

**VERA
PIZZA**



Napoletana

Training **Vera Pizza**

Advanced *Training*

Extra *Training*

**VERA
PIZZA**



Napoletana



ASSOCIAZIONE
**VERA
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

PRÉSENTATION

L'offre de formation de l'Associazione Verace Pizza Napoletana est adressée à ceux qui veulent apprendre ou perfectionner la connaissance de la technique de la Vera Pizza Napoletana (Vraie Pizza Napolitaine). Les cours ont été étudiés pour s'adapter parfaitement soit aux exigences de *ceux qui n'ont jamais eu d'expérience comme pizaiolo*, soit à celles de *ceux qui ont déjà un minimum d'expérience* dans le secteur, ainsi qu'aux *entrepreneurs intéressés à investir dans un projet d'une pizzeria napolitaine*.

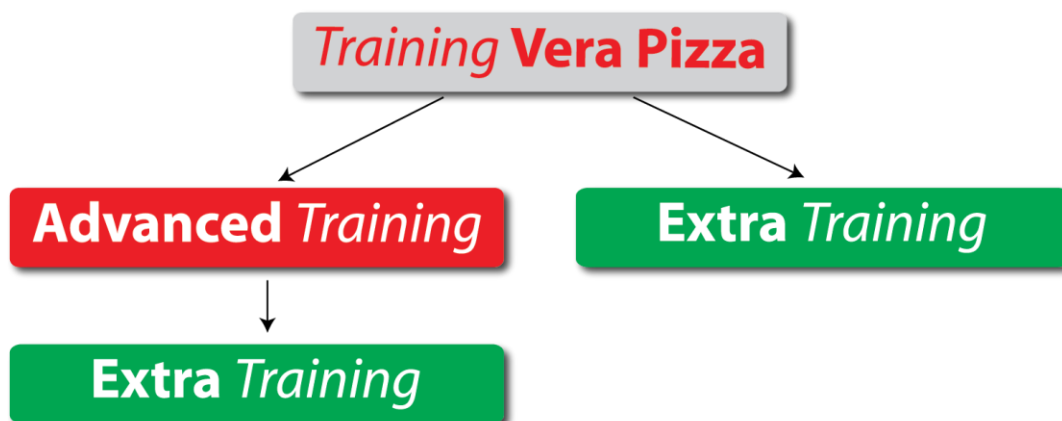
Les parcours à choisir sont différents. On commence avec le **Training de base**, qui dure 9 jours, pour apprendre les connaissances théoriques et pratiques fondamentales.

Ensuite, on peut choisir entre un parcours intensif bien plus interdisciplinaire de 9 jours (**Advanced Training**) et un parcours d'approfondissement et de perfectionnement de 5 jours (**Extra Training**). Les deux parcours peuvent être aussi choisis conjointement pour compléter le cycle de formation "Verace" de 4 semaines.

Le déroulement du Training de Base permet aussi de suivre les cours pas de manière séquentielle mais à différents moments.

Dans le détail les parcours à choix:

Parcours		Durée en jj	Coût
A	Training Vera Pizza	9	€ 1.800,00
B	Training Vera Pizza + Extra Training	14	€ 2.300,00
C	Training Vera Pizza + Advanced Training	18	€ 3.050,00
D	Training Vera Pizza + Advanced Training + Extra Training	23	€ 3.550,00



Training Vera Pizza

Le Training de base s'adresse à ceux qui veulent apprendre la technique napolitaine et il convient soit à celui qui n'a jamais fait le pizzaiolo, soit à celui qui a un minimum d'expérience, ainsi qu'aux entrepreneurs intéressés à investir dans une pizzeria napolitaine.

Durée Training : 60 HEURES, divisées en 46 heures d'*Atelier pratique* et 14 heures de *Théorie*

N. de participants : min 4/max 10 ;



Durée : 9 JOURS (Lun., Mar., Mer., Jeu., Ven., Sam., Lun., Mar., Mer.)



Horaire: 10.00 a.m – 7.00 p.m.

