

INFO DAY PER ORIENTAMENTO IN USCITA CLASSI QUINTE IPSEOA

- **MERCOLEDI' 1/12/2021 alle ore 11.30 incontro con la Scuola di Cucina e di Alta Formazione "IN Cibus" di Pontecagnano (SA) c/o l'I.I.S. "C. Pisacane" in località Cantine nella sede dell'IPSEOA nei laboratori di sala/vendita. Per l'occasione, interverrà il prof. Ivan Rufo referente Addetto Relazioni Esterne "IN Cibus"**



INCIBUM
Scuola di Alta
Formazione Gastronomica

IN SINTESI:

"IN Cibus" prepara approfonditamente aspiranti chef, pasticceri, pizzaioli e panificatori, supportandoli in un percorso professionalizzante completo - tra ore di aula e laboratorio - con i più prestigiosi professionisti del settore.

I corsi di **"IN Cibus"** sono dedicati alle persone più preparate e motivate, scelte grazie ad un'accurata selezione (<https://www.youtube.com/watch?v=92ebWc6ugEc>), al termine della quale vengono selezionati ogni anno in tutta Italia esclusivamente 80 allievi chef, 45 allievi pasticceri, 45 allievi pizzaioli e 30 allievi panificatori.

Assicuriamo, in tal modo, la massima qualità della formazione e la possibilità di seguire i nostri allievi con personalizzazione fino al loro inserimento lavorativo.

Chef in Formazione https://www.youtube.com/watch?v=LoeuF_zzrLU

In Pasticceria <https://www.youtube.com/watch?v=y9J8sDa82js>

In Pizzeria! <https://www.youtube.com/watch?v=jTwdOA5cxys>

In Forno <https://www.youtube.com/watch?v=chCnXm8x4UI>

- **MERCOLEDI' 15/12/2021 alle ore incontro con la Scuola Internazionale di Cucina Italiana "ALMA" c/o l'I.I.S. "C. Pisacane" in località Cantine nella sede dell'IPSEOA nei laboratori di sala/vendita. Per l'occasione, interverrà il prof. Robert Giaquinto addetto Relazioni Esterne "ALMA"**



ALMA[®]

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

IN SINTESI:

ALMA, riconosciuta come il più autorevole centro di formazione professionale dedicato all'ospitalità e alla ristorazione italiana a livello internazionale, ha un Protocollo di Intesa con il Miur ed è ente accreditato dalla regione Emilia Romagna. L'impegno della scuola, che ha lanciato il progetto "Next Generation Chef", è di formare professionisti pensanti, padroni della tecnica ma anche della storia e della cultura della gastronomia del nostro paese e siano portatori di una visione nei loro futuri luoghi di lavoro.

ALMA ha sede nel cuore della Food Valley italiana, a pochi chilometri da Parma, presso la splendida reggia di Colorno. Offre ai propri allievi uno spazio didattico unico, e una piattaforma di job placement per un contatto diretto e privilegiato con il mondo del lavoro.