



INCIBUM

Scuola di Alta Formazione Gastronomica

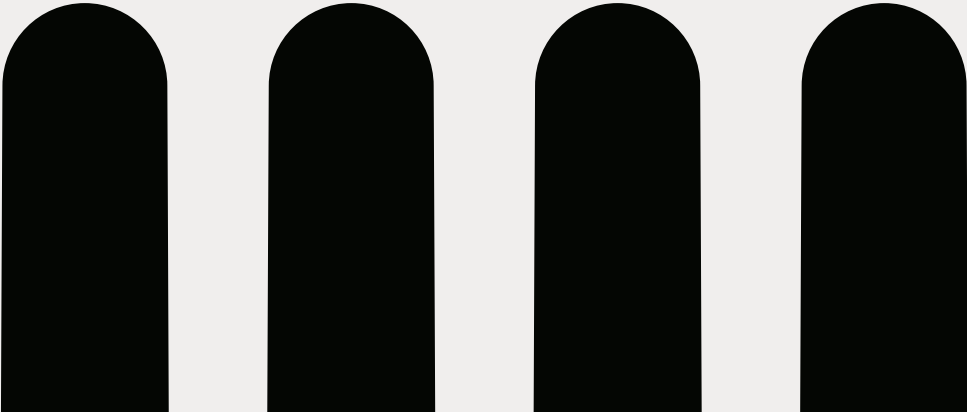
in **FORNO**

Corso di panificazione per
diventare **Bakery 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 2 mesi di laboratorio pratico inizierai un tirocinio di altri 3 mesi in una struttura prestigiosa: pasticcerie, ristoranti o hotel di alto livello selezionati per offrirti un'esperienza reale in laboratorio 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 panificatori 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 panificazione.

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



Laboratorio

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

Tirocinio

3 MESI in panifici e bakery 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 panificazione
- ➔ Selezione, lavorazione e rispetto delle materie prime
- ➔ Lavoro in brigata e dinamiche professionali
- ➔ Gestione del prodotto e processo creativo





Il corso di panificazione 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 panificazione o avviare una propria attività.

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

in

in FORNO

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



2 mesi di
laboratorio



3 mesi
di tirocinio



Diploma di
fine corso

Tecnica, conoscenza degli ingredienti, **pratica** quotidiana e **competenze gestionali**: il nostro corso di panificazione ti guida passo dopo passo **verso una carriera concreta** nel mondo della ristorazione.

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

Prezzo del corso
8.000 euro
(iva inclusa)

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



1

Introduzione al mondo della panificazione

Muoverai i primi passi all'interno di un laboratorio professionale, comprendendo dinamiche, ritmi e organizzazione del lavoro. Approfondirai la cultura del pane, le normative del settore e il ruolo del panificatore oggi, sviluppando fin da subito precisione e metodo.

2

Basi della panificazione

Acquisirai le fondamenta della panificazione moderna: imparerai a conoscere farine, lieviti e processi fermentativi. Svilupperai la capacità di gestire gli impasti con consapevolezza, utilizzando diverse tecniche e imparando a riconoscere ed evitare gli errori più comuni.

3

Tecniche di base e materie

Entrerai nel cuore delle lavorazioni, approfondendo le caratteristiche delle materie prime e il loro impatto sul prodotto finale. Dalla scelta delle farine alla gestione dell'acqua e dei tempi, costruirai competenze solide per ottenere risultati costanti e di qualità.

4

Lievitazione e impasti speciali

Approfondirai le tecniche di lievitazione e fermentazione, lavorando su impasti diretti e indiretti, prefermenti e lavorazioni più complesse. Esplorerai diverse tipologie di farine e le loro applicazioni, sviluppando controllo e sensibilità nella gestione degli impasti.

5

Pane tradizionale e pane contemporaneo

Ti confronterai con i grandi pani della tradizione italiana e internazionale, per poi reinterpretarli in chiave moderna. Imparerai a bilanciare tecnica e creatività, dando vita a prodotti che uniscono identità, gusto e innovazione.

6

Panificazione da ristorazione e prodotti complementari

Scoprirai come applicare la panificazione al mondo della ristorazione, realizzando prodotti pensati per accompagnare e valorizzare un menu. Dalla focaccia ai prodotti da forno dolci e salati, amplierai la tua offerta con preparazioni versatili e contemporanee.

7

Creatività, gestione e visione del prodotto

Svilupperai un approccio progettuale alla panificazione, imparando a costruire un'offerta coerente e distintiva. Lavorerai su organizzazione, qualità e valorizzazione del prodotto, con attenzione alle nuove tendenze del settore.

8

Soft skills & coaching

Essere panificatore 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 panificazione la vive davvero.

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



Valentino Tafuri



Gabriele Bonci



Catello Di Maio

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

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



Ezio Marinato



Alessandro Ruver



Alessandro Lo Stocco

Tirocinio e Placement

Costruisci il tuo futuro da professionista

Con il corso potrai diventare:

- Aiuto Panificatore
- Bakery chef
- Panettiere 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 panifici, boulangerie 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.

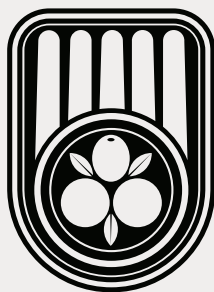




In Cibus non è solo formazione:
ti affianca anche ***nello sviluppo***
della tua attività nel settore della
ristorazione e dell'hotellerie.

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

