



CORSO DI FORNAIO VERACE

in collaborazione con



OBIETTIVI

Il corso è un'esperienza formativa di alto profilo e a numero chiuso, che permette di acquisire competenze ed elevate abilità pratiche nella **cottura della Vera Pizza Napoletana**.

Il mondo della pizza Napoletana è oggi sempre più alla ricerca della figura professionale del fornaio, una vera e propria professione che merita una specializzazione tecnica e una conoscenza profonda della materia.

Il corso è strutturato in modo da consentire all'allievo di:

- apprendere i diversi tempi di cottura che la pizza deve avere a seconda che si tratti di una margherita, di una più complessa o di un ripieno;
- gestire la cottura di più pizze in contemporanea sia nel forno a legna che in quello a gas;
- modificare le temperature che il forno può raggiungere in relazione alle varie tipologie degli impasti;
- riconoscere le varie tipologie di legna da ardere;
- conoscere le caratteristiche tecniche dei forni, sia a legna che a gas.
- selezionare le attrezzature di lavoro;

Il corso si svolge sotto la guida e l'insegnamento di qualificati maestri pizzaioli con elevate e riconosciute competenze in materia.

DESTINATARI

Il corso si rivolge a chi:

- è già inserito nel settore della pizzeria e della ristorazione;
- è un ex allievo dei corsi AVPN
- ha una conoscenza di base della cottura della pizza napoletana.

La durata del corso è di **16 ore (2 di teoria + 14 di pratica)**

N° di partecipanti: Min 4 / Max 10

Durata: 2 giorni (giovedì e venerdì)

Luogo: Associazione Verace Pizza Napoletana,
Via Capodimonte 19/A - 80131 Napoli

Divisa Fornita: n.2 t-shirt - n.1 pantalone - n.1 scollino -
n.2 grembiuli - n.1 cappellino - n.1 manuale



Costo: € 350,00 + Iva
Costo attraverso fondi interprofessionali **Gratuito**
Per maggiori informazioni e chiarimenti su come aderire al corso gratuito contattare Stefania Scamardella (+39.3929894094 – s.scamardella@traiconet.com)

Opzioni facoltative:

- Assistente in Lingua € 150,00 + Iva

Il costo non comprende le spese per il vitto e l'alloggio.

Per informazioni sul pernottamento all'interno della sede o in hotel e B&B convenzionati scrivi a formazione@pizzanapoletana.org

GIOVEDI':

Ore 10.00 - 12.00 Teoria: i forni, la legna e le attrezzature tecniche
Ore 12.00 - 18.00 Laboratorio pratico sulla cottura

VENERDI':

Ore 10.00 - 18.00 Laboratorio pratico sulla cottura
Ore 18:00 Consegna dell'attestato di partecipazione



MODULO DI ISCRIZIONE AL CORSO DI FORNAIO VERACE

in collaborazione con



Nome..... Cognome.....

Indirizzo.....

Città.....CAP..... Nazione

Indirizzo e-mail.....

Telefono cellulare con prefisso nazionale.....

Data e luogo di nascita.....

Lingue parlate conosciute.....

Taglia maglietta S M L XL XXL XXXL

Taglia pantalone S M L XL XXL XXXL

DATI PER LA FATTURAZIONE

Ragione Sociale.....

P.IVA o Codice Fiscale.....

Indirizzo.....

Città.....CAP..... Nazione

CORSO:

Costo € 350,00 + Iva

Per il corso gratuito attraverso I fondi interprofessionali contattare Stefania Scamardella (+39.3929894094 – s.scamardella@traiconet.com)



DATA CORSO:

- 16 - 24 Marzo 2017
- 30 - 31 Marzo - 2017
- 13-14 Aprile 2017
- 18 - 19 Maggio 2017
- 1 - 2 Giugno 2017
- 15 - 16 Giugno 2017
- 29 Giugno - 7 Luglio 2017
- 13 - 20 Luglio 2017
- 27 – 28 Luglio 2017

Assistente in lingua € 150,00 + Iva

I costi non comprendono vitto e alloggio.

Acconto 30% del totale all'atto dell'iscrizione + saldo ad inizio corso

- Assegno Bancario o Circolare Non Trasferibile
Intestato a Associazione Verace Pizza Napoletana
- Bonifico Bancario
Associazione Verace Pizza Napoletana
c/o Deutsche Bank Agenzia 1 - Napoli - Via S. Brigida
CIN: Z ABI: 03104 CAB: 03400 conto corrente n°: 000000012435
IBAN: IT98Z0310403400000000012435 - Swift: DEUTITMMNAP
- PayPal

Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 "l'Associazione Verace Pizza Napoletana" procederà al trattamento dei dati da Lei forniti nel rispetto della normativa in materia di tutela del trattamento dei dati personali, e che lei potrà in qualsiasi momento chiedere la cancellazione dai nostri archivi.

Il modulo compilato deve essere inviato:

- via fax al numero 0814201205 oppure
- via email a formazione@pizzanapoletana.org