

Offerta formativa
per professionisti



Il semestre 2026

MASTERCCLASS

Cosa sono 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%



Le basi della viennoiserie

La **viennoiserie** è il punto di incontro tra **l'arte bianca** e la **pasticceria**: un prodotto lievitato che però richiede una tecnica — la laminazione. Questa Masterclass è pensata come il primo, completo approccio a quel mondo. Non è un corso di specializzazione né un'antologia di virtuosismi: è la **porta d'ingresso**. Il partecipante che la frequenta uscirà capace di produrre in autonomia un croissant francese e un cornetto italiano correttamente lievitati, laminati e cotti, e con la chiarezza dei perché tecnici che reggono il prodotto

Destinatari

Pasticceri, Cuochi, ristoratori e gestori che vogliono comprendere il prodotto per dialogare con il fornitore o internalizzare la produzione. Appassionati con esperienza pregressa che cercano un primo inquadramento professionale del proprio mestiere

Cosa comprende il corso

Nella quota del corso sono comprese: dispense didattiche.

Docente: Valentino Tafuri

Metodologia didattica: pratica

Durata del corso: 14 ore

Costo

451,40

euro, con IVA



14 e 15 Settembre 2026

DALLE 10:00 ALLE 13 E DALLE 14:00 ALLE 17:00

Cosa imparerai

Questa proposta nasce con un obiettivo preciso: costruire un percorso strutturato di **tre moduli** che accompagni un professionista — pasticciere, cuoco, gestore, professionista di sala o di un altro comparto del food — dall'incontro con le materie prime fino alla realizzazione consapevole dei prodotti più richiesti del mondo dei lievitati. I tre moduli si leggono come un'unica narrazione, ma ciascuna vive di vita propria.

La Viennoiserie e Lievitati da Colazione — si innestano su questo approccio applicandone i principi: lo **sfogliato lievitato** (croissant, cornetto, viennoiserie) e il **lievitato dolce da forno** (fette biscottate, maritozzo, brioche, donut, shokupan).



con Valentino Tafuri

Lievito madre solido e liquido

Durante la masterclass, esamineremo ogni aspetto della gestione e dell'uso del lievito madre in **coltura liquida**. Inizieremo con un excursus sulle origini del lievito madre e una panoramica delle diverse tecniche di fermentazione. Successivamente, ci addentreremo nel “**Metodo Pagani**”, illustrando passo dopo passo la creazione e la gestione del **li.co.li**.

Destinatari

Pasticceri e Panificatori

Cosa comprende il corso

Nella quota del corso sono comprese: dispense didattiche e pranzo.

Docente: Oscar Pagani

Metodologia didattica:
dimostrativa

Durata del corso: 14 ore

Costo

451,40

euro, con IVA



21 - 22 Settembre 2026

DALLE 10:00 ALLE 13:00 DALLE 14:00 ALLE 17:00

Cosa imparerai

Pagani è noto per il suo approccio pragmatico: la gestione del suo lievito madre liquido è pensata per garantire risultati eccellenti con un metodo semplificato. Un percorso di due giorni che si rivolge sia ai professionisti che desiderano approfondire la tecnica, sia agli appassionati che vogliono scoprire nuove possibilità nella panificazione casalinga. Ogni ricetta verrà spiegata nei dettagli, con indicazioni precise su **ingredienti, tempi e temperature** e con la pratica organizzazione del **lavoro in 'fasi' di produzione**.

- Tecniche innovative: per creare e mantenere un lievito madre liquido performante e versatile.
- Ricette collaudate: per condividere le ricette che hanno reso celebri i lievitati di Oscar Pagani.
- Focus sulla sostenibilità: per ridurre gli sprechi e ottimizzare la produzione.

PROGRAMMA DEL CORSO

- Differenze tra lievito solido e liquido
- Vantaggi del lievito liquido
- Tecniche di mantenimento
- Strategie per ridurre gli sprechi e ottimizzare la produzione



con Oscar Pagani

La pizza tonda: dalla tradizione alla contemporaneità

Un percorso completo attraverso l'evoluzione della pizza tonda. Il corso offre una comprensione chiara e strutturata dell'**evoluzione della pizza tonda** e fornisce gli strumenti operativi per gestire diverse tipologie di impasto – **tradizionale**, con **pre-fermenti**, **contemporaneo** e **sottozero** – con sicurezza, consapevolezza e replicabilità.

