

**VERA
PIZZA**



Napoletana

Training Vera Pizza

Linsengericht



LA BOTTEGA TOSCANA
— MEDITERRANE QUALITÄTSPRODUKTE —

25th / 29th March

**VERA
PIZZA**



Napoletana



PRESENTAZIONE

Training Vera Pizza



LA BOTTEGA TOSCANA

— MEDITERRANE QUALITÄTSPRODUKTE —



ASSOCIAZIONE
**VERACE
PIZZA
NAPOLETANA**

Sede legale / Head office
via dei Mille 16
80121 Napoli, Italy

partita iva 07801000634
rea Napoli 814980

Uffici / Offices
via Capodimonte 19A
80131 Napoli, Italy

T/F +39 081 4201205
info@pizzanapoletana.org
www.pizzanapoletana.org



Il Training formativo si rivolge a coloro che vogliono acquisire la tecnica napoletana.

Durata Training: 40 ORE, suddivise in:
- 34 ore di **Laboratorio**
- 6 ore di **Teoria**

N. di partecipanti: min 4/max 10;

Durata: 5 GIORNI (Lun., Mar., Mer., Gio., Ven.);

Luogo: La Bottega Toscana, Gewerbepark Birkenhain 2, 63589 Linsengericht, Germania

Test di verifica: Venerdì pomeriggio;

Divisa fornita: n.4 magliette, n.2 pantaloni, n.2 scollini, n.2 grembiuli, n.2 cappellini, n.1 zainetto e n.1 manuale didattico (inglese o italiano);

Costo: € 1.500,00 (inc. tasse)*

Traduttore (il corso è in inglese o italiano, c'è la possibilità di un assistente in lingua tedesca)

La Bottega Toscana,
Gewerbepark Birkenhain 2, 63589
Linsengericht, Germania





PIANO DIDATTICO

Il **Training** ha lo scopo di trasmettere le nozioni essenziali per intraprendere un'attività lavorativa qualificata artigianale e di apprendimento della tecnica napoletana.

Il corso è articolato come segue:

a) Teoria (6 ore)

- Cenni storici e introduzione alla pizza napoletana;
- I processi di lievitazione, maturazione e fermentazione dell'impasto;
- Le materie prime della filiera produttiva della pizza napoletana: acqua, farina, lievito, sale, pomodoro, mozzarella ed olio extra vergine d'oliva;
- Tecniche di costruzione e di cottura dei forni a legna e di quelli a gas.

b) Laboratorio (34 ore): le lezioni e le esercitazioni pratiche verranno tenute dai maestri pizzaioli dell'Associazione Verace Pizza Napoletana nei laboratori attrezzati con forni a legna e a gas e con le più moderne attrezzature di lavoro.

Il programma del training si articolerà come segue:

- Preparazione dell'impasto a mano e con l'impastatrice;
- Formatura del panetto (staglio);
- Manipolazione e stesura 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;
- Pulizia degli utensili.

c) Attestato di Frequenza e Test di fine corso

A conclusione del corso verrà rilasciato un attestato di frequenza attestante la partecipazione ad un Training intensivo di 40 ore sulla "VERA PIZZA NAPOLETANA".

L'attestato è privato e include la votazione ottenuta al test finale previsto per i partecipanti che consiste in una prova teorico / pratica di preparazione delle due pizze classiche napoletane: margherita e marinara.

Programma delle Attività del Training Vera Pizza

Giorno / Ora	10.00	11.00	12.00	13.00	14.00	15.00	16.00	17.00	18.00	19.00
Lunedì	Presentazione		Lezione Farine e Lievitazione			Laboratorio				
Martedì	Lezione Forno, Pomodoro, Olio, Mozzarella					Laboratorio				
Mercoledì	Laboratorio					Laboratorio				
Giovedì	Laboratorio					Laboratorio				
venerdì	Laboratorio					Test				



Modulo di Iscrizione al Training "Vera Pizza Napoletana"

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

Indirizzo.....

Città.....CAP..... Nazione.....

Indirizzo e-mail.....

Telefono cellulare + (.....)..... 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..... Città

Indirizzo.....CAP.....Nazione.....

Traduttore in tedesco

Acconto 30% del totale all'atto dell'iscrizione (un mese prima) + **saldo** ad inizio corso.

Modalità di pagamento:

Paypal

Bonifico Bancario

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°: 00000012435

Il modulo compilato deve essere inviato:

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

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.