



INCIBUM

Scuola di Alta Formazione Gastronomica



In Cibus è la scuola di alta formazione gastronomica del Mezzogiorno d'Italia, situata nel cuore della Campania, dedicata alla formazione professionale nel settore enogastronomico.

Nasce dall'esperienza sul campo di FMTS Group, una realtà che si occupa di formazione continua per enti pubblici e privati, corsi di alta specializzazione, servizi per il lavoro e per la pubblica amministrazione, mobilità internazionale ed attività a sostegno dell'inclusione sociale. La sua mission è supportare aziende e privati nel miglioramento delle proprie attività e performance.

In Cibus

Alla guida di In Cibus ci sono chef stellati ed i migliori professionisti della cucina, della pasticceria, della pizzeria e della panificazione italiani ed internazionali. L'esperienza laboratoriale, unita alla formazione in aula, è la punta di diamante di una struttura esclusiva, a numero chiuso e dotata delle più avanzate attrezzature tecnologiche che rendono la nostra scuola un centro didattico di eccellenza. Grazie al coordinamento del direttore de Le Guide dell'Espresso Enzo Vizzari attiviamo le migliori collaborazioni e, grazie a FMTS Lavoro, ci occupiamo del placement, indispensabile per muovere i primi passi nel settore e trovare lavoro nel campo enogastronomico.

I numeri

In Cibus si rivolge ad aspiranti cuochi, pasticceri, panificatori e pizzaioli, a chi è già professionista e agli appassionati del settore food.



**OLTRE
550**

professionisti formati

38

tra masterclass
e corsi di specializzazione

80%

JOB PLACEMENT
studenti che lavorano
subito dopo lo stage

100%

studenti che lavorano entro
3 mesi dalla fine dello stage

**OLTRE
300**

studenti formati

25

edizioni corsi professionalizzanti

La sede

La struttura si estende su una superficie di circa 4.000 mq, di cui la metà dedicati esclusivamente alla formazione gastronomica professionale.



laboratorio di cucina con 20 postazioni attrezzate e una postazione docente dotata di una cucina Molteni



laboratorio di pasticceria e gelateria con 15 postazioni attrezzate e una postazione docente



cucina suddivisa in partite, dedicata ad esercitazioni in brigata e alle masterclass



laboratorio di pizzeria dotato di tre forni e banchi di lavoro

■ aula didattica virtuale allestita con tecnologia di ultimissima generazione

■ auditorium per gli eventi speciali e gli esami

■ area bar

■ ristorante didattico

■ asilo nido

■ palestra

■ residence



La mission



La scuola fa da *trait d'union*, coniugando territorialità, sostenibilità, creatività e ricerca costante.

di Mariagiovanna Sansone
Direttore In Cibus

L'idea di creare In Cibus, la scuola di alta formazione gastronomica, è nata da una riflessione che - come addetti ai lavori per la formazione - facevamo da tempo.

Quali e quante sono le occasioni che i giovani ma anche i professionisti hanno per approfondire le loro conoscenze sul food?

La formazione è un “per-corso” che richiede punti di vista sempre nuovi e differenti; ha bisogno di reggersi su pilastri solidi per riuscire a conquistare vette inesplorate. Metafore che rispecchiano in pieno chi siamo diventati e chi vogliamo essere per il futuro.

Dal 2019 nei nostri laboratori si sono formati circa 300 allievi, 66 sono i docenti della scuola, maestri di cucina, chef di grande profilo, esperti del settore nonché professori universitari.

Ognuno è portatore di un universo unico e personale di saperi che consente, ad In Cibus, di avere uno sguardo attento ai cambiamenti che avvengono nel settore della ristorazione, senza mai dimenticare il legame con le tradizioni.

La scuola fa dunque da *trait d'union*, coniugando territorialità, sostenibilità, creatività e ricerca costante.

Dovendo sintetizzare al massimo, amo ricordare sempre che “...**inizia tutto da qui**”!



I corsi professionalizzanti consentono di partire dalle basi, apprendendo teoria e tecniche pratiche per poter padroneggiare il mestiere. Il percorso formativo permette uno scambio diretto e continuo con grandi professionisti del settore.

Tutti i percorsi formativi si concludono con uno stage in strutture prestigiose del panorama nazionale e internazionale.