Destinatari

principianti, pizzaioli, operatori che vogliono aggiornarsi.

Cosa comprende il corso

Nella quota del corso sono comprese: dispense didattiche e pranzo.

Docente: Valentino Tafuri

Metodologia didattica: pratica

Durata del corso: 14 ore

Costo

451,40

euro, con IVA



28 - 29 Settembre 2026

DALLE 10:00 ALLE 13:00 DALLE 14:00 ALLE 17:00

Cosa imparerai

Una formazione dedicata a chi desidera comprendere l'evoluzione tecnica e culturale della pizza tonda, partendo dalle sue radici storiche fino alle interpretazioni contemporanee.

Il percorso si apre con l'analisi della **tonda napoletana tradizionale**, studiandone ingredienti, impasto diretto, gestione della fermentazione e cottura ad alta temperatura.

Saranno trattate anche le versioni a **prefermento** – **poolish** e **biga** – per mostrare come i pre fermenti influenzino struttura, aromi e digeribilità.

È previsto un focus dedicato allo studio della tonda contemporanea, caratterizzata da idratazioni più alte, spinta fermentativa controllata e maggiore leggerezza in cottura.

In conclusione, il docente Valentino Tafuri introduce l'uso consapevole delle **farine alternative** (farro, segale, mais, integrale) e guida alla realizzazione di panetti gestiti sottozero, spiegando logiche di congelamento, stabilità dell'impasto e protocollo di rigenerazione.

PROGRAMMA DEL CORSO

- Tecniche e cultura della pizza tonda
- Gestione di impasti diretti e con prefermenti (poolish e biga)
- Pizza contemporanea ad alta idratazione e fermentazione controllata
- Utilizzo di farine alternative e gestione dei panetti sottozero
- Comprensione pratica dei processi di impasto, fermentazione e cottura per ottenere risultati professionali



con Valentino Tafuri

Cucina mediterranea contemporanea

Il corso **'Viaggio nei colori della cucina mediterranea'** accompagna i partecipanti in un percorso creativo e tecnico alla scoperta della cucina mediterranea contemporanea, reinterpretata in chiave di alta ristorazione. Durante il corso si affronterà la creazione di un **menu degustazione** ispirato a un ristorante stellato, partendo dalle radici culturali e territoriali del Mediterraneo fino ad arrivare a una visione moderna, elegante e personale del piatto.

Destinatari

Professionisti, giovani cuochi e operatori del settore.

Cosa comprende il corso

Nella quota del corso sono comprese: dispense didattiche e pranzo.

Docente: Roberto Di Pinto

Metodologia didattica:
dimostrativa

Durata del corso: 7 ore

Costo

317,20

euro, con IVA



06 ottobre 2026

DALLE 10:00 ALLE 13:00 DALLE 14:00 ALLE 17:00

Cosa imparerai

L'obiettivo principale è fornire gli strumenti per costruire un menu degustazione con un'identità forte, capace di raccontare una storia attraverso colori, sapori, consistenze e tecniche. I partecipanti impareranno a bilanciare tradizione e innovazione, rispettando la materia prima e valorizzandone l'espressività cromatica e gustativa.

PROGRAMMA DEL CORSO

- Costruzione del menu degustazione
- Studio della sequenza dei piatti
- Equilibrio tra sapori, colori e consistenze
- Coerenza tematica e identità del menu
- Racconto del territorio attraverso il piatto

TECNICHE E TECNOLOGIE AFFRONTATE

- Basi di cucina classica
- Fondi, salse madri e riduzioni
- Tecniche di cottura tradizionali
- Precisione, pulizia e rigore esecutivo
- Basi di cucina italiana e francese
- Tradizione italiana: semplicità, stagionalità e materia prima
- Tradizione francese: tecnica, struttura e profondità di gusto
- Integrazione delle due scuole nella cucina moderna
- Introduzione alla cucina molecolare
- Principi fondamentali della cucina molecolare
- Uso consapevole di addensanti, gelificanti ed emulsioni
- Tecniche moderne applicate alla cucina mediterranea



con Roberto Di Pinto

Oltre il servizio di sala: il nuovo marketing della ristorazione

In un mercato sempre più competitivo, la Sala non si limita a vendere beni o servizi, ma diventa strumento strategico per comunicare in modo empatico e costruire relazioni durature con il cliente.

