



ALBO PIZZAIOLI DELLA VERACE PIZZA NAPOLETANA

Cosa è l'Albo

L'Albo Pizzaioli della Verace Pizza napoletana, è previsto dallo statuto dell'Associazione e 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 al lavoro 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, attraverso il loro lavoro, la Vera Pizza Napoletana.

Requisiti e Costi

Qualunque pizzaiolo potrà iscriversi all'albo e non sarà obbligato a far parte di nessuna associazione di settore, gli unici requisiti indispensabili sono il rispetto del disciplinare dell'associazione e lo svolgimento della professione.

All'Albo potranno essere iscritti i pizzaioli che lo desidereranno e avranno conseguito una delle qualifiche, contemplate all'interno del presente regolamento e/o dopo aver sostenuto l'esame richiesto dalla commissione preposta o aver dimostrato la propria esperienza attraverso libretto di lavoro e/o curriculum.

Ogni pizzeria associata all'AVPN ed in regola con i contributi associativi può indicare le generalità del 1° pizzaiolo che entrerà di diritto e a titolo gratuito nell'Albo; gli eventuali altri pizzaioli della medesima pizzeria possono iscriversi all'Albo, sostenendo uno specifico esame con la commissione preposta, ad costo ridotto di € 80,00 per i primi due anni e €30,00 a partire dal 3° anno.

Per tutti gli altri l'iscrizione all'Albo è subordinata al superamento dell'esame e ha un costo di € 150,00 comprensivo dei primi 2 anni di iscrizione e di € 30,00 a partire dal 3° anno.

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, potrebbero essere istituite sessioni d'esami speciali, con commissione mista e sempre alla presenza di un membro del Direttivo.

L'albo verrà promosso attraverso i canali dell'AVPN, ovvero il 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 della qualifica del pizzaiolo della Vera Pizza Napoletana.

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 ha lavorato e confermato con il test di apprendimento 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 l'esame presso la commissione della Vera Pizza Napoletana dimostri il proprio livello di apprendimento con un punteggio di almeno 75/100 e abbia svolto almeno due anni 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 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 10 sessioni di formazione per conto dell'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 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 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.



TEST DI APPRENDIMENTO

Ogni anno vengono 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 si svolge alla presenza di una commissione qualificata formata da esponenti dell'Associazione Verace Pizza Napoletana e verte in una parte pratica ed una parte Teorica. L'Associazione mette a disposizione dei candidati il materiale didattico su cui si tiene l'esame.

Coloro non dovessero superare il test di apprendimento devono attendere almeno 6 mesi prima di poterlo rifare.

OBBLIGHI DEGLI ISCRITTI

Gli iscritti all'Albo dei Pizzaioli della Verace Pizza Napoletana si impegnano 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) 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 o geneticamente modificati.
- c) adottare la tecnica adeguata: impasto lavorato a mano o con l'impastatrice, banco di lavoro adeguato, temperatura del forno (circa 450° G), manipolazione seguendo la tecnica napoletana.
- d) 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 con eventi, conferenze e fiere e tutto ciò che può essere utile per il raggiungimento degli obiettivi dell'associazione e per 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) 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 solo per il 1° pizzaiolo di una pizzeria affiliata all'AVPN; gli eventuali altri pizzaioli della medesima pizzeria possono iscriversi all'Albo, sostenendo uno specifico esame con la commissione preposta, ad costo ridotto di € 80,00 per i primi due anni e €30,00 a partire dal 3° anno.

Per tutti gli altri l'iscrizione all'Albo è subordinata al superamento dell'esame e ha un costo di € 150,00 comprensivo dei primi 2 anni di iscrizione e di € 30,00 a partire dal 3° anno.

Documenti

Ogni pizzaiolo deve inviare via mail o fax:

- 1) il modulo di iscrizione debitamente compilato (è necessario indicare la taglia della giacca)
- 2) una foto mezzo busto in abiti da lavoro;
- 3) la necessaria documentazione che lo abilita alla qualifica;

Info:

Tel./Fax +39 0814201205

Email: info@pizzanapoletana.org

**VERA
PIZZA**



Napoletana

Modulo d'iscrizione / Enrolement Form

Nome e Cognome / First and 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:	
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/ Employer Name.....	
Città/City Anni di attività/Number of Year 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)	
Corsi eseguiti / 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.

Firma

Napoli,.....



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