

OFFERTA FORMATIVA PER PROFESSIONISTI **2025**



INCIBUM
Scuola di Alta Formazione Gastronomica

MASTERCLASS



LE MASTERCLASS

Le Masterclass sono corsi per professionisti intensivi finalizzati all'esplorazione di stili e metodi innovativi attraverso il confronto con grandi maestri 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

2 MASTERCLASS

SCONTO 10%

3 MASTERCLASS

SCONTO 20%

5 MASTERCLASS

SCONTO 30%

Il pacchetto non è applicabile ai corsi pratici.



Via Leonardo da Vinci, 15
Pontecagnano Faiano (SA)
Tel. 0828 370305
+39 392 9862050
email: info@incibum.it

incibum.it

DAMIANO CARRARA

Damiano Carrara nasce a Lucca il 22 settembre 1985, in una famiglia unita e genuina. Dopo il diploma come metalmeccanico, lavora per un'azienda locale, ma a 19 anni decide di trasferirsi in Irlanda e poi negli Stati Uniti, dove scopre la sua passione per la pasticceria. Insieme al fratello Massimiliano, apre la prima pasticceria, diventando in pochi anni pasticcere, imprenditore e volto televisivo.

Rientrato in Italia, diventa giudice di Bake Off Italia e partecipa a programmi come Cake Star e Fuori Menù. Pubblica due libri e continua a perfezionarsi. Con il sogno di portare la pasticceria nella sua città, nasce l'Atelier Damiano Carrara, un luogo dove passione e dolci si incontrano.





LA PASTICCERIA SENZA GLUTINE

16 E 17 OTTOBRE 2025

Nel corso della masterclass, dedicata al mondo del senza glutine applicato alla pasticceria moderna, esploreremo diverse tipologie di ricette e prodotti, insieme a tecniche e abbinamenti innovativi.

Nello specifico:

- **Prodotti da forno:** basi cotte come frolle, streusel e crumble.
- **Masse montate:** leggere (pan di Spagna, biscuit, savoiardo) e pesanti (cake, frangipane).
- **Monoporzioni moderne:** ideali per la vetrina, con un tocco di piccola pasticceria.
- **Decorazioni:** lavorazioni in cioccolato e tecniche a sac à poche.

Inoltre, due creazioni saranno sia gluten free che vegan, con l'utilizzo di ingredienti particolari come erbe aromatiche e verdure, per un'esperienza di gusto unica e sorprendente.

Tecniche applicate: decorazioni manuali e con sac à poche, decori in cioccolato, cupola in zucchero, realizzazione di monoporzioni senza stampi e tecniche avanzate di pasticceria moderna.

DESTINATARI

Pasticcieri

METODOLOGIA

Dimostrativa

DURATA

12 ore

ORARI

dalle 10 alle 17

MASTERCLASS

370 euro + iva



INCIBUM

Via Leonardo da Vinci, 15
Pontecagnano Faiano (SA)
Tel. 0828 370305
+39 392 9862050
email: info@incibum.it

incibum.it

GIANFRANCO PASCUCCI

Gianfranco Pascucci, classe 1970, è uno chef autodidatta e tra i più grandi interpreti della cucina di mare italiana. Nel 2000, insieme alla moglie, apre a Fiumicino il ristorante Pascucci al Porticciolo, oggi premiato con la Stella Michelin e altri prestigiosi riconoscimenti. La sua cucina, elegante e contemporanea, nasce dal legame profondo con il mare e il territorio, con attenzione alla biodiversità, al pescato locale e al pesce povero. Volto noto della TV e autore del libro Com'è profondo il mare, porta avanti una filosofia sostenibile e forma nuove generazioni di cuochi attraverso corsi e masterclass.



**IL MARE SECONDO PASCUCCI:
TECNICA, MATERIA ED ETICA**
21 OTTOBRE 2025

MASTERCLASS



IL MARE SECONDO PASCUCCI: TECNICA, MATERIA ED ETICA

21 OTTOBRE 2025



Elegante e contemporanea, la cucina dello chef stellato Gianfranco Pascucci è il risultato di un profondo legame con il mare e con l'ambiente che lo circonda. Interprete attento e sensibile del proprio territorio, trae ispirazione dalla straordinaria biodiversità di flora e fauna marina e costiera. Nei suoi piatti il pesce, lavorato con tecnica e rispetto, si unisce agli elementi erbacei dalle note iodate e salmastre, capaci di evocare i profumi e i sapori del mare. Una cucina che racconta un ecosistema unico, trasformando ogni ricetta in un viaggio tra tradizione, sostenibilità e ricerca.