Attraverso un approccio pratico e supportato dalle **neuroscienze**, il corso guiderà i partecipanti nella comprensione del **percorso del cliente**, dalla prima prenotazione fino alla reputazione online.

Un'esperienza formativa fluida, ricca di esempi concreti e suggerimenti immediatamente applicabili, che trasformerà ogni partecipante in un facilitatore del **valore** percepito dall'ospite.

Destinatari

Professionisti, operatori del settore, titolari di strutture

Cosa comprende il corso:

Nella quota del corso sono comprese: dispense didattiche e pranzo.

Docente: Michele Armano

Metodologia didattica: teorica

Durata del corso: 7 ore

Costo

195,00

euro, con IVA



07 ottobre 2026

DALLE 10:00 ALLE 13:00 DALLE 14:00 ALLE 17:00

Cosa imparerai

Il corso fornirà competenze pratiche e strumenti concreti per:

- – comprendere e gestire ogni fase del percorso del cliente
- – applicare **tecniche di comunicazione empatica** e **lettura psicologica dell'ospite**
- – saper affrontare reclami e feedback trasformandoli in opportunità
- – integrare **storytelling, up e cross selling** in maniera naturale e strategica
- – gestire il proprio ruolo con **leadership, etica e deontologia**
- – costruire e valorizzare la **reputazione online** attraverso i social

PROGRAMMA DEL CORSO

- 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
- Storytelling
- Leadership
- Qualità del tempo
- Social e reputazione online



con Michele Armano

Il pandoro e il panettone

Durante i due giorni di masterclass verranno affrontati i fondamenti dei **grandi lievitati** e quindi le differenze strutturali tra gli impasti e della chimica e fisica della lievitazione. Verrà affrontato il tema del **lievito madre** e del suo uso professionale, **dalla creazione al mantenimento comprendendo**, quindi, la **gestione dei rinfreschi** fino ad arrivare al problem solving del lievito. Si farà particolare riferimento all'utilizzo di materie prime di eccellenza, come scegliere la farina, i tuorli, lo zucchero, il miele e il burro.

Destinatari

Pasticceri e panificatori

Cosa comprende il corso

Nella quota del corso sono comprese: dispense didattiche e pranzo.

Docenti: Carmen Vecchione,
Claudio Colombo e Manuel Scarpa

Metodologia didattica:
dimostrativa

Durata del corso: 14 ore

Costo

451,40

euro, con IVA



13-14 ottobre 2026

DALLE 10:00 ALLE 13:00 DALLE 14:00 ALLE 17:00

Cosa imparerai

Al centro del corso saranno le tecniche di impasto, controllo della **temperatura**, **formatura**, tecniche specifiche per il **pandoro**, **scarpatura del panettone** e **gestione della cottura**. Per concludere, si affronteranno i temi del raffreddamento, shelf life, conservazione e packaging professionale

PROGRAMMA DEL CORSO

- Panettone Piuma (senza lattosio)
- Pandoro Classico Veronese
- Bossolá Brescian



**con Carmen Vecchione,
Claudio Colombo e
Manuel Scarpa**

Precotture e stocaggio

il mondo delle basi pizza

Tecniche moderne per **produrre, conservare** e gestire basi professionali

Il corso ha l'obiettivo di trasmettere un metodo chiaro e completo per produrre basi pizza precotte di alta qualità, comprendendo **prefermenti, precotture, cotture alternative** e **tecniche moderne di conservazione**, così da costruire una linea produttiva efficiente, stabile e coerente con le esigenze del mercato contemporaneo.

Destinatari

Pizzaioli, panificatori e operatori che desiderano introdurre o migliorare un sistema professionale di produzione e gestione delle basi pizza, ampliando l'offerta senza perdere qualità.

Cosa comprende il corso

Nella quota del corso sono comprese: dispense didattiche e pranzo.