Chef IN Formazione

Previste 4 edizioni all'anno

DESTINATARI

Aspiranti chef

DURATA

14 settimane tra aula e laboratorio + **16 settimane** di stage



IN Pasticceria

Previste 4 edizioni all'anno

DESTINATARI

Aspiranti pasticceri

DURATA

14 settimane tra aula e laboratorio + **16 settimane** di stage



IN Pizzeria

Previste 3 edizioni all'anno

DESTINATARI

Aspiranti pizzaioli

DURATA

5 settimane tra aula e laboratorio + **8 settimane** di stage



IN Forno

Previste 2 edizioni all'anno

DESTINATARI

Aspiranti panificatori

DURATA

5 settimane tra aula e laboratorio + **8 settimane** di stage



Dedicato agli aspiranti chef, il corso è per chi desidera apprendere le competenze necessarie all'inserimento in brigate di ristoranti di alto livello. I partecipanti acquisiranno una conoscenza approfondita della cultura gastronomica e una visione d'insieme della professione, grazie ad una squadra di docenti qualificati e di una struttura tecnologicamente avanzata, unica nel Sud Italia.



OBIETTIVI

Durante il corso di cucina gli allievi apprenderanno modalità e tecniche per mantenere le condizioni di sicurezza degli ambienti di lavoro, impareranno a gestire le forniture, oltre che ad elaborare e preparare interi menù. Alla costruzione di un bagaglio di competenze trasversali contribuiranno lezioni di merceologia, tecniche di degustazione ed altri moduli tenuti da critici gastronomici e nutrizionisti.



PROGRAMMA

- > Storia e cultura della cucina italiana
- > Contesto lavorativo
- > Etica professionale e cultura del lavoro
- > Nutrizione e benessere
- > Trattamento delle materie prime e dei prodotti alimentari
- > Merceologia e tecniche di lavorazione: vegetali, carne, pesce, uova, riso, pasta, fondi e salse
- > Il pesce, la carne, legumi, riso e cereali
- > Panificazione e pasticceria base
- > Le fritture
- > Cucina d'autore e cucine regionali
- > Elementi di enologia e tecniche di sala
- > Food cost
- > Lingua francese ed inglese



DESTINATARI

Aspiranti chef



DURATA

Aula + laboratorio 14 settimane
Stage 16 settimane



COORDINATORE

Cristian Torsiello

CHEF RESIDENT

Marco Cefalo



ALCUNI DOCENTI DELLE SCORSE EDIZIONI

- > Gennaro Esposito
- > Fabrizio Mellino
- > Valeria Piccini
- > Giuseppe Iannotti



Il corso affronta le basi della pasticceria: dalle materie prime ai processi di trasformazione e lavorazione, fino alle modalità di mise en place e promozione del prodotto. In Pasticceria affonda le radici nella tradizione e si proietta nel futuro. Il percorso formativo prevede focus dedicati al cioccolato, al gelato e alla pasticceria internazionale.



OBIETTIVI

Durante il corso di pasticceria gli allievi avranno l'opportunità di conoscere nel dettaglio tutte le basi della pasticceria italiana, approfondendo con i migliori professionisti del settore. Oltre ai grandi classici non mancheranno specifiche lezioni dedicate ai dolci per intolleranti, alla lavorazione del cioccolato ed alla pasticceria salata.



DESTINATARI

Aspiranti pasticciere



DURATA

Aula + laboratorio 14 settimane

Stage 16 settimane



PROGRAMMA

- > Etica professionale e cultura del lavoro
- > Nutrizione e benessere
- > Merceologia e prodotti – gli ingredienti base
- > Le basi della pasticceria
- > Pasticceria d'autore ed internazionale
- > Panificazione e pasticceria salata
- > Le frittture
- > I lievitati
- > Il cioccolato ed il gelato
- > I dolci regionali italiani, le torte e i semifreddi
- > Dessert da ristorazione
- > Pasticceria per intolleranze
- > Food cost
- > Lingua francese ed inglese



COORDINATORE

Carmen Vecchione

CHEF RESIDENT

Marco Cefalo



ALCUNI DOCENTI DELLE SCORSE EDIZIONI

- > Ernst Knam
- > Fabrizio Fiorani
- > Antonino Maresca
- > Sal De Riso



È il corso per chi desidera diventare pizzaiolo professionista, perché In Pizzeria fornisce una preparazione completa su questo nobile ed antico mestiere, con un'attenzione particolare al contesto di lavoro. Il corso prevede un'intensa attività laboratoriale dedicata alla preparazione e lavorazione delle materie prime, alla realizzazione di differenti tipologie di impasti ed al corretto utilizzo delle attrezzature.