Test de vérification : Mercredi

Uniforme fournie : n.4 maillots, n.2 pantalon, n.1 foulard, n.2 tabliers,
n. 1 casquette, n.1 sac et n.1 manuel didactique ;

Coût : € 1.800,00 (Certificat HACCP inclus)

Assistant en langue € 350,00

PROGRAMME DES ACTIVITÉS DU TRAINING VERA PIZZA

Jour / Heure	10.00	11.00	12.00	13.00	14.00	15.00	16.00	17.00	18.00	19.00
Lundi	Présentation	Cours Haccp	Leçon Farines			Activité d'Atelier pratique				
Mardi	Leçons Four, Levage					Activité d'Atelier pratique				
Mercredi	Leçons Tomate, Mozzarella, Huile					Activité d'Atelier pratique				
Jeudi	Leçon Food Cost					Activité d'Atelier pratique				
Vendredi	Activité d'Atelier pratique					Activité d'Atelier pratique				
Samedi	Activité d'Atelier pratique									
Lundi	Activité d'Atelier pratique					Activité d'Atelier pratique				
Mardi	Activité d'Atelier pratique					Activité d'Atelier pratique				
Mercredi	Test final									

PLAN DE FORMATION TRAINING DE BASE

Le **Training** vise à transmettre les notions essentielles pour entreprendre un travail qualifié artisanal et d'apprentissage de la technique napolitaine. Le cours est structuré comme ci-après:

a) Théorie (14 heures)

- Signes historiques et introduction à la pizza napolitaine;
- Les processus de levage, maturation et fermentation de la pâte;
- Les matières premières de la chaîne de production de la pizza napolitaine; eau, farine, levure, sel, tomate, mozzarella et huile d'olive extra-vierge;
- Techniques de construction et de cuisson des fours à bois et à gaz.

b) Atelier pratique (46 heures) : les leçons et les travaux pratiques seront tenus par les maîtres pizzaiolos de l'Associazione Verace Pizza Napoletana dans les nouveaux laboratoires de Capodimonte, composés par 3 fours à bois et 2 fours à gaz et 1 four électrique avec les équipements de travail les plus modernes.

Le programme du training est articulé comme ci-après :

- Préparation de la pâte à la main et avec le pétrin;
- Moulage du pâton (staglio);
- Manipulation et étalement du disque de pâte et son condiment;
- Organisation du travail au four – allumage, utilisation des pelles, technique pour enfourner;
- Cuisson selon les paramètres optimaux de température;
- Différence avec diverses températures et analyses des résultats ;
- Nettoyage de l'équipement.

c) Certificat de Participation et Test final.

A la fin du cours un certificat de participation au Training intensif de 60 heures sur la “**VERA PIZZA NAPOLETANA**” sera délivré.

Le certificat est privé et il inclut la note obtenue au test final prévu pour les participants qui consiste en un examen théorique/ pratique de préparation d'une classique pizza napolitaine : margherita ou marinara.

Advanced Training

L'Advanced Training est un parcours développé afin de perfectionner et approfondir la Vraie pizza napolitaine et s'adresse à ceux qui ont fait le cours de base ou bien qui, ayant déjà des connaissances de base attestées, veulent approfondir d'autres aspects techniques. Le cours s'articule en différentes phases qui vont de la préparation et la cuisson contemporaine de pizzas plus complexes, au développement de la pizza sans gluten, au monde des levures et du levage avec des pâtes avec le levain, jusqu'à un cours sur la friterie napolitaine.



Durée : 72 HEURES d'Atelier pratique - 9 JOURS (Jeu., Ven., Sam., Dim., Lun., Mar., /en.)



Horaire: 10.00 a.m – 6.00 p.m.

N. de participants : min 2/max 10

Coût : € 1.250,00

Assistant en langue € 250,00

PLAN DE FORMATION ADVANCED TRAINING

Le cours est articulé comme ci-après:

- **2 jours de Cours de Pizza Sans Gluten**

Théorie, introduction à la maladie cœliaque et au régime sans gluten : définitions et nombres par l'AIC (Associazione Italiana Celiachia)

Atelier pratique sur les pâtes, l'étalement et la cuisson de la pizza sans gluten.

- **2 jours de Cours comme Boulanger**

Théorie : les fours, le bois et les équipements techniques

Atelier pratique sur la cuisson individuelle et multiple

- **3 jours de Cours sur le Levain**

Création du levain et sa gestion

Atelier pratique sur les pâtes, l'étalement et la cuisson des pizzas préparées avec différentes levures

- **2 jours sur la Friterie Napolitaine**

Leçon théorique sur les huiles pour la friture

Atelier pratique de préparation des ingrédients de base, assemblage et cuisson

- **Un cours en ligne à choix du participant**

Certificat de Participation

A la fin des différents modules un certificat de participation au cours est prévu pour les participants.

Extra Training

L'Extra Training s'adresse à ceux qui ont fait le training de formation ou qui veulent perfectionner la technique napolitaine. Les 5 jours d'approfondissement sont consacrés à affiner la préparation des légumes et la réalisation et la gestion de pizzas plus complexes avec une attention particulière aux pizzas farcies (calzoni).



Durée 30 HEURES d'Atelier pratique 5 JOURS
Horaire: 10.00 a.m – 4.00 p.m.