Docente: Valentino Tafuri

Metodologia didattica: pratica

Durata del corso: 14 ore

Costo

451,40

euro, con IVA



19 e 20 ottobre 2026

DALLE 10:00 ALLE 13 E DALLE 14:00 ALLE 17:00

Cosa imparerai

Una formazione dedicata allo studio completo delle basi pizza precotte, partendo dalle **logiche fermentative** con **prefermenti** fino alla **gestione delle moderne tecniche di conservazione**.

È prevista la realizzazione delle basi più diffuse nel mondo professionale:

- **Padellino, con struttura soffice e alveolata**
- **Pala, con impasti più idratati e sviluppo esteso**
- **Teglia, caratterizzata da croccantezza e leggerezza controllata**

A seguire si approfondiscono le **cotture alternative**, tra cui la cottura a vapore di una base al mais, utile per ottenere prodotti più digeribili, morbidi e adatti a farine deboli o prive di glutine.

La seconda parte della masterclass affronta le principali tecniche di **stoccaggio** e **conservazione professionale delle basi pizza**:

- conservazione in ATM con inserimento di perossido di ferro per il controllo dell'ossigeno;
- congelamento e gestione sottozero;
- sottovuoto, con logiche di stabilità, rigenerazione e shelf-life.



con Valentino Tafuri

Il mare secondo Pascucci: tecnica, materia ed etica

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.

Destinatari

Cuochi e operatori del settore

Cosa comprende il corso

Nella quota del corso sono comprese: dispense didattiche e pranzo.

Docente: Gianfranco Pascucci

Metodologia didattica:
dimostrativa

Durata del corso: 7 ore

Costo

317,20

euro, con IVA



26 ottobre 2026

DALLE 10:00 ALLE 13:00 DALLE 14:00 ALLE 17:00

Cosa imparerai

Che si tratti di una delicata crema di crostacei o di uno spaghetti che racchiude l'essenza del pomodoro di mare, ogni assaggio è un omaggio alla bellezza e alla complessità del mondo marino. Con una sensibilità unica, lo chef invita i suoi ospiti a scoprire sapori inaspettati e a riflettere sull'importanza di preservare gli ecosistemi marini per le generazioni future.

PROGRAMMA DEL CORSO

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



con Gianfranco Pascucci

Food cost: gestione dei profitti di un'attività di ristorazione

Il corso mira ad approfondire l'aspetto "numerico" della ristorazione: i campi di applicazione del **food cost preventivo** e del **food cost consuntivo, tecniche di pricing**.

È rivolto ad imprenditori e professionisti del settore che intendono migliorare le loro skills rendendo la propria attività di ristorazione performante, ottimizzando i ricavi e prendendo consapevolezza dei punti di debolezza del proprio ristorante.

Destinatari

Titolari di strutture e professionisti del settore

Cosa comprende il corso

Nella quota del corso sono comprese: dispense didattiche e pranzo.