PROGRAMMA

Durante il corso verranno mostrate le seguenti preparazioni:

- Benvenuto al mare
- Gamberi, yogurt salato e salicornia
- Spaghetto al pomodoro di mare
- Pescato del giorno

DESTINATARI

Cuochi

METODOLOGIA

Dimostrativa

DURATA

6 ore

ORARI

dalle 10 alle 17

MASTERCLASS

260 euro + iva



Via Leonardo da Vinci, 15
Pontecagnano Faiano (SA)
Tel. 0828 370305
+39 392 9862050
email: info@incibum.it

incibum.it

GIANCARLO SCHETTINI

Giancarlo Schettini, napoletano classe 1962, si diploma all'IPAS di Vico Equense e costruisce una solida carriera come executive chef in strutture d'eccellenza, tra cui il Grand Hotel Excelsior Vittoria di Sorrento, il Tre Croci di Cortina, il Grand Hotel Vesuvio di Napoli e il Quisisana di Capri.

Ha affiancato all'attività in cucina un'intensa attività formativa, collaborando con istituti professionali e progetti sociali, come "Nisida Futuro Ragazzi".

Membro dei Discepoli di Escoffier e Maitre Rotisseur, è stato premiato con il "Five Star Diamond Award" e riconosciuto Maestro di Cucina dalla FIC.

Dal 2004 è parte del team Electrolux Professional, come chef consulente e formatore.





CREARE MENÙ PER EVENTI E BANCHETTI

28 E 29 OTTOBRE 2025

Il corso fornisce competenze pratiche e creative per ideare e realizzare menù dedicati a eventi e banchetti, integrando cucina moderna e tecniche tradizionali. Pensato per formare figure operative in brigate professionali, con focus su ristorazione collettiva, catering e banqueting.

Dalle basi del mestiere alle tecniche più attuali, i partecipanti impareranno a gestire preparazioni per grandi numeri, con attenzione a gusto, estetica e qualità, anche grazie all'uso di tecnologie come il cook&chill.

PROGRAMMA

Il corso affronta la creazione di menù per eventi, dagli aperitivi ai banchetti formali:

- Piatti d'impatto per eventi moderni
- Finger food e buffet creativi
- Proposte di carne, pesce e vegetariane
- Tecniche per ottimizzare tempi e risorse
- Uso del cook&chill per grandi numeri

Un percorso pratico e creativo per realizzare menù versatili, ben organizzati e capaci di stupire in ogni occasione.

DESTINATARI

Cuochi

METODOLOGIA

Dimostrativa

DURATA

12 ore

ORARI

dalle 10 alle 17

MASTERCLASS

370 euro + iva



INCIBUM

Via Leonardo da Vinci, 15
Pontecagnano Faiano (SA)
Tel. 0828 370305
+39 392 9862050
email: info@incibum.it

incibum.it

HIROHIKO SHODA

Hirohiko Shoda, è ambasciatore ufficiale della cucina e cultura giapponese in Italia, con riconoscimento conferito dal MAFF Japan (Ministero dell'Agricoltura, delle Foreste e della Pesca del Giappone). Nasce a Nara, in Giappone, il 5 Febbraio 1977. Studia la cucina italiana fin da adolescente; dai 19 ai 29 anni lavora in Giappone nell'alta ristorazione di cucina italiana come capo chef di numerosi locali, per poi trasferirsi nel 2006 in Italia dove collabora per 8 anni con chef Massimiliano Alajmo de Le Calandre di Padova, ristorante tre stelle Michelin, presente nella classifica dei migliori 50 ristoranti del mondo. La filosofia di Hiro è semplice: l'amore e il rispetto per la Natura e la purezza dei suoi frutti.





WORKSHOP SUSHI

*Hirohiko
Shoda*

3 NOVEMBRE 2025



INCIBUM

La Masterclass con lo chef Hirohiko Shoda offre un approfondimento sulla cucina giapponese, esplorando ingredienti e tecniche essenziali per preparare il sushi tradizionale, come la pulizia del pesce e dei crostacei, lo sfilettamento e l'uso di riso e salse. Un'occasione per apprendere da un maestro che unisce tradizione e rispetto per la natura.

