



ALBO PIZZAIOLI DELLA VERACE PIZZA NAPOLETANA

L'Albo Pizzaioli della Verace Pizza napoletana, previsto dallo statuto dell'associazione, ha lo scopo di professionalizzare sia in Italia che all'estero, la categoria dei Pizzaioli, al fine di garantire non solo la qualità del processo produttivo o dei prodotti utilizzati ma anche del personale impiegato all'interno delle pizzerie.

L'Albo nasce per tutelare l'immagine dei Pizzaioli che svolgono regolarmente e professionalmente il loro lavoro in Italia e all'estero e, di conseguenza, la vera pizza napoletana.

L'iscrizione all'Albo è a titolo gratuito, potranno essere richieste spese annuali solo per la fruizione dei beni e servizi messi a disposizione dall'Associazione, laddove richiesti e/o accettati all'atto dell'iscrizione.

Nella prima fase di attuazione, ogni pizzeria affiliata alla AVPN ed in regola con i contributi associativi può indicare le generalità di un pizzaiolo (allegando una foto); eventuali altri pizzaioli della medesima pizzeria possono iscriversi all'albo presentando il proprio curriculum vitae e salvo verifica.

Successivamente, a partire da gennaio 2012, potrà accedere all'albo qualsiasi pizzaiolo che abbia superato l'esame/test di qualificazione organizzati dall'AVPN e che abbia i requisiti richiesti per l'iscrizione alle varie categorie dell'Albo stesso.

L'Albo ha validità internazionale, con l'accettazione delle candidature e dell'iscrizione dei pizzaioli che dall'estero vorranno farne parte.

Nei paesi laddove l'Associazione è presente con proprie delegazioni, verranno istituite sessioni d'esami (con commissione mista).

L'iscrizione all'Albo non consente al pizzaiolo l'utilizzo del marchio registrato "Vera Pizza Napoletana" ma attesta attraverso una "tessera di appartenenza" la capacità professionale del pizzaiolo stesso.

L'albo verrà promosso attraverso i canali dell'AVPN, ovvero sito dell'Associazione attraverso la realizzazione di una sezione dedicata dove potranno essere visualizzati i curricula professionali degli iscritti, nonché attraverso newsletter e pubblicazioni dell'Associazione.



REGOLAMENTO

In linea con i principi fondanti dell'Associazione Verace Pizza Napoletana, del disciplinare registrato della Vera pizza Napoletana e raccogliendo le istanze e le esperienze professionali degli iscritti si è proceduto alla definizione delle seguenti qualifiche dell'Albo:

QUALIFICHE

a) Addetto al Forno / Aiuto Pizzaiolo

- 1) Colui che da almeno 2 anni in modo continuativo svolge l'attività di supportare e semplificare il lavoro del primo pizzaiolo, ovvero nella preparazione dei condimenti, nella gestione e nella pulizia del banco di lavoro, nella cottura delle pizze, nella gestione del forno presso pizzerie in Italia e all'estero.

Tale lavoro deve essere attestato da una lettera di referenze del datore di lavoro presso cui lavora o ha lavorato e confermato con il test di apprendimento, predisposto dall'Associazione, con un punteggio di almeno 75/100.

- 2) Colui che ha svolto i training di formazione professionale della Scuola della Vera Pizza Napoletana e attraverso il test di apprendimento ottenga un punteggio di almeno 75/100 e abbia svolto almeno un anno di lavoro continuativo presso pizzerie in Italia o all'Estero

b) Pizzaiolo Verace

E' il pizzaiolo che ha svolto professionalmente il proprio lavoro presso pizzerie in Italia e all'estero per almeno 3 anni. Tale lavoro deve essere attestato da una lettera di referenze del datore di lavoro presso cui ha lavorato e deve essere confermato con il test di apprendimento, con un punteggio di almeno 75/100.

c) Pizzaiolo Istruttore

Colui che in quanto pizzaiolo Verace, abbia sviluppato una particolare e spiccata vocazione all'insegnamento e abbia svolto con merito almeno 20 sessioni di formazione per conto della AVPN o si sottoponga ad un esame di abilitazione alla formazione svolto da una commissione convocata dall'associazione.

QUALIFICHE ONORARIE

Il Direttivo dell'Associazione può attribuire la qualifica di Pizzaiolo Verace Senior a quel pizzaiolo che abbia svolto professionalmente il proprio lavoro presso pizzerie in Italia e all'estero per almeno 10 anni. Tale lavoro deve essere attestato da una lettera di referenze del datore di lavoro presso cui lavora o ha lavorato e confermato con il test di apprendimento con un punteggio di almeno 75/100.

La qualifica di pizzaiolo Verace Senior può essere attribuita anche per particolari meriti.

Il Direttivo dell'Associazione può attribuire la qualifica di Pizzaiolo Maestro a colui che svolgendo in modo professionale il lavoro di pizzaiolo si è distinto, negli anni, per meriti riconosciuti nella diffusione della tradizione della Vera Pizza Napoletana, in Italia e all'estero, dimostrando di aver saputo trasferire alle nuove generazioni i principi della propria professione.

