



INCIBUM



In **Cucina**



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 chi
vuole imparare da zero
il mestiere di cuoco
per realizzare il sogno
di lavorare in strutture
prestigiose o di aprire
un'attività ristorativa.



DURATA E FREQUENZA

8 mesi tra laboratorio e stage



METODOLOGIA FORMATIVA

4 mesi di aula e laboratorio
4 mesi di stage



REQUISITI

Grande passione per la cucina
Aver terminato la scuola dell'obbligo
Buona conoscenza della lingua italiana



PREZZO

10.000 € (IVA inclusa).
All'importo vanno aggiunti 5.000 euro,
da versare esclusivamente alla firma
del primo contratto di lavoro.

Programma formativo

Il programma formativo è progettato per chi è alla prima esperienza e vuole imparare partendo dalle basi.

- Storia e cultura della cucina italiana
- Etica professionale e contesto lavorativo
- HACCP, pronto soccorso, sicurezza sul luogo di lavoro, intolleranze alimentari, allergeni
- Nutrizione e benessere
- Merceologia e tecniche di lavorazione dei vegetali
- Merceologia e tecniche di lavorazione della carne
- Merceologia e tecniche di lavorazione del pesce
- Merceologia e tecniche di lavorazione delle uova
- Merceologia e tecniche di lavorazione del riso
- Merceologia e tecniche di lavorazione base della pasta secca e fresca
- Trattamento delle materie prime
- Fondi e salse
- Realizzazione di un menù di pesce e carne
- Panificazione e pasticceria base
- Le frittiture
- Cucina d'autore
- Le cucine regionali
- Food cost

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

CRISTIAN
TORSIELLO



GIANFRANCO
PASCUCCI



CRISTIANO
TOMEI



Alcuni nostri
docenti

FABRIZIO
MELLINO



Esclusività. **Innovazione. Supporto.**

Sono tanti i fattori distintivi che rendono In Cibus un punto di riferimento nell'ambito della formazione gastronomica.



Laboratori innovativi



Docenti stellati



Qualità della offerta didattica



Posizione geografica



Partnership con aziende leader



Agevolazioni di pagamento



Stage e placement



Formazione post diploma



Stage & Placement

Lo **stage** è **parte integrante del percorso professionalizzante** e consente di **maturare esperienza al fianco di maestri stellati e brigate prestigiose.**

Attraverso un ufficio placement dedicato garantiamo:

- Training per lo sviluppo delle competenze trasversali
- Supporto nella realizzazione del CV e preparazione ai colloqui di selezione
- Accesso alle migliori offerte di lavoro in linea con il tuo profilo

inizia tutto da qui



INCIBUM

Via Leonardo da Vinci, 15 - Pontecagnano Faiano (SA)
Tel. 0828 370305 - 342 8604294

incibum.it | info@incibum.it
