

IL PANE IN PIZZERIA

in collaborazione con



La due giorni di approfondimento tecnico punta a formare i pizzaioli che desiderano approfondire le proprie conoscenze sulla lavorazione degli impasti per la panificazione. Un masterclass formativa di alto profilo e a numero chiuso guidata da istruttori AVPN e tecnici de "Le 5 Stagioni" durante la quale saranno insegnate varie tecniche d'impastamento e di cottura da realizzare in pizzeria così da poter offrire ai clienti un pane di qualità ed esclusivo tutti i giorni; in più si imparerà a risparmiare non buttando l'impasto avanzato.

Il corso si rivolge a chi:

- è già inserito nel settore della pizzeria e della ristorazione;
- ha partecipato ad un corso Vera Pizza Napoletana.

La durata del corso è di **10 ore**

N° di partecipanti: Min. 4 / Max 10

Durata: 2 giorni (lunedì e martedì)

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

Costo: € 250,00 + Iva

Costo per le pizzerie affiliate e per i corsisti AVPN € 150,00 + Iva

PROGRAMMA DELLA 1ª GIORNATA:

- Ore 09.00 Spiegazione del concetto Pane in Pizzeria
09.30 Lavorazione impasti Panpizza con Farine bio e Farina 1 a Pietra
10.00 Formatura filoni e formati monoporzione in genere
10.45 Spiegazione e presentazione farine di nuova generazione
12.15 Inizio infornate e cotture pane
14.00 Preparazione Preimpasto per pane tipo Ciabatta
15.00 Chiusura giornata

PROGRAMMA DELLA 2ª GIORNATA:

- Ore 09.00 Spiegazione impasto pane tipo Ciabatta
10.00 Lavorazione impasto
11.00 Cottura pane e a seguire degustazione
12.45 Consegna Attestati di Partecipazione
13.00 Chiusura giornata



MODULO DI PRENOTAZIONE

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 BASE:

- Costo € 250,00 + Iva
 Costo Pizzeria Affiliata AVPN n° € 150,00 + IVA.
 Costo Corsista AVPN (...../..... mese/anno) € 150,00 + IVA.

DATA CORSO:

- 22 -23 novembre 2017

Pernottamento nel campus all'interno della sede:

Camera Singola € **50,00** x (N° di notti) = €
IN/...../2017 OUT/...../2017

Camera Doppia € **65,00** x (N° di notti) = €
IN/...../2017 OUT/...../2017



Pagamento all'atto dell'iscrizione tramite:

- Assegno Bancario o Circolare Non Trasferibile
Intestato a Associazione Verace Pizza Napoletana
- Bonifico Bancario ad Associazione Verace Pizza Napoletana
IBAN: IT98Z031040340000000012435 - Swift: DEUTITMMNAP
c/o Deutsche Bank Agenzia 1 - Via S. Brigida Napoli
CIN: Z ABI: 03104 CAB: 03400 conto corrente n°: 000000012435
- 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