



INCIBUM

In **Pizzeria**



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
professionisti, operatori del
settore e giovani pizzaioli
che vogliono acquisire
competenze specifiche e
in linea con le richieste
del mercato.



DURATA E FREQUENZA
da una a quattro settimane



ORARIO
Dalle 10 alle 16
Dal lunedì al venerdì



PREZZO
Costo singolo modulo:
1.100 euro + Iva
Costo corso completo:
4.000 euro + Iva

Non è previsto stage. La Scuola si riserva di valutare eventuali richieste di stage esclusivamente dei partecipanti all'intero percorso formativo, previa verifica delle competenze apprese.

A chi è **rivolto**

Il corso in Pizzeria è suddiviso in settimane tematiche, è possibile frequentare singoli moduli o completare l'intero percorso della durata di 4 settimane, in base alle esigenze.

Si tratta di un corso pensato per:

- i **giovani pizzaioli** che vogliono acquisire una formazione ampia e contemporanea in linea con le richieste del mercato
- i **professionisti** della cucina e della pasticceria che desiderano acquisire competenze specifiche nel modo pizza
- gli **operatori del settore** che vogliono specializzarsi in un ambito specifico della pizzeria

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

MASSIMILIANO
PRETE



VALENTINO
TAFURI



Alcuni nostri
docenti

GABRIELE
BONCI



Programma **formativo**

Il Corso In Pizzeria è suddiviso in **4 moduli tematici**. Puoi scegliere uno o più moduli.

Pizza napoletana



PROGRAMMA

- L'impasto, la gestione, i macchinari e l'accensione del forno e il suo mantenimento
- La formatura, la lievitazione e stesura e cottura della pizza napoletana
- Le pizze della tradizione: Margherita, Marinara, Cosacca, Bufalina
- Le pizze della tradizione composte: Capricciosa, Ripieno, Pizza frita, Diavola

Durata: 1 settimana | **Metodologia:** Pratica | **Orario:** Dal lunedì al venerdì, dalle 10:00 alle 16:00

Pizza contemporanea



PROGRAMMA

- Impasti, pre-impasti, gestione, organizzazione
- Stesura e cottura della pizza contemporanea
- Il mondo delle precotture e il rigenero
- Le farciture tradizionali

Durata: 1 settimana | **Metodologia:** Pratica | **Orario:** Dal lunedì al venerdì, dalle 10:00 alle 16:00

Pizza in teglia romana



PROGRAMMA

- Impasti, pre-impasti, gestione, organizzazione
- Stesura e cottura della pizza romana
- Il mondo delle precotture e il rigenero
- Le farciture tradizionali

Durata: 1 settimana | **Metodologia:** Pratica | **Orario:** Dal lunedì al venerdì, dalle 10:00 alle 16:00

Condimenti e frittture



PROGRAMMA

- Le basi in cucina: salse, creme e contorni
- Le basi in cucina: carne e pesce
- Creazione e bilanciamento applicato alla pizza
- I fritti della tradizione
- I fritti alternativi

Durata: 1 settimana | **Metodologia:** Pratica | **Orario:** Dal lunedì al venerdì, dalle 10:00 alle 16:00

inizia tutto da qui



INCIBUM

Via Leonardo da Vinci, 15 - Pontecagnano Faiano (SA)

Tel. 0828 370305 | 342 8604294 - 392 9862050

incibum.it | info@incibum.it