PROGRAMMA

- **Introduzione:** storia e cultura della cucina giapponese.
- **Presentazione ingredienti:** riso, aceto di riso, katsuobushi, alga kombu, alga nori, salsa di soia, sakè, mirin.
- **Preparazione riso, salse e accompagnamenti:** dashi (brodo tradizionale giapponese), tsukejoyu (sashimijoyu e tosayoyu), wasabi e gari. ushizu e sumeshi.
- **Tecniche di sfilettamento del pesce.**
- **Demo:** lavorazione di tonno, pagro maggiore e cottura dei gamberi.
- **Presentazione pulizia pesci e crostacei:** gamberi rossi, calamaro, sgombrò, triglia, salmone e anguilla.
- **Preparazione sushi tradizionali:** nigirizushi, hosomaki, futomaki, uramaki, gunkanmaki, chirashizushi, oshizushi, temarizushi.

DESTINATARI

Cuochi

METODOLOGIA

Dimostrativa

DURATA

6 ore

ORARI

dalle 10 alle 17

MASTERCLASS

260 euro + iva



INCIBUM

Via Leonardo da Vinci, 15
Pontecagnano Faiano (SA)
Tel. 0828 370305
+39 392 9862050
email: info@incibum.it

incibum.it

HIROHIKO SHODA

Hirohiko Shoda, è ambasciatore ufficiale della cucina e cultura giapponese in Italia, con riconoscimento conferito dal MAFF Japan (Ministero dell'Agricoltura, delle Foreste e della Pesca del Giappone). Nasce a Nara, in Giappone, il 5 Febbraio 1977. Studia la cucina italiana fin da adolescente; dai 19 ai 29 anni lavora in Giappone nell'alta ristorazione di cucina italiana come capo chef di numerosi locali, per poi trasferirsi nel 2006 in Italia dove collabora per 8 anni con chef Massimiliano Alajmo de Le Calandre di Padova, ristorante tre stelle Michelin, presente nella classifica dei migliori 50 ristoranti del mondo. La filosofia di Hiro è semplice: l'amore e il rispetto per la Natura e la purezza dei suoi frutti.





WORKSHOP TEMPURA

Hirohiko
Shoda
4 NOVEMBRE 2025



INCIBUM

I maestri chef giapponesi usano miscele di oli per friggere la tempura: olio di semi di cotone per una colorazione chiara (shirotempura) e olio di sesamo per un dorato intenso (kurotempura). Durante la frittura, le gocce di pastella intorno agli ingredienti creano l'effetto corallo (hanawosakaseru). La tempura, scolata su una griglia (tendai), viene servita al banco e impiattata su carta artigianale piegata, richiamando l'antico kaishi del periodo Heian. Questi e altri segreti scoprirai nel corso della masterclass con lo chef Hirohiko Shoda.

PROGRAMMA

- Diverse varietà di tempura.
- Salsa per tempura.
- Pastella per tempura classica.
- Lavorazione del daikon.
- Accompagnamenti per tempura.
- Preparazione di diverse tipologie di sale aromatizzato (sale al limone, sale al tè matcha, sale piccante).
- Altre tipologie di pastella per tempura.
- Isobeage.
- Kakiage.

DESTINATARI

Cuochi

METODOLOGIA

Dimostrativa

DURATA

6 ore

ORARI

dalle 10 alle 17

MASTERCLASS

260 euro + iva



INCIBUM

Via Leonardo da Vinci, 15
Pontecagnano Faiano (SA)
Tel. 0828 370305
+39 392 9862050
email: info@incibum.it

incibum.it

MICHELE ARMANO

Michele Armano è giornalista, formatore e consulente del settore food, da sempre appassionato di enogastronomia e forte di una formazione economica che applica con approccio manageriale al turismo e alla ristorazione. Firma articoli di agroalimentare e critica gastronomica per la testata Il Denaro e svolge attività ispettive per guide di settore. Collabora con grandi realtà della filiera e del mondo accademico: è docente del Master in Comunicazione Multimediale per l'Enogastronomia (in partnership con Gambero Rosso), dell'Associazione Verace Pizza Napoletana e di Invitalia-Sviluppo Italia Campania. È inoltre responsabile di Saima Academy (Caserta), Toffini Academy (Napoli) e visiting professor di Intrecci (Castiglione in Teverina).



