In **Cucina**

INCIBUM

In Cibum 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 ore 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 fritture
- 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.

Alcuni nostri **docenti**

CRISTIAN **TORSIELLO**

GIANFRANCO **PASCUCCI**

CRISTIANO **TOMEI**

FABRIZIO **MELLINO**

Esclusività. **Innovazione. Supporto.**

Sono tanti i fattori distintivi che rendono In Cibum 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