OBIETTIVI

Durante il corso gli allievi apprenderanno i processi e le attività inerenti alle principali fasi di lavorazione per la preparazione della pizza, favorendo la pratica di operazioni fondamentali di gestione e manipolazione degli ingredienti.

Un percorso didattico sulla pizza completo e di alto livello, che preparerà gli aspiranti pizzaioli al mondo del lavoro.



DESTINATARI

Aspiranti pizzaioli



DURATA

Aula + laboratorio 5 settimane

Stage 8 settimane



PROGRAMMA

- > Etica professionale e cultura del lavoro
- > Le materie prime
- > Gli impasti
- > Le cotture
- > Topping
- > La pizza napoletana
- > Le frittture in pizzeria
- > La pizza contemporanea
- > La pizza romana
- > Marketing e comunicazione
- > Food Cost



COORDINATORE

Valentino Tafuri

CHEF RESIDENT

Marco Cefalo



ALCUNI DOCENTI DELLE SCORSE EDIZIONI

- > Gabriele Bonci
- > Renato Bosco
- > Enzo Coccia
- > Massimiliano Prete



Una professione antica quanto mai contemporanea. In Forno nasce per consentire di apprendere tutte le competenze per diventare un qualificato panificatore. Dalle nozioni basilari alle materie prime, passando per impasti, lievitazioni e la creazione di prodotti salati e dolci. Perché oggi la boulangerie è il luogo delle meraviglie: dalla colazione al pranzo, senza tralasciare la cena.



OBIETTIVI

Durante il corso gli allievi apprenderanno le basi del lavoro di panificatore, partendo dalla conoscenza delle materie prime e spaziando sugli innumerevoli impasti possibili. Dal pane ai dolci da forno, passando per il complesso ed affascinante mondo dei lievitati. In un laboratorio all'avanguardia sarà possibile apprendere tecniche e pratiche altamente professionalizzanti.



PROGRAMMA

- > Etica del lavoro e cultura del lavoro
- > Le materie prime
- > Gli impasti
- > Basi di pasticceria
- > Panetteria
- > Tecniche di cottura del pane
- > Boulangerie e lievitati
- > Simulazione di produzione
- > Food cost
- > HCCP



