



ASSOCIAZIONE VERACE
PIZZA NAPOLETANA

VERA PIZZA



Napoletana

TRAINING FORMATIVO
50 ORE

PRESENTAZIONE

Associazione Verace Pizza Napoletana

Sede Legale: Via dei Mille, 16 80121 Napoli P.I. 07801000634 - Iscrizione Reg. Imprese Napoli n. 814980
Uffici: Via Santa Maria La Nova, 49 - 80100 Napoli - Tel. e Fax 0814201205 - e.mail. info@pizzanapoletana.org



TRAINING INTENSIVO “VERA PIZZA NAPOLETANA”

Il Training intensivo si rivolge esclusivamente ai pizzaioli che vogliono acquisire la tecnica napoletana.

N. ORE 34 + stage (16ore) = 50 ore

- **Teoria:** 4 ore + n.2 visite in azienda con approfondimento di alcuni prodotti della filiera della pizza napoletana (6 ore)
- **Laboratorio:** 28 ore
- **Stage in pizzerie qualificate:** 16 ore

N. max di partecipanti ammessi al corso: 6;

Durata: una settimana (dal Lunedì mattina al Sabato mattina).

Lezioni: dal lunedì al Venerdì

Luogo: Ist. " IV IPSSAR" via Gorizia, 2 - Poggioreale (Na)

Stage: presso una pizzeria dell'associazione secondo il calendario delle attività di Training

Test di apprendimento: Sabato mattina

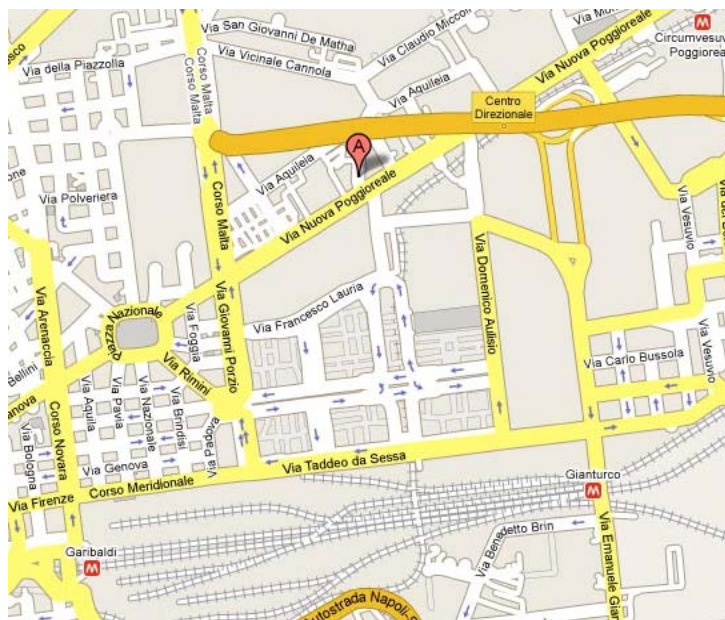
Divisa fornita dall'AVPN: n.4 magliette, n.2 pantaloni, n.2 scollini, n.2 grambiuli, n.2 cappellini

Costo base: euro 1.400,00 (inc. tasse) *

+ euro 250,00 (inc. tasse) per interprete in lingua (per le lezioni di laboratorio);

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

SEDE DEL LABORATORIO





Piano Didattico



In questo **Training** il focus didattico è sulla pratica e sullo sviluppo delle **abilità di manipolazione** della pizza napoletana, per cui dopo le lezioni teoriche si terranno quelle pratiche di gruppo e individuali. Il programma ha lo scopo di trasmettere le nozioni essenziali per intraprendere un'attività lavorativa qualificata artigianale e di apprendimento della tecnica napoletana.




