



INCIBUM

Scuola di Alta Formazione Gastronomica



in CUCINA

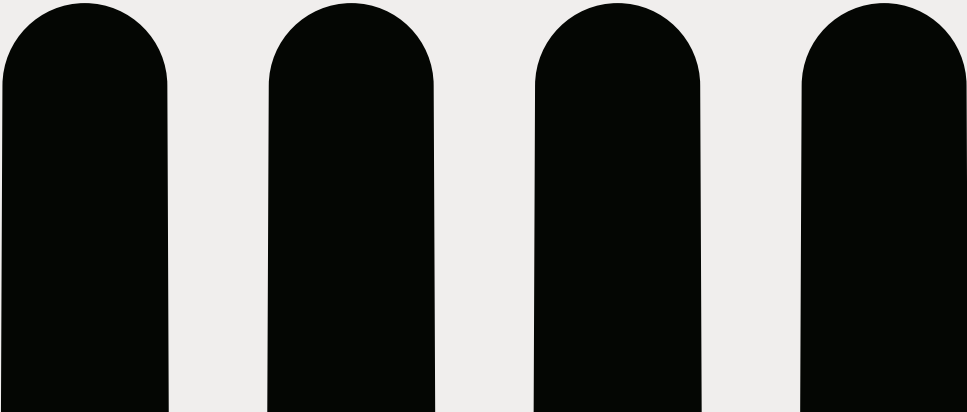
Corso di cucina professionale
per diventare **Chef** e
lavorare da subito



Inizia tutto da qui



Inizia tutto
da *qui*.



In Cibus è la scuola di *alta formazione gastronomica*, nata per trasformare la passione in *professione*

Qui giovani talenti e professionisti si incontrano: l'entusiasmo della prima porta energia e nuove idee, l'esperienza dei secondi trasmette sapere e visione.

Le nostre radici affondano in **Campania**, nel cuore della patria della dieta mediterranea diventata patrimonio UNESCO dell'Umanità, **terra che ha regalato al mondo grandi talenti gastronomici.**



La nostra storia e i *valori*

La storia di In Cibus nasce da una prospettiva chiara: trasformare il talento in un'opportunità concreta di lavoro.

Siamo parte di **FMTS Group**, network di imprese specializzate nella formazione professionale: un sostegno che garantisce solidità, qualità e opportunità concrete a chi sceglie di costruire o rinnovare il proprio futuro con noi.

Scegliere In Cibus significa scegliere un **percorso concreto**. Dopo soli 4 mesi di laboratorio pratico inizierai un tirocinio di altri 4 mesi in una cucina prestigiosa: ristoranti, resort o hotel di alto livello selezionati per offrirti un'esperienza reale di brigata e opportunità di inserimento professionale.

in ci



Inizia tutto da *qui*.



BUM

Docenti di eccellenza

Impara tecniche e segreti dai migliori maestri del settore.

Tecnologia all'avanguardia

Fai pratica nei laboratori innovativi, come in una vera cucina.

Placement garantito

Garantiamo l'inserimento lavorativo dopo il corso.

Alloggio su misura

Hai a disposizione alloggi convenzionati vicino alla sede.

Prestito facilitato

Agevolazioni: paghi solo dopo aver terminato il corso.

Tirocinio retribuito

Fai esperienza diretta in strutture selezionate con un tirocinio retribuito.

Formazione continua

Accedi a masterclass di specializzazione dopo il diploma.

Consulenza

Ti affianchiamo per trasformare la tua idea in un'impresa di successo

Borse di studio

Candidati per accedere ad un programma concreto che premia l'impegno e il talento.

Metodologia *didattica*

Il nostro metodo di insegnamento unisce disciplina e coinvolgimento: ogni giorno lavori con chef e formatori per acquisire tecnica, velocità e autonomia.

Il nostro è un vero chef hands-on: prevalentemente pratico pensato per entrare in brigata. Ogni lezione è costruita sull'esperienza diretta, in aula e in laboratorio. Alleni le mani, la mente e lo sguardo critico. Impari come si lavora sotto pressione, come si gestiscono i tempi e le dinamiche della cucina.

In altre parole: poni le basi per il tuo futuro da professionista.



Laboratorio

4 MESI di esercitazioni quotidiane, simulazioni e lavoro pratico guidato dai nostri docenti alternati a momenti formativi in aula.

Tirocinio

4 MESI nelle cucine di ristoranti e strutture partner e realtà selezionate dove metti alla prova tutto ciò che hai imparato.

Hai voglia di cominciare da zero o far crescere ciò che hai già iniziato?

Con questo corso imparerai:

- Fondamentali delle tecniche culinarie
- Selezione, lavorazione e rispetto delle materie prime
- Lavoro in brigata di cucina professionale
- Progettazione di un menu originale coerente con la propria filosofia di cucina





Il corso di cucina di In Cibus è interamente in lingua italiana e aperto a *giovani diplomati* di età compresa *tra i 18 e i 35 anni*.

È pensato per chi ha un obiettivo chiaro: formarsi, mettersi alla prova e acquisire competenze per lavorare nel settore della ristorazione o avviare una propria attività.

Se cerchi un corso per diventare chef, questo è il punto di partenza.

i

09

in CUCINA

Abbiamo progettato un percorso formativo, strutturato per farti crescere davvero in cucina.