DESTINATARI

Aspiranti panificatori



DURATA

Aula + laboratorio 5 settimane

Stage 8 settimane



COORDINATORE

Valentino Tafuri

CHEF RESIDENT

Marco Cefalo



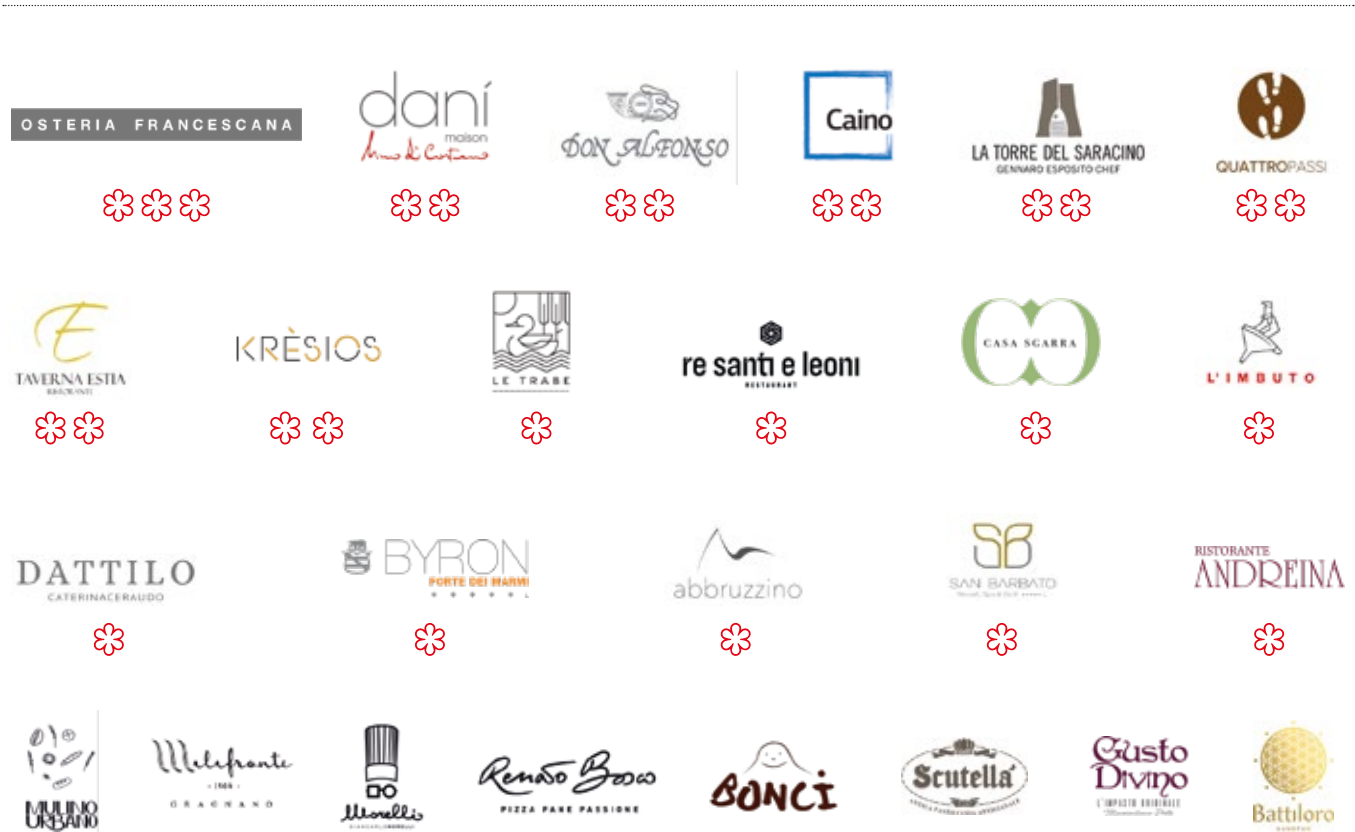
ALCUNI DOCENTI DELLE SCORSE EDIZIONI

- > Gabriele Bonci
- > Massimiliano Malafronte
- > Massimiliano Prete
- > Carmen Vecchione

Gli stage

Tutti i percorsi professionalizzanti In Cibus si concludono con uno stage in una struttura prestigiosa in linea con il proprio percorso formativo.

ALCUNE DELLE REALTÀ CON CUI COLLABORIAMO



Le testimonianze



“

In Cibus non è soltanto un corso professionalizzante, mi ha aiutato a crescere. Ho avuto a che fare con grandi professionisti che mi hanno permesso di raggiungere il mio sogno di diventare pasticciera.

RITA DI FRANCESCO allieva In Pasticceria



“

È una scuola che ti dà tantissime possibilità! Io ho vissuto una grande esperienza, ma soprattutto ho trovato lavoro nello stesso ristorante stellato in cui ho fatto lo stage.

ANTONIO GIAQUINTO allievo Chef In Formazione



“

In Cibus mi ha cambiato, formandomi sia dal punto di vista personale che professionale. Ho trovato eccezionale la rete di contatti e relazioni che ha sia sul territorio nazionale che internazionale, e che mi ha permesso di fare lo stage in un ristorante stellato di Milano, partendo con una marcia in più...

DAVIDE VISCUSI allievo In Pasticceria



“

Avevo un sogno ed ho vissuto in questa scuola tre mesi fantastici. Il bello di In Cibus è che mi ha permesso di concretizzarlo nel migliore dei modi.

TIZIANO MARAIA allievo Chef In Formazione



Il Food Summer Camp nasce per andare incontro ai giovanissimi, dai 16 ai 20 anni, che desiderano lavorare in questo settore. Una settimana full immersion, durante la stagione estiva, da vivere proprio come in un “camp”!

Un'occasione per entrare nei mondi magici della cucina e della pasticceria ed uscirne consapevoli di voler coltivare il proprio sogno. Il Food Summer Camp consente di compiere un viaggio alla scoperta del proprio futuro, guidati da chef e pasticceri esperti che sapranno riconoscere il tuo talento!

Il corso ha l'obiettivo di approfondire diverse tematiche:

- > Pratica in cucina: primi, secondi e dolci
 - > La cucina e la pasticceria contemporanea
 - > Il gelato
 - > Dessert da ristorazione
 - > L'innovazione in cucina
-

Corsi per professionisti

Le Masterclass



Essere professionisti del food oggi significa saper restare al passo: la tecnologia è entrata a pieno regime nelle cucine e nei laboratori, così come le tecniche si evolvono con rapidità per andare incontro a gusti nuovi o rivisitati.