Docente: Michele Garzia

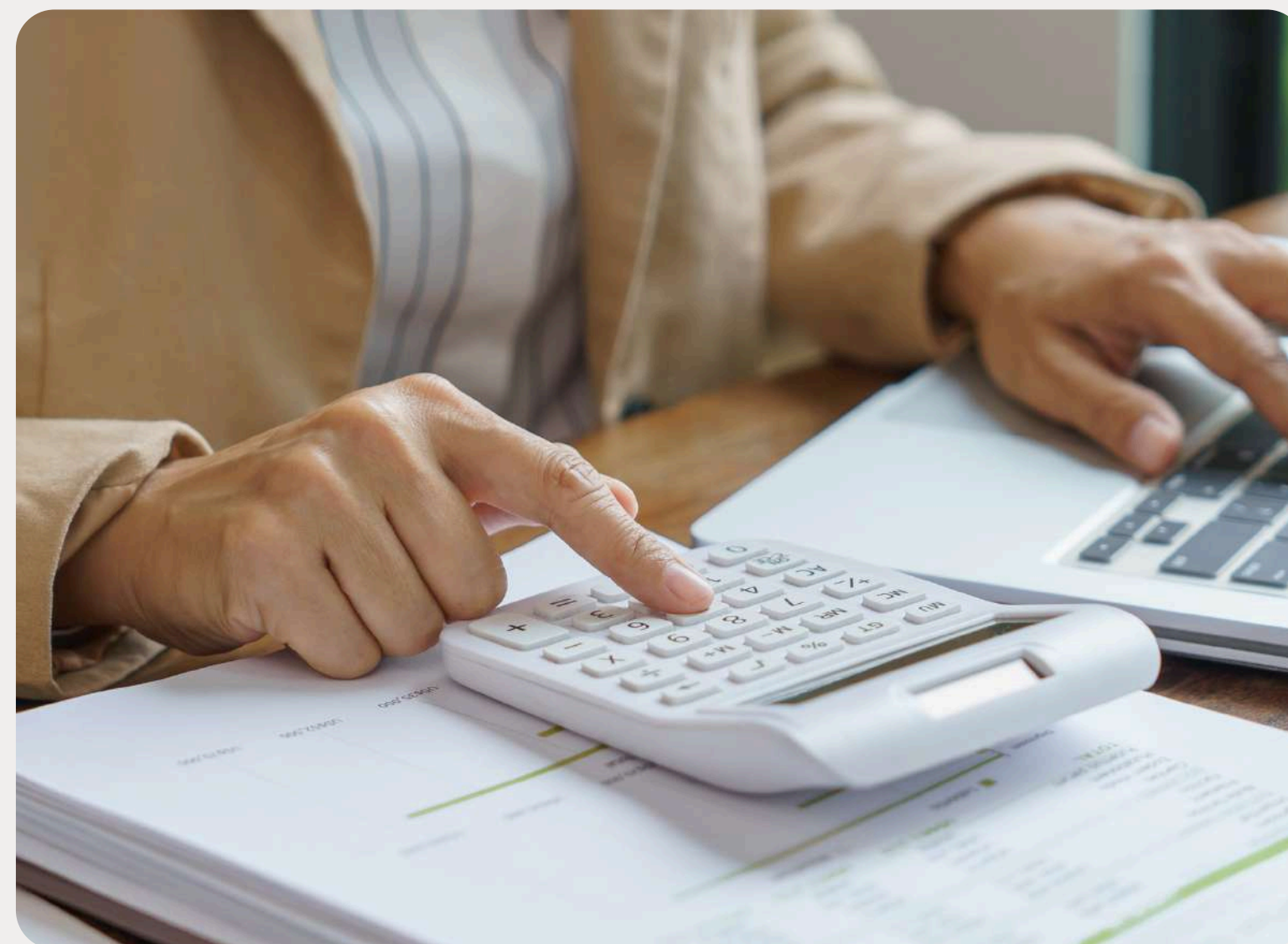
Metodologia didattica:
teorica

Durata del corso: 7 ore

Costo

195,00

euro, con IVA



27 ottobre 2026

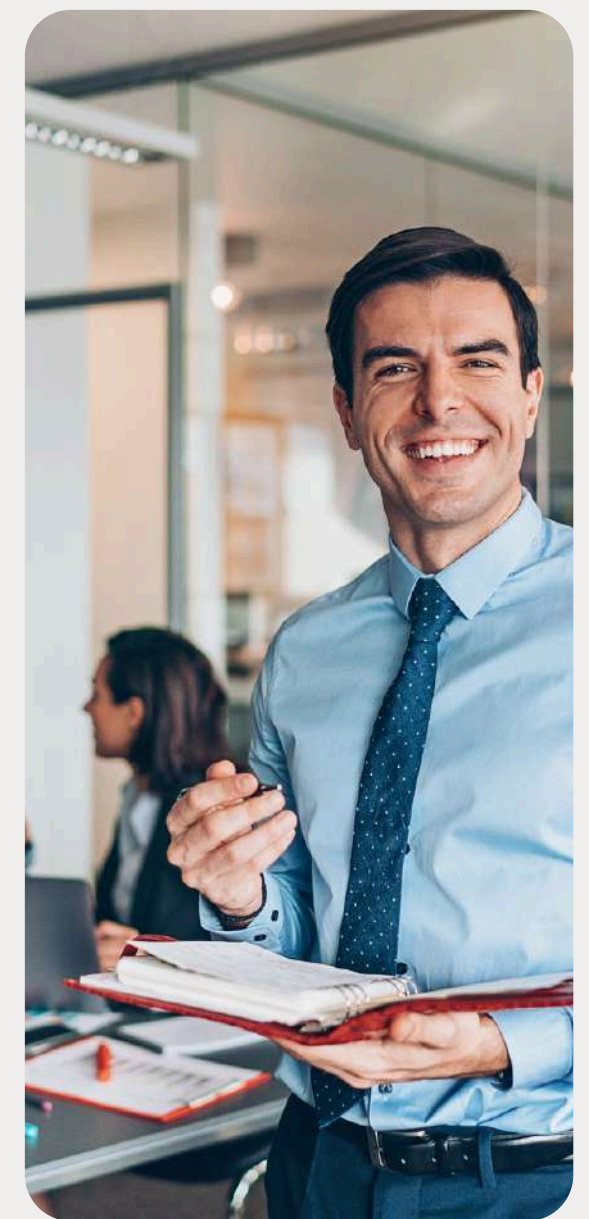
DALLE 10:00 ALLE 13:00 DALLE 14:00 ALLE 17:00