In particolare il corso è articolato come segue:

- a) **Teoria:** le ore di teorie forniranno ai partecipanti essenziali notizie sulle componenti fisiologiche, morfologiche e genetiche dei prodotti e delle attrezzature utilizzate per la produzione della verace pizza napoletana secondo il disciplinare VPN.
- b) **Laboratorio:** la pratica verrà effettuata in primo luogo attraverso laboratori, collettivi e individuali tenuti da maestri pizzaioli dell'Associazione Verace Pizza Napoletana, durante tutti i giorni di lezione.
- c) **Stage aziendale:** è previsto uno stage professionale presso pizzerie storiche qualificate necessario per far acquisire un'esperienza di contatto diretto con le problematiche del lavoro e della gestione del pubblico.









TEORIA

Le lezioni consisteranno in 4 ore di teoria su materie specifiche+ n.2 visite in azienda; e riguarderanno:

-  Cenni Storici e introduzione alla Pizza Napoletana;
Principali differenze tra la pizza napoletana e le altre pizze presenti nel mondo;
-  Materie prime per produrre una pizza – Acqua, Farina, lievito, pomodoro, mozzarella, Olio extra vergine di oliva e Basilico;
Lievitazione e cottura della verace pizza napoletana (nozioni generali);
-  Attrezzature per produrre una pizza –Forno, impastatrice, banco di lavoro; pale ed altri attrezzi;

PRATICA

Gli allievi avranno un forno a legna a loro disposizione ed un banco per imparare le nozioni sulla lavorazione dell'impasto sia a mano che con l'impastatrice e la preparazione della pizza.

-  Preparazione dell'impasto, a mano e con l'impastatrice;
-  Preparazione del panetto (lievitazione, staglio e formatura);
-  Manipolazione del disco di pasta; differenza tra i vari metodi di laminazione del disco di pasta e suo condimento;
-  Organizzazione del lavoro al forno – accensione, utilizzo delle pale, tecnica per infornare; Cottura secondo i parametri di temperatura ottimali; differenza di cottura con diverse temperature e analisi dei risultati;
-  Organizzazione del lavoro al Banco;
-  Presentazione finale della pizza.

ATTESTATO DI FREQUENZA E TEST DI FINE CORSO

A conclusione del corso verrà rilasciato un attestato di frequenza al Training sulla “*VERA PIZZA NAPOLETANA*”.

E' previsto un test finale per i partecipanti che consiste in una prova teorico / pratica di preparazione delle due pizze classiche napoletane (margherita e marinara).

Il superamento del test con un punteggio superiore a 80/100 darà l'opzione (accompagnata da tirocinio qualificato) all'iscrizione all'“ALBO PIZZAIUOLI DELLA VERA PIZZA NAPOLETANA” previsto dalla statuto dell'AVPN.

Calendario delle Attività di Training

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato
9.00 presentazione	9.00-15.00 Laboratorio	9.00-15.00 Laboratorio	9.00-15.00 Laboratorio	9.00-15.00 Laboratorio	9.00-11.00 Scuola: test di apprendimento
10.00-14.00 Visita Caseificio					
15.00-19.00 Scuola: Laboratorio	15.00-17.00 Visita Produttore	15.00-16.00 Teoria	15.00-16.00 Teoria	15.00-16.00 Teoria	
	19.00-23.00 Stage	19.00-23.00 Stage	19.00-23.00 Stage	19.00-23.00 Stage	



Calendario 2010

Training di Formazione sulla "Vera Pizza Napoletana"

