approfondirai la cultura dolciaria italiana, le norme fondamentali del settore e l'organizzazione del lavoro, sviluppando fin da subito un approccio preciso e metodico.

2

Fondamentali di pasticceria

Acquisirai le basi tecniche indispensabili: conoscerai le materie prime, gli strumenti e le lavorazioni fondamentali. Dalle creme agli impasti, costruirai solide competenze per affrontare ogni preparazione con sicurezza e consapevolezza.

3

Tecniche di base e materie prime

Entrerai nel cuore delle lavorazioni di base, imparando a selezionare e valorizzare ogni ingrediente. Uova, farine, zuccheri, burro e cioccolato diventeranno strumenti espressivi per creare preparazioni equilibrate e di qualità.

4

Lievitati dolci e prodotti da forno

Scoprirai il mondo dei grandi lievitati e dei dolci da forno, approfondendo tecniche di lievitazione, fermentazione e maturazione. Dalle brioche ai grandi classici, svilupperai competenze tecniche fondamentali per la produzione da laboratorio.

5

Pasticceria moderna e monoporzioni

Approfondirai le tecniche contemporanee della pasticceria, lavorando su equilibrio di sapori, consistenze ed estetica. Con un focus sulle monoporzioni, imparerai a realizzare prodotti eleganti, moderni e perfettamente bilanciati.

6

Pasticceria da ristorazione

Esplorerai la pasticceria applicata al mondo della ristorazione, creando dessert al piatto pensati per il servizio in sala. Imparerai a progettare dolci in armonia con il menu, curando gusto, impiattamento e timing di servizio.

7

Decorazioni, cioccolato e zucchero artistico

Lavorerai su precisione e creatività attraverso l'arte del cioccolato e dello zucchero. Realizzerai decorazioni e strutture scenografiche, sviluppando manualità e senso estetico.

8

Design, sostenibilità e creatività

Svilupperai una visione contemporanea della pasticceria, unendo estetica, funzionalità e attenzione alle materie prime. Imparerai a progettare prodotti sostenibili, curando ogni dettaglio, dal concept alla presentazione finale.

9

Soft skills & coaching

Essere pasticcere significa anche saper comunicare, lavorare in squadra e gestire ritmi e pressioni del laboratorio. Rafforzerai le competenze trasversali per affrontare il mondo professionale con organizzazione, consapevolezza e spirito collaborativo.

Imparerai da chi la pasticceria la vive davvero.

I tuoi insegnanti saranno chef professionisti ed esperti, non si limitano a spiegare: ti seguono, ti correggono, ti portano ***dentro il mestiere.***



Carmen Vecchione



Giuseppe Russi



Samuel Gonzales

**Chi entra in cucina
da In Cibus scopre
cosa significa davvero
*imparare facendo.***

Con i nostri docenti, la formazione in cucina diventa un percorso pratico, concreto e sempre in evoluzione, dove tecnica e creatività si fondono per formare i protagonisti della pasticceria di domani.



GUEST CHEF

Le masterclass con i guest chef di In Cibus sono occasioni di confronto con figure di spicco della ristorazione italiana, che portano in aula esperienze, idee e percorsi professionali unici.

Ci sono incontri che restano impressi più di qualunque lezione.



Luca Montersino



Tommaso Foglia



Francesco Boccia

Tirocinio e Placement

Costruisci il tuo futuro da professionista

Con il corso potrai diventare:

- Commis di pasticceria
- Capo partita
- Pasticciere professionista



Al termine del percorso riceverai
un **attestato di partecipazione**
che ti permette di entrare
subito in ristoranti, hotel
e brigate prestigiose.

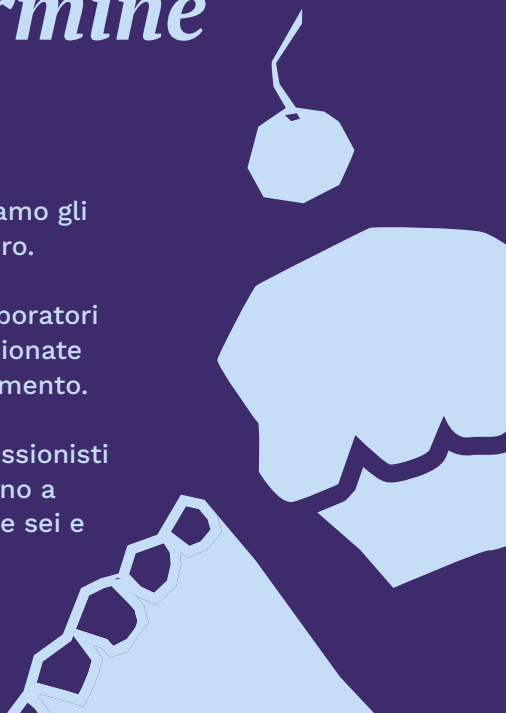


Il tuo percorso non si ferma con la fine delle lezioni o il termine del tirocinio.

Con il servizio di **placement** accompagniamo gli studenti nell'ingresso nel mondo del lavoro.

Dopo il tirocinio sosterrai colloqui con laboratori di pasticcerie, ristoranti e strutture selezionate per offrirti concrete opportunità di inserimento.

Durante il corso sarai affiancato da professionisti che, con incontri di gruppo, ti insegneranno a presentarti al meglio, valorizzando ciò che sei e ciò che vorrai diventare.



MASTER CLASS

e formazione continua

Frequentando In Cibus avrai accesso anche dopo il diploma a **masterclass** e **momenti di aggiornamento** dedicati alla crescita professionale.

Si tratta di **percorsi intensivi** di alta formazione gastronomica pensati per chi lavora già nel settore e desidera perfezionarsi, aggiornarsi o esplorare nuove visioni del mestiere.

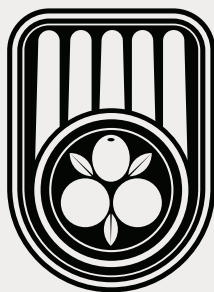




In Cibus non è solo formazione:
ti affianca anche ***nello sviluppo***
della tua attività nel settore della
ristorazione e dell'hotellerie.

Grazie ad un team di consulenti
esperti, supportiamo professionisti
e giovani imprenditori in ogni fase
del progetto — dall'idea iniziale alla
definizione del modello di
business— con un approccio che
integra competenze gastronomiche,
organizzazione operativa e
visione strategica.

Consulenza per la ristorazione



INCIBUM

Via Leonardo da Vinci 15
Pontecagnano Faiano (SA)

+39 0828 370 305

+39 342 860 4294

anche Whatsapp

info@incibum.it