Cosa imparerai

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. Saranno rappresentate tecniche di calcolo per la valutazione e lo studio di fattibilità di nuove aperture. Il docente Michele Garzia, Food & Beverage management di In Cibus, guiderà i partecipanti in un percorso pratico per trasformare la propria attività food in un'impresa sostenibile e profittevole.

PROGRAMMA DEL CORSO

- Il management e la sua importanza
- Tecniche di calcolo del food cost preventivo e consuntivo
- L'importanza del calcolo e la sua applicazione
- Il menu engineering e il suo utilizzo
- Il pricing
- Il banqueting e i suoi margini
- Il revenue management
- Le tendenze nel settore food
- La leadership



con Michele Garzia

Dessert da evento: idee e tecniche per il banqueting

Durante la giornata di masterclass affronterai lo studio degli **inserti**, delle **mousse**, dei **biscuit** di base e **bilanciamento delle strutture** per garantire stabilità al taglio del dessert. L'arte del **glassaggio a specchio** (effetto mirror glaze), **l'effetto velluto** con aerografo e le **decorazioni moderne in cioccolato**.



Destinatari

Pasticceri e cuochi

Cosa comprende il corso

Nella quota del corso sono comprese: dispense didattiche e pranzo.

Docente: Giuseppe Russi

Metodologia didattica:
dimostrativa

Durata del corso: 7 ore

Costo

317,20

euro, con IVA

04 novembre 2026

DALLE 10:00 ALLE 13:00 DALLE 14:00 ALLE 17:00

Cosa imparerai

PROGRAMMA DEL CORSO

- Le Monoporzioni Moderne
- Entremets monoporzione
- Mini Cheesecake contemporanee:
- Mousse al cioccolato fondente e caramello salato
- Finger Food & Bicchierini (Verrines)
- Bicchierino esotico
- Verrine Tiramisù moderno
- Panna cotta botanica
- I Grandi Classici Rivisitati
- Choux e Éclair moderni
- Mini Tarte (Tartellette)
- Dolci “Da Passeggio” & Cake Design Moderno
- • Financiers o Madeleine gourmet: Piccoli dolcetti da tè a base di farina di mandorle e burro nocciola, magari intinti parzialmente nel cioccolato e granella.
- Nella quota del corso sono comprese: dispense didattiche e pranzo.



con Giuseppe Russi

Finger food e viennoiserie salata

In questo corso verranno affrontati i grandi classici della **pasticceria salata**, rivisitati con una visione moderna, tecnica e funzionale, ma anche nuove interpretazioni pensate per la **ristorazione**, il **catering** e il **banqueting** di alto livello. Accanto alla piccola pasticceria salata tradizionale, il corso darà ampio spazio alla viennoiserie salata, oggi particolarmente attuale e richiesta. Verranno realizzati prodotti di viennoiserie salata innovativa, lavorando su impasti, laminazioni, farciture e abbinamenti, con un'attenzione particolare alla fattibilità reale in laboratorio.

Destinatari

Pasticceri, panificatori e cuochi

Cosa comprende il corso

Nella quota del corso sono comprese: dispense didattiche e pranzo.

Docente: Luca Montersino

Metodologia didattica:
dimostrativa

Durata del corso: 7 ore

Costo

317,20

euro, con IVA



16 novembre 2026

DALLE 10:00 ALLE 13:00 DALLE 14:00 ALLE 17:00

Cosa imparerai

Il filo conduttore del corso sarà sempre lo stesso: equilibrio tra **gusto**, **tecnica** e **organizzazione**, per creare prodotti eleganti, moderni e replicabili, senza inutili complicazioni.