OLTRE IL SERVIZIO DI SALA: IL NUOVO MARKETING DELLA RISTORAZIONE

17 E 18 NOVEMBRE 2025

Il corso fornisce competenze pratiche per trasformare la Sala in un vero strumento strategico di relazione con il cliente. Attraverso neuroscienze, esempi concreti e tecniche di comunicazione empatica, i partecipanti impareranno a gestire l'intero customer journey, affrontare reclami e feedback, applicare storytelling e strategie di vendita, esercitare leadership con etica e costruire una solida reputazione online.

PROGRAMMA

- Sala, etica e deontologia
- Divisa di lavoro
- Prenotazioni
- Psicologia e lettura del cliente
- Tre fasi chiave dell'esperienza
- Gestione del feedback
- Accoglienza – tecniche e strategie
- Valore e gestione dell'ospite
- Comportamenti scorretti
- Comportamento non verbale
- Segmentazione della clientela
- Tipologie di clienti e relativi trattamenti
- Gestione dei reclami
- Storytelling
- Leadership
- Qualità del tempo
- Social e reputazione online

DESTINATARI

Professionisti del settore

METODOLOGIA

Teorica

DURATA

12 ore

ORARI

dalle 10 alle 17

MASTERCLASS

280 euro + iva



INCIBUM

Via Leonardo da Vinci, 15
Pontecagnano Faiano (SA)
Tel. 0828 370305
+39 392 9862050
email: info@incibum.it

incibum.it

MICHELE GARZIA E RAFFAELLA GIORDANO

Michele Garzia, Food and Beverage Manager di In Cibus, è specializzato nello sviluppo di format e franchising della ristorazione. Dopo esperienze in strutture come Belmond Caruso, Hilton e Crowne Plaza, approfondisce il revenue management applicato alla ristorazione, sperimentando modelli di tariffazione elastica. Sommelier professionista AIS e docente, collabora con associazioni di categoria e gruppi di investimento nel settore food.

Raffaella Giordano, consulente del lavoro con oltre 10 anni di esperienza nella gestione e nella consulenza aziendale in materia di risorse umane. Specializzata nel supportare le imprese nella gestione del personale e nella mediazione con enti fiscali, assistenziali e previdenziali, porta in aula competenze concrete su contrattualistica, normativa e leadership.



**FOOD AND BEVERAGE
MANAGEMENT E GESTIONE
DEL PERSONALE**
24 E 25 NOVEMBRE 2025

MASTERCLASS



FOOD AND BEVERAGE MANAGEMENT E GESTIONE DEL PERSONALE

24 E 25 NOVEMBRE 2025

La masterclass svela il lato gestionale della ristorazione, dove numeri, strategie e scelte determinano il successo di un'impresa. I partecipanti impareranno a gestire la redditività del locale, ottimizzare risorse e costi, applicare strategie di pricing efficaci e pianificare nuove aperture con solidi criteri economici. Un percorso pratico per trasformare la passione per il food in un'impresa sostenibile e profittevole.

PROGRAMMA

- Il management e la sua importanza
- Tecniche di calcolo del food cost preventivo e consuntivo
- Applicazioni pratiche del food cost
- Menu engineering e strategie di utilizzo
- Tecniche di pricing
- Il banqueting e i suoi margini
- Revenue management
- Tendenze nel settore food
- Leadership e gestione del team
- Gestione del personale e organizzazione del lavoro
- Normativa vigente in ambito ristorazione
- Contratti, CCNL e relazioni sindacali

DESTINATARI

Titolari di strutture
e professionisti del settore

METODOLOGIA

Teorica

DURATA

12 ore

ORARI

dalle 10 alle 17

MASTERCLASS

280 euro + iva



INCIBUM

Via Leonardo da Vinci, 15
Pontecagnano Faiano (SA)
Tel. 0828 370305
+39 392 9862050
email: info@incibum.it

incibum.it

IN PIZZERIA

Il nostro corso di pizzeria, tenuto dai migliori maestri del settore, ti permette di ampliare la tua offerta o di aprire la tua pizzeria.