Ad In Cibus i professionisti possono scegliere sia tra gli appuntamenti proposti dalle Masterclass, che tra i percorsi tematici offerti da Chef In Evoluzione.

Le **Masterclass** sono brevi corsi di specializzazione finalizzati all'esplorazione di stili e metodi di cucina innovativi, tecniche di perfezionamento, approfondimenti verticali sui temi più interessanti per il settore.

Della durata di uno o due giorni le Masterclass consentono il confronto diretto con i migliori professionisti del settore, così da poter apprendere concetti, tecniche e metodologie immediatamente applicabili.

ALCUNE DELLE NOSTRE MASTERCLASS



Menù di pesce
con Gennaro Esposito



Il cioccolato
con Ernst Knam



La pizza contemporanea
con Renato Bosco



Torte moderne: proposte innovative e nuove interpretazioni
con Sal De Riso



La pizza romana in teglia
con Gabriele Bonci



Dessert da ristorazione
con Carmine Di Donna



I percorsi tematici di **Chef In Evoluzione** rappresentano un ulteriore sviluppo nel panorama formativo dedicato ai professionisti. Un ciclo di seminari esclusivi, a **numero chiuso**, dove è possibile mettere le **mani in pasta** insieme ai docenti.

Chef IN Evoluzione è aperto ad un **numero massimo di 15 partecipanti** e propone un'offerta formativa continua, spalmata lungo tutto il corso dell'anno, attenta alle tendenze ed alle richieste della ristorazione.

ALCUNE DEI NOSTRI PERCORSI TEMATICI



Master Japan
con lo chef Hiro



**La tecnologia applicata
alla cucina moderna**
con Giuseppe Iannotti



Impasti contemporanei
con Massimiliano Prete



Pasticceria da ristorazione
con Fabrizio Fiorani

Evento formativo annuale della scuola in cui si incontrano operatori del settore e partner. Un'occasione unica, sintesi di esperienze e opportunità, tra laboratori, momenti formativi e divulgativi.

Ad In Cibus Extra:

- > i **professionisti** possono informarsi e formarsi con i numerosi appuntamenti laboratoriali e di dibattito
- > i **partner** hanno l'occasione di vivere esperienze dinamiche con tutti gli operatori del settore

Nel corso dell'evento vengono realizzate dirette televisive, radiofoniche e social per raccontare l'appuntamento che elegge In Cibus **quartier generale del food nel Mezzogiorno**.







In Cibus for business

In Cibus non è soltanto formazione, ma anche un mondo di servizi a disposizione dell'intero ecosistema che ruota attorno al settore food. All'interno di FMTS Group vi sono società specializzate in finanziamenti, con noi è possibile creare un'offerta formativa pensata per il fabbisogno della tua azienda!

Formazione con fondi interprofessionali e corsi su misura in azienda



Ente di formazione dal 2003, FMTS formazione ha una lunga esperienza nella gestione dei fondi interprofessionali, nonché nell'erogazione di percorsi formativi differenziati per ambiti e tipologie di destinatari. Vengono realizzate numerose attività di formazione finanziata per il personale delle aziende, così come percorsi di formazione professionale per i privati. Opera con un approccio innovativo, seguendo le persone dalla formazione scolastica fino all'inserimento lavorativo, lavorando abilmente anche sulle occasioni fornite dalle politiche attive per il lavoro. Di particolare interesse, oltre che i corsi tecnici per i diversi settori, l'integrazione di approfondimenti dedicati alle soft skills.

Corsi e certificazioni HCCP

Nel settore food sono molte le certificazioni obbligatorie per chi opera sul campo, nonché i corsi propedeutici allo svolgimento di alcune particolari figure. Il Gruppo FMTS può rispondere a tutte le esigenze specifiche del settore, erogando corsi e certificazioni.

Servizi per il lavoro



Dal 2014 agenzia per il lavoro accreditata, operante su tutto il territorio nazionale con una sede centrale in Campania e filiali in Puglia, Calabria, Basilicata, Sicilia, Lazio, Marche e Lombardia. FMTS Lavoro offre servizi di ricerca e selezione del personale, supporto alle politiche attive, lavoro in somministrazione e consulenza organizzativa finalizzata all'inserimento ed al potenziamento delle risorse umane in azienda.