Questo corso fornirà ai partecipanti una visione completa e concreta della **pasticcERIA salata contemporanea**, unendo esperienza, metodo e innovazione.



con Luca Montersino

Biscotteria: tecniche e conservazione

Il corso affronterà la **biscotteria** in modo ampio e strutturato, spaziando tra diverse tipologie e stili. Si partirà dalla biscotteria da tè, analizzando impasti, texture, friabilità e corretta gestione delle cotture, per poi passare alla biscotteria farcita, uno degli ambiti più interessanti e delicati.

Particolare attenzione sarà dedicata alle farciture:

- **farciture da forno**
- **farciture da inserire a freddo**
- **farciture idonee alla conservazione fuori frigorifero, aspetto fondamentale nel mondo dei biscotti**

Destinatari

Pasticceri e panificatori

Cosa comprende il corso

Nella quota del corso sono comprese: dispense didattiche e pranzo.

Docenti: Luca Montersino

Metodologia didattica:
dimostrativa

Durata del corso: 7 ore

Costo

317,20

euro, con IVA



17 novembre 2026

DALLE 10:00 ALLE 13:00 DALLE 14:00 ALLE 17:00

Cosa imparerai

PROGRAMMA DEL CORSO

Durante il corso verranno realizzati anche **biscotti monoporzione** di grandi dimensioni e **biscotti “giganti”**, sempre più richiesti dal mercato, oltre a una selezione di **biscotti regionali**, perché la tradizione e l’identità territoriale restano elementi imprescindibili in un assortimento professionale. Una parte importante del corso sarà dedicata a shelf life, conservazione, confezionamento e gestione del prodotto finito, per permettere agli studenti di comprendere come progettare una biscotteria non solo buona, ma anche vendibile, stabile e sostenibile nel tempo.



con Luca Montersino

Pizza in teglia

Il corso mira a fornire una comprensione tecnica e sensoriale della pizza in teglia, unendo **metodo artigianale, visione gastronomica e pratica diretta.**

Il partecipante conclude il percorso con un bagaglio di competenze replicabili, consapevoli e coerenti con le esigenze della teglia moderna.

Destinatari

A pizzaioli, panificatori, professionisti della ristorazione che desiderano approfondire la pizza in teglia secondo una visione contemporanea.

Cosa comprende il corso

Nella quota del corso sono comprese: dispense didattiche e pranzo.

Docenti: Valentino Tafuri
e Alessandro Ruver

Metodologia didattica: pratica

Durata del corso: 14 ore

Costo

451,40

euro, con IVA



23 - 24 novembre 2026

DALLE 10:00 ALLE 13 E DALLE 14:00 ALLE 17:00

Cosa imparerai

Un percorso intensivo di due giorni interamente dedicati all'impasto e alla pratica della pizza in teglia contemporanea, guidato da Valentino Tafuri e Alessandro Ruver.

Nella **PRIMA GIORNATA**, Valentino Tafuri introduce il partecipante nel mondo degli impasti ad alta idratazione tipici della teglia romana: farine, prefermenti, gestione della temperatura, sviluppo della maglia glutinica, maturazione e tecniche di precottura.

Vengono analizzate le logiche che regolano alveolature, leggerezza e stabilità dell'impasto, partendo da una visione tecnica semplice e immediata.

Una giornata sarà dedicata all'incontro tra i maggiori interpreti della pizza in teglia contemporanea. Il focus è sulla visione del morso: consistenze, equilibrio dei condimenti, cotture e logiche sensoriali che trasformano una teglia in un prodotto identitario.

Una sessione che permette al partecipante di comprendere come tecnica e filosofia gastronomica possano fondersi in un unico gesto.