4 mesi di
laboratorio



4 mesi
di tirocinio



Diploma di
fine corso

Tecnica, conoscenza degli ingredienti, **pratica** quotidiana e **competenze gestionali**: il nostro corso di cucina ti guida passo dopo passo **verso una carriera concreta** nel mondo della ristorazione.

Ogni modulo approfondisce i fondamentali della cucina italiana e internazionale, dalla tradizione alle tecniche più innovative.

Prezzo del corso
15.000 euro
(iva compresa)

In aula e in laboratorio sarai guidato da chef e maestri di grande esperienza che ti trasmetteranno non solo competenze tecniche, ma anche visione, metodo e sensibilità.



1

Introduzione al mondo della cucina e cultura gastronomica

Muoverai i primi passi del mestiere entrando nel contesto di una cucina professionale per comprendere cosa significa lavorare all'interno di una brigata. Approfondirai la cultura gastronomica italiana, le norme fondamentali del settore e l'organizzazione di una cucina professionale.

2

Tecniche di base e materie prime

Entrerai nel cuore delle tecniche fondamentali che ogni cuoco deve padroneggiare per lavorare e valorizzare le materie prime. Imparerai a trattare ingredienti come verdure, uova e fondi di cucina, costruendo passo dopo passo le basi tecniche indispensabili per la professione.

3

Il mare e la terra

Toccherai con mano la lavorazione di carni e pesci, imparando a valorizzare ogni ingrediente con tecniche precise e attenzione alla filiera. Dal pesce ai molluschi, dalle carni classiche ai tagli più pregiati, scoprirai come trasformare materie prime complesse in piatti equilibrati e contemporanei.

4

Farine, pasta secca e pasta fresca

Approfondirai alcuni dei pilastri della cucina italiana: pasta, riso e farine. Dalla pasta secca a quella fresca e ripiena, dal risotto perfetto alla panificazione per la ristorazione, fino al finger food e alla pasticceria salata, acquisirai le competenze per gestire e reinterpretare i grandi classici con un approccio contemporaneo.

5

Creatività, impiattamento e menu engineering

Svilupperai creatività e visione progettuale, imparando a costruire un piatto non solo dal punto di vista del gusto ma anche dell'estetica, dei costi e della sostenibilità.

Lavorerai su impiattamento, food cost e nuove tendenze della ristorazione per proporre una cucina contemporanea e consapevole.

6

Soft skills & coaching

Essere cuoco significa anche saper comunicare, lavorare in squadra e affrontare le sfide quotidiane della cucina professionale. Svilupperai le competenze trasversali utili per inserirti nel mondo del lavoro con maggiore consapevolezza, organizzazione e spirito di collaborazione.



Imparerai da chi la cucina la vive davvero.

I tuoi insegnanti saranno chef professionisti ed esperti, non si limitano a spiegare: ti seguono, ti correggono, ti portano ***dentro il mestiere.***



Fabrizio Mellino



Cristiano Tomei



Gianfranco Pascucci

**Chi entra in cucina
da In Cibus scopre
cosa significa davvero
*imparare facendo.***

Con i nostri docenti, la formazione in cucina diventa un percorso pratico, concreto e sempre in evoluzione, dove tecnica e creatività si fondono per formare i protagonisti della ristorazione di domani.



GUEST CHEF

Le masterclass con i guest chef di In Cibus sono occasioni di confronto con figure di spicco della ristorazione italiana, che portano in aula esperienze, idee e percorsi professionali unici.

Ci sono incontri che restano impressi più di qualunque lezione.



Giuseppe Iannotti



Tommaso Foglia



Hiroiko Shoda

Tirocinio e Placement

Costruisci il tuo futuro da professionista

Con il corso potrai diventare:

- Commis di cucina
- Capo partita
- Cuoco professionista



Al termine del percorso riceverai
un **attestato di partecipazione**
che ti permette di entrare
subito in ristoranti, hotel
e brigate prestigiose.



Il tuo percorso non si ferma con la fine delle lezioni o il termine del tirocinio.

Con il servizio di **placement** accompagniamo gli studenti nell'ingresso nel mondo del lavoro.

Dopo il tirocinio sosterrai colloqui con ristoranti, hotel e strutture selezionate per offrirti concrete opportunità di inserimento.

Durante il corso sarai affiancato da professionisti che, con incontri di gruppo, ti insegneranno a presentarti al meglio, valorizzando ciò che sei e ciò che vorrai diventare.



MASTER CLASS

e formazione continua

Frequentando In Cibus avrai accesso anche dopo il diploma a **masterclass** e **momenti di aggiornamento** dedicati alla crescita professionale.

Si tratta di **percorsi intensivi** di alta formazione gastronomica pensati per chi lavora già nel settore e desidera perfezionarsi, aggiornarsi o esplorare nuove visioni del mestiere.





In Cibus non è solo formazione:
ti affianca anche ***nello sviluppo
della tua attività*** nel settore della
ristorazione e dell'hotellerie.

Grazie ad un team di consulenti
esperti, supportiamo professionisti
e giovani imprenditori in ogni fase
del progetto — dall'idea iniziale alla
definizione del modello di
business— con un approccio che
integra competenze gastronomiche,
organizzazione operativa e
visione strategica.

Consulenza per la ristorazione

