



REGISTRE DES PIZZAÏOLOS DE LA VERACE PIZZA NAPOLETANA

Qu'est-ce que c'est le Registre

Le Registre des Pizzaiolos de la Verace Pizza napoletana est prévu par le statut de l'Association et son objectif est de professionnaliser, soit en Italie soit à l'étranger, la catégorie des Pizzaiolos, pour garantir pas seulement la qualité du processus de production ou des produits utilisés mais aussi du personnel au travail au sein d'une pizzeria.

Le Registre naît pour protéger l'image des Pizzaiolos qui déroulent régulièrement et professionnellement leur travail en Italie et à l'étranger et, à travers cela, la Vera Pizza Napoletana (vraie pizza napolitaine).

Conditions et coûts

N'importe quel pizzaiolo peut s'inscrire au registre et il n'est pas obligé à faire partie d'aucune association de secteur, les seules conditions nécessaires sont le respect de la réglementation et le déroulement de la profession.

Au Registre on peut s'inscrire les pizzaiolos qui le désirent et ont obtenu une des qualifications visées dans la présente réglementation, et/ou après avoir passé l'examen demandé par la commission chargée ou avoir démontré leur expérience à travers le livret de travail et/ou le cv.

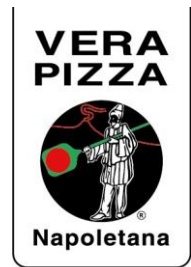
Chaque pizzeria associée à l'AVPN et en règle avec la cotisation peut indiquer les généralités du premier pizzaiolo qui entre de plein droit et gratuitement dans le Registre ; les autres pizzaiolos éventuels de la même pizzeria peuvent s'inscrire au Registre, en faisant un examen spécifique avec la commission chargée, au coût réduit de € 80,00 pour les deux premières années et € 30,00 dès la troisième année.

Pour tous les autres l'inscription au Registre est subordonnée à la réussite de l'examen et le coût est de € 150,00 pour les deux premières années et de € 30,00 dès la troisième année.

Le Registre est valable au niveau international, avec l'acceptation des candidatures et de l'inscription des pizzaiolos qui de l'étranger veulent en faire partie.

Dans les pays où l'Association est présente avec ses délégations, des séances d'examen spéciales pourraient être instituées, avec une commission mixte et toujours à la présence d'un membre du Comité directeur.

Le registre sera promu par les chaînes de l'AVPN, ou bien le site de l'Association avec la réalisation d'une section dédiée où les curricula professionnels des inscrits pourront être vus, ainsi qu'à travers la newsletter et les publications de l'Association.



RÈGLEMENT

Conformement aux principes fondateurs de l'Associazione Verace Pizza Napoletana, de la réglementation enregistrée de la Vera pizza napoletana (vraie pizza napolitaine) et d'après les instances et les expériences professionnelles des inscrits on a procédé à définir la qualification du pizzaiolo de la Vera Pizza Napoletana.

QUALIFICATIONS

a) Responsable au four/ Aide pizzaiolo

- 1) Celui qui depuis 2 ans au moins déroule en continu l'activité de supporter et simplifier le travail du premier pizzaiolo, ou bien dans la préparation des condiments, dans la gestion et dans le nettoyage du comptoir, dans la cuisson des pizzas, dans la gestion du four chez les pizzerias en Italie et à l'étranger. Ce travail doit être certifié par une lettre de recommandation de l'employeur où il a travaillé et confirmé par un test d'apprentissage avec une note de 75/100 au moins.
- 2) Celui qui a déroulé les cours de formation professionnelle de l'École de la Vera Pizza Napoletana et à travers l'examen tenu par la commission de la Vera Pizza Napoletana il démontre son niveau d'apprentissage avec une note de 75/100 au moins et a déroulé deux ans de travail continu au moins chez les pizzerias en Italie ou à l'étranger.

b) Pizzaiolo Verace

C'est le pizzaiolo qui depuis trois ans au moins a déroulé au niveau professionnel son travail chez les pizzerias en Italie et à l'étranger. Ce travail doit être certifié par une lettre de recommandation de l'employeur où il a travaillé et confirmé par un test d'apprentissage avec une note de 75/100 au moins.

c) Pizzaiolo Instructeur

Celui qu'en tant que pizzaiolo Verace a développé une vocation particulière et prononcée à enseigner et a déroulé avec mérite 10 séances de formation au moins pour l'AVPN ou se soumet à un examen d'aptitude à la formation déroulé par une commission qui est convoquée par l'Association.

TITRES D'HONNEUR

Le Comité directeur de l'Association peut attribuer la qualification de Pizzaiolo Verace Senior au pizzaiolo qui depuis 10 ans au moins a déroulé au niveau professionnel son travail chez les pizzerias en Italie et à l'étranger. Ce travail doit être certifié par une lettre de recommandation de l'employeur où il a travaillé et confirmé par un test d'apprentissage avec une note de 75/100 au moins. La qualification de Pizzaiolo Verace Senior peut être attribué pour des mérites particuliers.