Febbraio	SVOLTO				
Lunedì 8	Martedì 9	Mercoledì 10	Giovedì 11	Venerdì 12	Sabato 13
Febbraio	SVOLTO				
Lunedì 22	Martedì 23	Mercoledì 24	Giovedì 25	Venerdì 26	Sabato 27
Marzo	SVOLTO				
Lunedì 8	Martedì 9	Mercoledì 10	Giovedì 11	Venerdì 12	Sabato 13
Marzo	SVOLTO				
Lunedì 22	Martedì 23	Mercoledì 24	Giovedì 25	Venerdì 26	Sabato 27
Aprile	SVOLTO				
Lunedì 12	Martedì 13	Mercoledì 14	Giovedì 15	Venerdì 16	Sabato 17
Maggio	SVOLTO				
Lunedì 3	Martedì 4	Mercoledì 5	Giovedì 6	Venerdì 7	Sabato 8
Lunedì 17	Martedì 18	Mercoledì 19	Giovedì 20	Venerdì 21	Sabato 22
Giugno					
Lunedì 14	Martedì 15	Mercoledì 16	Giovedì 17	Venerdì 18	Sabato 19
			Luglio		
Lunedì 28	Martedì 29	Mercoledì 30	Giovedì 1	Venerdì 2	Sabato 3
Luglio					
Lunedì 12	Martedì 13	Mercoledì 14	Giovedì 15	Venerdì 16	Sabato 17
Settembre					
Lunedì 6	Martedì 7	Mercoledì 8	Giovedì 9	Venerdì 10	Sabato 11
Lunedì 20	Martedì 21	Mercoledì 22	Giovedì 23	Venerdì 24	Sabato 25
Ottobre					
Lunedì 4	Martedì 5	Mercoledì 6	Giovedì 7	Venerdì 8	Sabato 9
Lunedì 18	Martedì 19	Mercoledì 20	Giovedì 21	Venerdì 22	Sabato 23
Novembre					
Lunedì 8	Martedì 9	Mercoledì 10	Giovedì 11	Venerdì 12	Sabato 13
Lunedì 22	Martedì 23	Mercoledì 24	Giovedì 25	Venerdì 26	Sabato 27
Dicembre					
Lunedì 13	Martedì 14	Mercoledì 15	Giovedì 16	Venerdì 17	Sabato 19



Modulo di Iscrizione al Training “Vera Pizza Napoletana”:

NomeCognome.....

Indirizzo.....

Citta.....c.a.p..... Nazione.....

Indirizzo mail.....

Recapito telefonicofax.....

Data e luogo di nascita:.....

Lingue parlate conosciute:

Taglia maglietta..... Taglia pantalone.....

(barrare con una X la data in cui si intende partecipare)

<input type="checkbox"/> 8 febbraio 2010	<input type="checkbox"/> 22 febbraio 2010	<input type="checkbox"/> 8 marzo 2010
<input type="checkbox"/> 22 marzo 2010	<input type="checkbox"/> 12 aprile 2010	<input type="checkbox"/> 3 maggio 2010
<input type="checkbox"/> 17 maggio 2010	<input type="checkbox"/> 31 maggio 2010	<input type="checkbox"/> 14 giugno 2010
<input type="checkbox"/> 28 giugno 2010	<input type="checkbox"/> 12 luglio 2010	<input type="checkbox"/> 6 settembre 2010
<input type="checkbox"/> 20 settembre 2010	<input type="checkbox"/> 4 ottobre 2010	<input type="checkbox"/> 18 ottobre 2010
<input type="checkbox"/> 8 novembre 2010	<input type="checkbox"/> 22 novembre 2010	<input type="checkbox"/> 13 dicembre 2010

Interprete in lingua (per le lezioni di laboratorio);

Costo base: euro 1400,00 (inc. tasse)

+ euro 250,00 (inc. tasse) per interprete in lingua (per le lezioni di laboratorio);

i costi non comprendono vitto e alloggio

acconto 30% del totale all'atto della iscrizione + **saldo** ad inizio corso

Bollettino Postale

Intestato a: Associazione Verace Pizza Napoletana
Via dei Mille, 16 – 80121 Napoli
c/c Postale: 95291381

Bonifico Bancario

c/o Deutsche Bank Agenzia 1 - Napoli - Via Santa Brigida
Associazione Verace Pizza Napoletana
CIN: Z ABI: 03104 CAB: 03400 conto corrente n°: 000000012435
IBAN: IT98Z031040340000000012435 - Swift: DEUTITMMNAP

Assegno Bancario o Circolare Non Trasferibile

Intestato ad Associazione Verace Pizza Napoletana

La informiamo che 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.

Associazione Verace Pizza Napoletana

Sede Legale: Via dei Mille,16 80121 Napoli P.I. 07801000634 - Iscrizione Reg. Imprese Napoli n. 814980
Uffici: Via Santa Maria La Nova, 49 - 80100 Napoli - Tel.e Fax 0814201205 - e.mail. info@pizzanapoletana.org