

FORMULAIRE D'INSCRIPTION PIZZERIA "ON THE ROAD"

Sélectionnez le type de four utilisé



FOUR A BOIS DE TYPE NAPOLITAINE



UN DES FOURS À GAZ CERTIFIÉS



UN DES FOURS ELECTRIQUES CERTIFIÉS

Je soussigné.....

Titulaire/Gérant de la Pizzeria.....

Située en..... Province Pays.....

AdresseC.P.

Téléphone:.....Fax:.....Cellulaire:.....

Adresse e-mail (À pouvoir publier)

Site webFacebook.....

Instagram.....

Prénom Premier Pizzaiolo.....

DONNÉES DU TITULAIRE

Cellulaire Titulaire (à ne pas publier)

e-mail du titulaire (à ne pas publier)

DONNÉES FISCALES ET LÉGALES DE L'ENTREPRISE

Raison sociale

Située en..... Province Pays.....

AdresseC.P.

Numéro de TVA.....Autorisation Administrative n°

Je demande

- d’être inscrit à l’associazione verace pizza napoletana en tant qu’affilié

et je m’engage :

- à accepter, respecter et promouvoir la tradition de la vraie pizza napolitaine conformément à la Réglementation de l’Associazione Verace Pizza Napoletana annexe à la présente ;
- à saisir dans la carte de la pizzeria la “Verace pizza napoletana” comme produit d’excellence.

Cachet et signature pour acceptation

Cachet et signature pour acceptation

Autorisation au traitement des données aux sens du Règlement UE 2016/679 - GDPR;

Nous publions ci-après un extrait de **notre statut** avec les conditions nécessaires et les obligations principales de l’AVPN et de l’Affilié qui sont à la base pour pouvoir entrer dans notre Association ; en plus dans les pages suivantes vous trouverez la liste des documents que vous devrez livrer au moment de la demande d’inscription.

Conditions de base

- **Fours:**
- **à Bois:** La pizza doit être cuite dans un four de type napolitain comme demandé par notre réglementation
- **à Gaz:** les fours doivent forcément être parmi ceux que l’AVPN a approuvé
- **Électrique :** les fours doivent forcément être parmi ceux que l’AVPN a approuvé
- **Ingrédients appropriés:** farine 00, tomate pelée San Marzano ou tomate pelée italienne, fior di latte, mozzarella STG ou mozzarella di bufala campana D.o.p, basilic frais, sel et levure de Bière fraîche. Les ingrédients admis ne sont que frais, naturels, et pas traités.
- **Technique appropriée :** Travaillée à la main ou à la machine, plan de travail approprié (d’habitude en marbre), température du four (environ 450° degré), manipulation selon la technique napolitaine, préparation de la pizza avec la même technique, etc.
- L’affilié s’engage à saisir et promouvoir au sein de sa carte et de son offre gastronomique la “verace pizza napoletana” tel qu’indiquée dans notre réglementation annexe à la présente lettre.
- La Visite est un rapport d’un représentant désigné par l’Association qui vérifie que les ingrédients, la technique et le produit final sont conformes à la tradition. En tout cas nous nous réservons, selon le règlement, d’effectuer de contrôles périodiques à travers notre représentant pour vérifier, dans l’intérêt de tous les associés, la qualité constante de la production des pizzas chez les entreprises associées.
- Chaque restaurant est tenu de respecter les règles de l’association. En plus, chaque restaurant est tenu de verser une cotisation ponctuelle (une taxe volontaire peut être demandée pour les frais de secrétairie ou le lien du site web) à l’AVPN ou ses délégations.
- Par conséquence, la cotisation ne s’applique pas pour les nouveaux ou d’autres locaux d’un même groupe, ni l’adhésion transférable d’un local à l’autre. Plutôt, chaque entreprise est évaluée et inscrite séparément parmi les affiliés. En cas de manquement par un ou plusieurs de ses propres restaurants, l’association VPN a le droit de suspendre ou retirer l’adhésion à titre individuel ou collectif.