N. de participants : min 2/max 10 ;

Coût : € 500,00

PLAN DE FORMATION EXTRA TRAINING

Le cours est articulé comme ci-après:

2 jours de préparation de pizzas avec les légumes

Choix, préparation et réalisation de pizzas avec les légumes.

3 jours de cuissons multiples et préparation des calzoni

Gestion et réalisation de pizzas plus complexes avec une attention particulière aux pizzas farcies (calzoni).

Certificat de Participation

A la fin du cours un certificat de participation au cours est prévu pour les participants.

Opzioni Facoltative

Pour d'autres semaines supplémentaires d'Extra training ou pour des parcours personnalisés, veuillez écrire à formazione@pizzanapoletana.org.

Pour plus d'informations sur la nuitée sur le campus, écrivez à welcomecapodimonte@gmail.com


JANVIER

JANVIER																						
9	10	11	12	13	14	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	30	31	1	2	3
COURS DE BASE									ADVANCED TRAINING									EXTRA TRAINING				
									EXTRA TRAINING													

FEVRIER

FEVRIER																						
6	7	8	9	10	11	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	27	28	1	2	3
COURS DE BASE									ADVANCED TRAINING									EXTRA TRAINING				
									EXTRA TRAINING													

MARS

MARS																						
6	7	8	9	10	11	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	27	28	1	2	3
COURS DE BASE									ADVANCED TRAINING									EXTRA TRAINING				

MAI

MAI																						
8	9	10	11	12	13	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	29	30	31	1	2
COURS DE BASE									ADVANCED TRAINING									EXTRA TRAINING				
									EXTRA TRAINING													

JUIN

JUIN																						
5	6	7	8	9	10	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	26	27	28	29	30
COURS DE BASE									ADVANCED TRAINING									EXTRA TRAINING				
									EXTRA TRAINING													

JUILLET

JUILLET																						
3	4	5	6	7	8	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21					
COURS DE BASE									ADVANCED TRAINING													
									EXTRA TRAINING													

JUILLET /AOÛT

24	25	26	27	28	29	31	01	02													
COURS DE BASE																					

**VERA
PIZZA**



Napoletana

SEPTEMBRE																												
4	5	6	7	8	9	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	25	26	27	28	29						
COURS DE BASE									ADVANCED TRAINING									EXTRA TRAINING										
									EXTRA TRAINING																			

SEPTEMBRE /OCTOBRE																							
25	26	27	28	29	30	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	16	17	18	19	20	
COURS DE BASE									ADVANCED TRAINING									EXTRA TRAINING					
									EXTRA TRAINING														

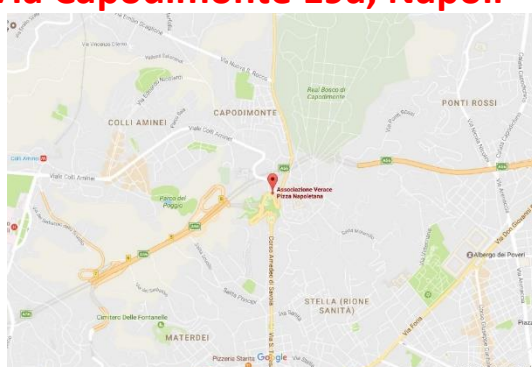
OCTOBRE																			
16	17	18	19	20	21	22	24	25	26	27	28	29	30						
COURS DE BASE									EXTRA TRAINING										

NOVEMBRE																							
6	7	8	9	10	11	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	27	28	29	30	31	
COURS DE BASE									ADVANCED TRAINING									EXTRA TRAINING					
									EXTRA TRAINING														

NOVEMBRE/Décembre																			
27	28	29	30	1	2	4	5	6	11	12	13	14	15						
COURS DE BASE									EXTRA TRAINING										



L'ÉCOLE de la Vera Pizza Napoletana Via Capodimonte 19a, Napoli



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



Mode de paiement:

Acompte de 30% du montant total au moment de l'inscription (un mois avant) + **solde** au début du cours.

☐ **Paypal**

☐ **Virement**

Associazione Verace Pizza Napoletana Banca Intesa Sanpaolo

IBAN: IT 85J 030 6909 6061 00000 187057

BIC/SWIFT: BCITITMMXXX

Tout l'offre de formation est disponible sur le site internet <https://www.pizzanapoletana.org/it/>

La réservation du cours de base doit être effectuée à travers le formulaire présent sur le lien https://www.pizzanapoletana.org/it/corso_base

Au sens de l'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 "l'Associazione Verace Pizza Napoletana" procédera au traitement des données que vous fournissez dans le respect de la réglementation en matière de protection du traitement des données personnelles, et que vous pourrez demander, à tout moment, la suppression par nos archives.