Le Comité directeur peut attribuer la qualification de Maître Pizzaiolo à celui qui s'est distingué, au fils des ans, pour des mérites reconnus dans la diffusion de la Vera Pizza Napoletana, en Italie et à l'étranger, parce qu'il a déroulé de manière professionnelle le travail de pizzaiolo, en démontrant qu'il a été capable de transférer



les principes de sa profession aux nouvelles générations. Ces titres seront notés dans une section spéciale du Registre.

TEST D'APPRENTISSAGE

Chaque année les séances d'examen sont instituées selon les demandes qui arrivent à l'Associazione Verace Pizza Napoletana, par fax, par mail ou par courrier.

Le test a lieu en présence d'une commission qualifiée qui est composée des membres de l'Associazione Verace Pizza Napoletana et il se concentre sur une partie pratique et une partie théorique. L'Association met à la disposition des candidats le matériel didactique pour passer l'examen.

Ceux qui ne réussissent pas le test d'apprentissage doivent attendre 6 mois au moins avant de le refaire.

OBLIGATIONS DES INSCRITS

Les inscrits au Registre des Pizzaiolos de la Verace Pizza Napoletana s'engagent à :

- a) préparer et servir la vraie pizza napolitaine selon la tradition, en adhérant strictement aux règles de la Réglementation de l'AVPN, y compris le processus de production et les ingrédients.
- b) utiliser ou faire utiliser les ingrédients appropriés là où c'est possible: farine 00, tomate pelée San Marzano ou tomate pelée italienne, fior di latte, mozzarella STG ou mozzarella di bufala campana AOP, basilic frais, sel et levure de Bière fraîche. Ils ne sont autorisés que les ingrédients frais, naturels et pas traités ou génétiquement modifiés.
- c) adopter la technique appropriée : pâte travaillée à la main ou avec le pétrin, plan de travail approprié, température du four (environ 450° degrés), manipulation selon la technique napolitaine.
- d) promouvoir la réglementation de la vraie pizza napolitaine;

OBLIGATIONS DE L'ASSOCIATION

L'association s'engage à :

- a) promouvoir et faire connaître le registre des pizzaiolos de la Verace Pizza Napoletana et ses activités à travers des événements, des conférences et des foires et tout ce qui peut s'avérer utile pour atteindre les objectifs de l'association et pour professionnaliser les inscrits ;
- b) assurer le respect de la réglementation par les inscrits au registre ou par les associés en organisant des: séminaires, cours de formation et/ou de recyclage.
- c) apporter une assistance technique pour faciliter l'adhérence à la réglementation;
- d) informer les inscrits au registre à l'égard du travail et des initiatives de l'association.



- e) Reconnaître un droit de préemption pour participer aux manifestations organisées par elle, y compris les congrès dans le monde, ainsi que de fournir des infos concernant les conventions conclues avec les entreprises Partner.

INSCRIZIONE

L'iscrizione al Registro non è gratuita che per il primo pizzaiolo d'una pizzeria affiliata all'AVPN ; gli altri pizzaioli eventuali della stessa pizzeria possono iscriversi al Registro, passando un esame specifico con la commissione incaricata, a costo ridotto di € 80,00 per le prime due annate e € 30,00 dalla terza annata. Per tutti gli altri l'iscrizione al Registro è subordinata al successo dell'esame a costo di € 150,00 per le prime due annate e di € 30,00 dalla terza annata.

Documenti

Ogni pizzaiolo deve inviare per mail o fax :

- 1) il modulo di iscrizione debitamente compilato (si deve indicare la misura della giacca)
- 2) una foto a mezzo busto con l'abbigliamento di lavoro;
- 3) tutta la documentazione che attesta la qualifica;

Info:

Tel./Fax +39 0814201205

Email: info@pizzanapoletana.org

**VERA
PIZZA**



Napoletana

Formulaire d'inscription/ Enrolement Form

Prénom et Nom / First and Last Name:	
Date et lieu de naissance / Date and place of birth:	
Ville/City:	Pays/Country:
Adresse/ Address:	CP/Zip code:
Téléphone/ Phone Number:	Fax:
Cellulaire/ Mobile Phone:	
E-Mail/ Mail Address:	
Langues parlées / Spoken languages:	
Taille maillot/ T-shirt size:	Taille Pantalon/ Pants size:
Employeur actuel/Current Employer:	
Prénom Employeur/Employer Name.....	
Ville/City Années de travail/Number of Year Employed.....	
Expérience précédente dans les restaurants / Previous Restaurant Experience	
1)	
2)	
3)	
Événements participés / Events participated in	
1)	
2)	
Cours effectués / Professional courses completed	
1)	
2)	

Nous vous informons qu'au sens de l'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 "l'Associazione Verace Pizza Napoletana" va procéder au traitement des données personnelles que vous fournissez. Vous pouvez demander à tout moment d'être éliminé par nos archives.

Signature

Naples,.....
