

Training Vera Pizza

Spezial-Ausbildung für neapolitanische Pizza



Präsentation

Training Vera Pizza



LA BOTTEGA TOSCANA

MEDITERRANE QUALITÄTSPRODUKTE



Die intensive Ausbildung richtet sich an Menschen, die die neapolitanische Technik der PizzaHerstellung erlernen wollen.

Anzahl Teilnehmer: mindestens 4/maximal 8

Dauer der Ausbildung: 40 Stunden, aufgeteilt in
34 Stunden Laborschule
6 Stunden Theorie

Zeitraum: 5 Tage (Montag – Freitag)

Ort: La Bottega Toscana, Gewerbepark Birkenhain 2, 63589
Linsengericht, Deutschland

Abschlussprüfung: am Freitagnachmittag

AVPN-Arbeitskleidung: 4 T-Shirts, 2 Hosen, 2 Krawatten, 2 Schürzen, 2 Kopfbedeckungen,
1 Rucksack, 1 Handbuch (englische oder italienische Ausführung)

Kursgebühren: 1.500 Euro (zzgl. MwSt.)

Übersetzer: Der Kurs ist in englischer oder italienischer Sprache, es besteht die
Möglichkeit für einen deutschen Sprachassistenten

Lehrplan/Ablauf:

Der Zweck dieser Ausbildung ist es, die wesentlichen Begriffe bzw. Grundlagen zu vermitteln, um qualifiziert arbeiten zu können und die neapolitanische Technik zu erlernen.

a) **Theorie** (6 Stunden)

- Historischer Hintergrund und Beschreibung der neapolitanischen Pizza
- Verschiedene Methoden von Sauerteig, Reifung und Gärung von Pizzateig
- Studie über die wichtigsten Zutaten der neapolitanischen Pizza: Wasser, Mehl, Hefe, Salz, Tomaten, Mozzarella und Olivenöl extra vergine
- Bau- und Backtechniken von Holz- und Gasöfen

b) **Laborschule** (34 Stunden)

Alle praktischen Lektionen werden von erfahrenen und qualifizierten AVPN-Pizzaexperten durchgeführt. Die Örtlichkeit für die Laborschule ist mit Holz-/Gasöfen und anderen modernen Geräten ausgestattet. Das Trainingsprogramm ist wie folgt organisiert:

- Vorbereitung Pizzateig mit Händen und Knetmaschine
- Form präparieren
- Handling des Pizzateigs und seine Würze
- Ofenfunktionen: Zündung, Einsatz von Backschiebern und Backtechniken
- Lernen, wie man bei bester Temperatur backt
- Backdifferenzen bei unterschiedlichen Temperaturen und Ergebnisanalyse
- Reinigungsmittel

c) **Teilnahmebescheinigung und Abschlussprüfung**

Am Ende des Kurses wird eine Teilnahmebescheinigung ausgestellt. Diese bestätigt die Teilnahme an der intensiven Ausbildung (40 Stunden) über die Herstellung der echten neapolitanischen Pizza. Das persönliche Zertifikat beinhaltet die Punktzahl, die in der Abschlussprüfung des Teilnehmers erzielt wurde.

Der finale Abschluss-Test besteht aus einem praktisch-theoretischen Teil über die Zubereitung der beiden neapolitanischen Pizza: Margherita und Marinara.

Tag/Zeit	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00	18:00	19:00
Montag	Präsentation		Mehl, Sauerteig			Praxis				
Dienstag	Ofen, Tomaten , Öl, Mozzarella					Praxis				
Mittwoch	Praxis					Praxis				
Donnerstag	Praxis					Praxis				
Freitag	Praxis					Test /Prüfung				



Training von "Vera Pizza Napoletana" Deutschland Anmeldeformular

Vorname..... Nachname.....

Adresse.....

Stadt.....Postleitzahl.....Land.....

E-Mail-Adresse.....

Mobiltelefon: (+.....).....

Geburtsdatum/ort.....

Mögliche Sprachen.....

T-Shirt Größe: S M L XL XXL XXXL

Hosen Größe: S M L XL XXL XXXL

Rechnungsinformationen:

Name der Firma.....

Steuernummer oder Tax Code.....Stadt.....

Firmenanschrift.....Postleitzahl.....Land.....

Deutscher Übersetzer (für Theoriestunden)

30 % Anzahlung des Gesamtbetrages bei Anmeldung (1 Monat vorher) + **70% Restzahlung vor Kursbeginn**

Zahlungsmöglichkeiten:

PayPal

Banküberweisung

Associazione Verace Pizza Napoletana c/o Deutsche Bank Agenzia 1 - Napoli - Via S. Brigida

IBAN: IT98Z031040340000000012435 - Swift: DEUTITMMNAP

CIN: Z ABI: 03104 CAB: 03400 conto corrente n°: 000000012435

Bitte senden Sie das Anmeldeformular

per Fax: + 39.0814201205 oder **per E Mail:** formazione@pizzanapoletana.org

Wir informieren Sie gemäß Artikel 13 D. Decret Law 196/2003 "True Neapolitanische Pizza Association" wird die Verarbeitung von Daten, die von Ihnen in Bezug auf das Gesetz über den Schutz personenbezogener Daten zur Verfügung gestellt werden, verwenden. Sie können die Löschung der Dateien jederzeit beantragen.