Tali onorificenze saranno segnalate in una sezione speciale dell'albo.

REQUISITI PER L'ISCRIZIONE

- a) Fino al mese di dicembre 2011 possono iscriversi all'Albo solo i pizzaioli appartenenti alle pizzerie affiliate all'AVPN
- b) A partire da gennaio 2012 possono iscriversi all'Albo tutti coloro ne faranno richiesta.

Per essere iscritti nell'Albo bisogna:

- 1) Dimostrare di possedere le caratteristiche di una delle qualifiche sopraelencate attraverso documenti (busta paga o lettera di presentazione del titolare della pizzeria nella quale si è prestata l'opera o libretto di lavoro).
- 2) Sostenere il test di apprendimento per l'ammissione all'Albo e ottenere un punteggio di almeno 75/100.

Associazione Verace Pizzeria 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



IL TEST DI APPRENDIMENTO

Ogni anno verranno istituite le sessioni d'esame in base alle richieste che perverranno all'Associazione Verace Pizza Napoletana, via fax, via mail o per posta.

Il Test consiste in un test teorico, una prova pratica ed un colloquio orale verificato da una commissione formata dall'Ass. Verace Pizza Napoletana.

L'Associazione mette a disposizione dei candidati il materiale didattico su cui si svolge l'esame.

OBBLIGHI DEGLI ISCRITTI

Gli iscritti all'Albo dei Pizzaioli della Verace Pizza Napoletana si impegnano a:

- a) a preparare e servire la vera pizza napoletana secondo la tradizione, aderendo strettamente alle regole del disciplinare dell'AVPN compreso il processo produttivo e gli ingredienti.
- b) Ad utilizzare o far utilizzare laddove è possibile ingredienti adeguati: farina 00, pomodoro pelato San Marzano o pomodoro pelato italiano, fior di latte, mozzarella STG o mozzarella di bufala campana Dop, basilico fresco, sale e lievito di Birra fresco. Sono ammessi solo ingredienti freschi, naturali e non trattati e/o geneticamente modificati.
- c) Ad adottare la tecnica adeguata: Impasto lavorato a mano o impastatrice, banco di lavoro adeguato, temperatura del forno (circa 450°), manipolazione secondo la tecnica napoletana.
- d) A promuovere il disciplinare della vera pizza napoletana;

OBBLIGHI DELL'ASSOCIAZIONE

L'associazione si impegna a:

- a) Promuovere e pubblicizzare l'albo dei pizzaioli della Verace Pizza Napoletana e le sue attività attraverso eventi, conferenze, fiere e quanto può essere utile per il raggiungimento degli obiettivi dell'associazione e la professionalizzazione degli iscritti;
- b) Assicurare il rispetto del disciplinare da parte degli iscritti all'albo e dei propri associati organizzando: seminari, corsi di formazione e/o di aggiornamento.
- c) Fornire assistenza tecnica al fine di facilitare l'aderenza al disciplinare;
- d) Informare gli iscritti all'albo per quanto riguarda il lavoro e le iniziative intraprese dall'associazione.
- e) L'Associazione si impegna altresì a riconoscere un diritto di prelazione per la partecipazione alle manifestazioni da Lei organizzate incluse le convention nel mondo, oltre a fornire informazioni riguardo alle convenzioni stipulate con aziende partner.

ISCRIZIONE

L'iscrizione all'Albo è gratuita, ogni iscritto riceverà una tessera di appartenenza personale con la propria qualifica;

Documenti

- 1) compilare il modulo di iscrizione (è necessario indicare la taglia della giacca) e allegare una foto.
- 2) corredarlo con la necessaria documentazione che lo abilita alla qualifica
- 3) inviare copia – tramite fax o mail – del modulo d'iscrizione.

Info:

Tel./fax: (+39) 081 4201205

Email: info@pizzanapoletana.org



MODULO D'ISCRIZIONE/ ENROLLMENT FORM

Nome/ First Name :		Cognome/Last Name		
Data e luogo di nascita/ Date and place of birth:				
Città/City:		Paese/Country:		
Indirizzo/ Address:			CAP/Zip code:	
Telefono/ Phone Number:		Fax:		
Cellulare/ Mobile Phone:			Foto/Attach a photo	
E.Mail/ Mail Address:				
Lingue Parlate/Spoken languages:				
Taglia maglietta/ T-shirt size:		Taglia Pantaloni/Pants size:		
Azienda in cui si svolge il proprio lavoro/Current Employer:				
Nome datore lavoro/Employer Name.....				
Città/CityAnni di professione/Number of Years Employed				
Precedenti aziende dove si è fatta esperienza/ Previous restaurant experience:				
1)				
2)				
3)				
Eventi a cui si è partecipato/ Events participated in:				
1)				
2)				
3)				
Corsi seguiti/ Professional Courses Completed:				
1)				
2)				

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.

The Associazione Verace Pizza Napoletana will strive to protect the privacy of your personal information and will not share this information with any third parties. Please notify us if at any point you would like to be removed from the database.

Napoli,.....

Firma

Associazione Verace Pizzeria 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