Che tu sia un professionista del settore desideroso di ampliare il tuo bagaglio di competenze, o un giovane pizzaiolo in cerca di una formazione completa e aggiornata, il corso In Pizzeria ti fornisce le abilità necessarie per affrontare le sfide del mercato.

Suddiviso in settimane tematiche, il corso è progettato per essere flessibile. Puoi partecipare ai singoli moduli o completare l'intero percorso, a seconda delle tue esigenze e dei tuoi interessi:

PIZZA CONTEMPORANEA

PIZZA IN TEGLIA E PALA ROMANA

TOPPING E FRITTURE





PIZZA IN TEGLIA E PALA ROMANA

DAL 6 AL 10 OTTOBRE 2025

Il corso è pensato per chi desidera perfezionare competenze e tecniche innovative nel mondo della pizza. Rivolto a professionisti, operatori di pizzeria e giovani pizzaioli, affronta la preparazione di impasti, stesura, cottura e farciture, oltre a precotture e rigenero, per garantire un prodotto fragrante, croccante e di alta qualità.

PROGRAMMA

Il corso si articolerà sulla base del seguente programma:

- Impasti, pre-impasti e gestione
- Stesura e cottura della pizza in teglia e pala romana
- Il mondo delle precotture e il rigenero
- Le farciture
- Applicazione pratica delle tecniche apprese

DOCENTI

Gabriele Bonci e Valentino Tafuri

DESTINATARI

Pizzaioli

METODOLOGIA

Pratica

DURATA

30 ore

ORARI

dalle 10 alle 16

CORSO PRATICO

1.100 euro + iva



INCIBUM

Via Leonardo da Vinci, 15
Pontecagnano Faiano (SA)
Tel. 0828 370305
+39 392 9862050

incibum.it



TOPPING E FRITTURE

DAL 13 AL 17 OTTOBRE 2025

Il corso è pensato per chi vuole perfezionare le proprie competenze e innovare il menù con pizze gourmet e fritti di qualità. Durante la formazione, i partecipanti esploreranno salse, creme e topping a base di carne e pesce, apprendendo come bilanciare ricette originali. Il programma include anche tecniche per preparare fritti tradizionali, come crocchè e arancini, e ricette innovative per arricchire l'offerta del proprio locale.

PROGRAMMA

- Il corso si articolerà sulla base del seguente programma:
- Introduzione alle salse, creme e contorni per pizze gourmet
- Topping per pizza a base di carne
- Topping per pizza a base di pesce
- Creazione e bilanciamento delle ricette per pizze gourmet
- I fritti della tradizione e i fritti innovativi

DOCENTI

Marco Cefalo, Valentino Tafuri, Domenico lavarone e Angelo Carannante

DESTINATARI

Pizzaioli

METODOLOGIA

Pratica

DURATA

30 ore

ORARI

dalle 10 alle 16

CORSO PRATICO

1.100 euro + iva



INCIBUM

Via Leonardo da Vinci, 15
Pontecagnano Faiano (SA)
Tel. 0828 370305
+39 392 9862050

incibum.it



PIZZA CONTEMPORANEA

DAL 20 AL 24 OTTOBRE 2025

Il corso è pensato per professionisti e giovani pizzaioli che desiderano perfezionare tecniche e conoscenze nel settore. Dalla scelta delle farine alla preparazione di impasti innovativi, fino alle tecniche di cottura e farcitura, il percorso offre una formazione pratica e completa, ideale per rispondere alle richieste del mercato moderno.

PROGRAMMA

Il corso si articolerà sulla base del seguente programma:

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

DOCENTI

Valentino Tafuri e Ivano Veccia

DESTINATARI

Pizzaioli

METODOLOGIA

Pratica

DURATA

30 ore

ORARI

dalle 10 alle 16

CORSO PRATICO

1.100 euro + iva



INCIBUM

Via Leonardo da Vinci, 15
Pontecagnano Faiano (SA)
Tel. 0828 370305
+39 392 9862050

incibum.it



INCIBUM

Via Leonardo da Vinci, 15
Pontecagnano Faiano (SA)
Tel. 0828 370305
Cell. +39 392 9862050

incibum.it | info@incibum.it



MONOGRANO
FELICETTI