Obligations de l'Association

L'association s'engage à :

1. Promouvoir et faire connaître la marque Verace Pizza Napoletana et ses activités avec des événements, des conférences et des foires et tout ce qui peut être utile pour la réalisation des objectifs de l'association ;
2. Assurer le respect de la réglementation par les associés et la formation des membres mêmes ;
3. Prêter assistance technique afin de faciliter l'adhérence à la réglementation ;
4. Sélectionner les entreprises dont les outils, les matériaux et les produits sont conformes aux conditions de la réglementation ;
5. Organiser des sessions d'information pour les responsables des entreprises associées ;
6. Organiser et promouvoir des cours de formations pour pizzeraiolos ;
7. Informer les membres affiliés pour ce qui concerne le travail et les initiatives prises par l'association.
8. L'Association s'engage également à reconnaître un droit de préemption pour participer aux manifestations organisées par elle ainsi que les conventions dans le monde et à fournir des informations concernant les conventions conclues avec les entreprises partenaires.

Obblighi degli Affiliati

Les membres affiliés s'engagent à :

1. Montrer de manière évidente la marque de l'association au sein de leur local et, si possible, à l'extérieur de leur activité et exclusivement dans cet endroit ;
2. Saisir dans leur cartes les types de pizzas promues par la réglementation, "Verace pizza napoletana", à les préparer et les servir en adhérant strictement aux normes de la réglementation de l'AVPN, y compris le processus de production et les ingrédients.
3. Le responsable de l'activité doit connaître la Verace Pizza Napoletana et ses ingrédients.
4. Le pizzeraiolo doit être reconnu par l'AVPN et, en cas de substitution du pizzeraiolo reconnu, le responsable de l'activité doit tout de suite le communiquer à l'association. (par fax ou e-mail)
5. L'association accepte l'adhésion des affiliés aux autres associations à condition qu'elles ne soient pas en concurrence et en conflit avec les objectifs et les règles de l'Association.
6. Les membres associés sont obligés à communiquer et à convenir avec l'association n'importe quelle activité de promotion ou de publicité, la participation aux foires, aux cours de formation, à la création de concours régionaux et nationaux et de tout ce qui concerne la pizza, et qui implique directement ou indirectement l'association même.
7. Nous vous invitons à nous rendre la copie de la présente soussignée et estampillée par le titulaire ou par le représentant légal de l'entreprise ainsi que la fiche annexée dûment remplie.
8. Les membres sont obligés de fabriquer la pâte dans un laboratoire équipé, conforme aux exigences sanitaires et d'hygiène établies par la réglementation de leur pays.

DOCUMENTATION NÉCESSAIRE POUR L'INSCRIPTION À L'ASSOCIAZIONE VERACE PIZZA NAPOLETANA

Nous énumérons ci-après le matériel d'information et la documentation nécessaire à annexer :

1. Fiche avec les données de la pizzeria remplie (Annexée) ;
2. Photocopie de la licence administrative ;
3. Logo de l'entreprise en Jpeg (300 dpi) ou Pdf (pour le site internet et pour les publications)
4. Vidéo de préparation de la pizza (pâte, découpage (staglio)/ préparation des boules, manipulation et cuisson jusqu'à la présentation finale de la pizza).
 - a. Vous devrez nous indiquer les dosages des ingrédients utilisés pour la pâte et les temps et les modalités de levage.
 - b. En plus vous devrez nous envoyer des photos (même sur support numérique CD à 300 dpi) de :
5. photo du camion ;
6. photo du titulaire ou des gérants et du pizzeraiolo ;
7. photo la pizza servie dans l'assiette.

Vous pourrez nous envoyer par courrier ordinaire ou par e-mail. Cordialement et bon travail.

Date: Prot.:

Associazione Verace Pizza Napoletana



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

Sede legale / Head office
Uffici / Offices

via Capodimonte 19A
80131 Napoli, Italy

partita iva 07801000634
rea Napoli 814980

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