Nella **SECONDA GIORNATA** i corsisti saranno in laboratorio con Alessandro Ruver per applicare quanto appreso nel giorno precedente. Si lavora su impasti, stesure, precotture, rigenerazioni, con un approccio operativo completo, volto a costruire autonomia e metodo.



con Valentino Tafuri
e Alessandro Ruver

Creare menù per eventi e banchetti

Un corso volto a fornire gli strumenti necessari per lavorare all'interno di una brigata di cucina attraverso tecniche nuove e tradizionali. Il programma parte dalle basi del mestiere per arrivare alle tecniche più moderne, in linea con i nuovi emergenti trend del settore. Il corso prevede, l'acquisizione delle conoscenze basilari per poter fare ingresso nel mondo della cucina professionale. Il percorso permette di operare in tutti i settori della ristorazione (**gourmet, collettiva, turistica, a domicilio, catering & banqueting**) Praticità, utilizzo di attrezzature di qualità professionale e una didattica frontale improntata alla pratica.

Destinatari

Cuochi e professionisti del settore

Cosa comprende il corso

Nella quota del corso sono comprese:
dispense didattiche e pranzo.

Docenti: Giancarlo Schettini

Metodologia didattica:
dimostrativa

Durata del corso: 14 ore

Costo

451,40

euro, con IVA



30 novembre- 1 dicembre 2026

DALLE 10:00 ALLE 13 E DALLE 14:00 ALLE 17:00

Cosa imparerai

PROGRAMMA DEL CORSO:

Una cucina colorata, vivace e intrigante: questa è la filosofia dello chef Giancarlo Schettini. La cucina contemporanea è oramai sempre più una realtà gastronomica. Forme e sapori originali, verranno declinati per aperitivi e buffet, ma anche applicati su lavorazioni di pesce, carne, ed anche proposte vegetariane. La creatività andrà di pari passo con l'utilizzo di tecniche di razionalizzazione e ottimizzazione dei processi, che mirano ad esaltare qualità, gusto ed estetica, adattando alle esigenze specifiche di eventi che presentano anche un alto numero di commensali. Nel corso verranno trattati una serie di idee a completamento di un menù, inserendo piatti da buffet in stile finger, piatti da banchetti/eventi anche rapportati ai grandi numeri, ed ovviamente varie tecniche di preparazione utilizzando la tecnologia del cook&chill.



con Giancarlo Schettini

Fritti tradizionali e contemporanei in pizzeria

Questo corso è un viaggio nel mondo dei fritti – **dai grandi classici della tradizione italiana alle proposte più moderne e creative** – pensato per chi desidera elevare la qualità della propria offerta e stupire i clienti con prodotti impeccabili. Sotto la guida dello chef Marco Cefalo, Resident Chef di In Cibus, imparerai tecniche e pratiche fondamentali per ottenere un fritto sempre fragrante, asciutto, croccante fuori e morbido dentro.

Destinatari

Cuochi, pizzaioli e operatori del settore

Cosa comprende il corso

Nella quota del corso sono comprese: dispense didattiche e pranzo.

Docenti: Marco Cefalo

Metodologia didattica: pratica

Durata del corso: 14 ore

Costo

451,40

euro, con IVA



14-15 dicembre 2026

DALLE 10:00 ALLE 13 E DALLE 14:00 ALLE 17:00

Cosa imparerai

PROGRAMMA DEL CORSO:

- Tecniche base e avanzate
- Principi di frittura per ottenere prodotti croccanti, leggeri e asciutti
- Gestione dell'olio: temperatura, tempi, sostituzione e conservazione
- Preparazione e conservazione ottimale dei prodotti di rosticceria
- Preparazione di fritti tradizionali e innovativi
- Crocchè
- Arancini (stile Sicilia, Roma, Napoli)
- Frittatina tradizionale
- Frittatina alla Nerano
- Frittatina cacio e pepe
- Calzone fritto
- Montanara
- Mozzarella in carrozza
- Verdure in pastella
- Polpetta di baccalà mantecato, limone e patate
- Polpetta di brasato
- Polenta stick



con Marco Cefalo

Hai già seguito una **MASTERCLASS** **IN CIBUM?**

Hai accesso a pacchetti agevolati!
Scopri come accedere a sconti esclusivi
per i clienti In Cibus.

Tel. **0828 370305** | +39 **392 9862050** (anche
WhastApp)
email: info@incibum.it





INCIBUM

Scuola di Alta Formazione Gastronomica

Via Leonardo da Vinci, 15

Pontecagnano Faiano (SA)

Tel. **0828 370305** | +39 **392 9862050**

email: info@incibum.it