Laboratorio di innovazione di riferimento per le startup food related, In Cibus Lab rappresenta un ecosistema che crea e propone al mercato nuovi modelli imprenditoriali, stimolando la cultura del cambiamento e alimentando processi di innovazione.



Mission

Favorire la valorizzazione di talenti e delle loro idee per la nascita e lo sviluppo di iniziative imprenditoriali in ambito food, affiancare la crescita di progetti innovativi.



ACCELERAZIONE
IO CI CREDO

Il programma di accelerazione di idee e startup rivolto a chi vuole validare e migliorare il proprio progetto trasformandolo in un'iniziativa di successo.



TRAINING & MENTORSHIP
IO CONOSCO

Percorsi intensivi di training per accrescere competenze specifiche ed immediatamente applicabili, destinati ad aziende e professionisti che intendono migliorare visione, processi e prodotti.



OPEN INNOVATION
IO MI FIDO

Un club virtuale fortemente interattivo e focalizzato su un modello di contaminazione e mentorship, che scaturisce dal confronto tra le startup accelerate e le imprese di successo aderenti all'iniziativa.



ADVISORING
IO SVILUPPO

Competenze e know how di esperti per supportare le aziende nello sviluppo di nuovi prodotti, nuovi processi e nuovi format di produzione, distribuzione e vendita.



Viaggiare grazie all'**amore per la cucina**, andando a comprendere il **valore degli ingredienti** che contraddistinguono e raccontano un intero territorio. Questo l'obiettivo principale di In Itinere, che ha proposto di costruire un percorso di conoscenza e scoperta, unendo generazioni e gusti. Perché se *"il cibo è meticcio"*, è anche vero che resta un *fil rouge* straordinario per far conoscere la nostra cultura, le nostre tradizioni e radici. Un punto di partenza per guardare all'innovazione con meno timore, abbracciando due principi su cui In Cibus

scommette moltissimo: la **creatività** e la **sostenibilità**. Su queste riflessioni nasce In Itinere, una **pubblicazione annuale** realizzata in collaborazione con le **scuole alberghiere italiane**. La prima edizione ha rappresentato soltanto l'inizio di un progetto più ampio che vedrà la scuola di alta formazione gastronomica impegnata nella valorizzazione delle tradizioni e dei territori regionali. 8 regioni, 25 ricette, 25 prodotti tipici, 25 Istituti Alberghieri e centinaia di ragazzi: sono questi i numeri che descrivono In Itinere 2021.

Main Partner



illycaffè, fondata a Trieste nel 1933, è il brand di caffè più diffuso a livello globale e produce un unico blend 100% Arabica, combinando 9 delle migliori qualità al mondo. Ogni giorno vengono gustate 7 milioni di tazzine di caffè illy nel mondo in oltre 140 Paesi.



Petra Molino Quaglia seleziona il grano tenero direttamente dal campo. L'assortimento di farine comprende le macinate a pietra e a cilindri, le biologiche e da coltura evolutiva di miscugli di frumento, le miscele senza glutine e una linea di semi e cereali germogliati.



Electrolux
PROFESSIONAL

Electrolux è l'unico fornitore al mondo che unisce, sotto lo stesso marchio, una gamma completa di prodotti ad alte prestazioni per cucine e lavanderie professionali. Propone attrezzature che rispondono a criteri di altissima qualità e sicurezza tutelando l'ambiente.

MONOGRANO
FELICETTI

Monograno Felicetti offre un prodotto buono e sano, a disposizione dei professionisti del settore ristorazione e dei cultori del buon cibo, sempre più sensibili ai temi di etica ambientale. Quattro le linee proposte: Matt, Kamut® Khorasan, Farro e Il Cappelli.



Il Gruppo Polin è oggi la più grande realtà industriale italiana – e tra le prime al mondo – nella progettazione e realizzazione di forni e di macchine per il pane, per pasticceria e per biscotti. Porta in tutto il mondo la qualità e le grandi prestazioni della propria tecnologia.



La società fondata nel 1968, dai fratelli Francesco e Mario D'Amico, è ora alla terza generazione. D&D Italia è un'importante azienda specializzata nella produzione di conserve alimentari. Presente sul mercato con i marchi D'Amico, Logrò, Montello, Robo e Dega.

PARTNER



PARTNER TECNICI





INCIBUM

Via Leonardo Da Vinci 17/A
Pontecagnano Faiano (SA)
P.Iva 04009110653
email: info@incibum.it
tel. 0828 370305

incibum.it