

Training **Vera Pizza**

Advanced Training

Extra Training

**VERA
PIZZA**



Napoletana



PRESENTACIÓN

La oferta formativa de la Asociación Verace Pizza Napoletana está dirigida a todos aquellos que quieran adquirir o perfeccionar el conocimiento de la técnica de producción de la Vera Pizza Napoletana. Los cursos han sido estudiados para adaptarse perfectamente tanto a las exigencias *de quien nunca ha tenido experiencia como pizzero*, como a las de quien ya tiene un mínimo de experiencia en el sector, *así como a los empresarios interesados en invertir en un proyecto para una pizzería napolitana*.

MÉTODO DIDÁCTICO

El método consiste en garantizar la formación teórica con profesores especializados y la formación práctica con la ayuda de profesionales del sector, formados de antemano en el enfoque didáctico, que gracias a su experiencia, transfieren conocimientos y competencias a los estudiantes.

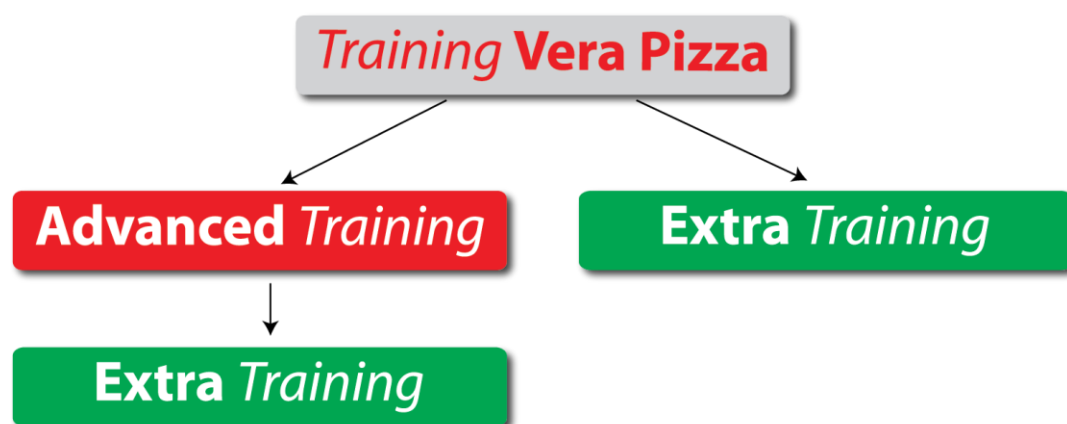
Esto le permite conocer la teoría y aprender inmediatamente los aspectos prácticos de la aplicación.

Los cursos de formación se desarrollarán en un aula didáctica dotada de las más sofisticadas tecnologías, y en 2 laboratorios equipados con instrumentación específica de un laboratorio profesional.

Entre las distintas dotaciones :

- hornos de leña, eléctrico y gas certificados
- cámara de levadura que permite bloquear sin alteraciones la fermentación del producto
- amasadoras de horquilla, con brazos de inmersión capaces de trabajar incluso pequeñas cantidades de harina
- una grieta redondeadora
- máquina de generación y mantenimiento de levadura madre

EL PLAN DIDÁCTICO





Los cursos para elegir son diferentes. Se inicia con la **Training básica**, de 9 días, para el aprendizaje de los conocimientos teóricos y prácticos fundamentales.

A continuación, puede elegir entre una ruta intensiva más interdisciplinaria de 7 días (**Advanced Training**) y una ruta de profundización y perfeccionamiento práctico de 5 días (**Extra Training**). Los dos cursos también se pueden elegir conjuntamente para completar el ciclo de formación "Verace" de 21 días.

La realización de la Training Básica también permite realizar dichos cursos de manera no secuencial sino en diferentes momentos.

En detalle los cursos a elegir:

Percursos		Durata en dd	Coste
A	Training Vera Pizza	9	€ 1.800,00
B	Training Vera Pizza + Extra Training	14	€ 2.300,00
C	Training Vera Pizza + Advanced Training	16	€ 3.050,00
D	Training Vera Pizza + Advanced Training + Extra Training	21	€ 3.550,00

Training Vera Pizza

El Training básico está dirigida a aquellos que quieren adquirir la técnica napolitana y es adecuado tanto para aquellos que nunca han hecho el pizzero como para aquellos que tienen un mínimo de experiencia, así como para los empresarios interesados en invertir en una pizzería napolitana.

Duración Training: 60 ORE, divididas en 46 horas de **Laboratorio** y 14 horas de **Teoría**

N. de participantes: min 4/max 10;



Durata: 9 DÍAS (Lun., Mar., Mer., Gio., Ven., Sab., Lun., Mar., Mer.)



Horario: 10.00 a.m – 7.00 p.m.

Prueba de verificación: Miercoles

Uniforme proporcionada: n.4 camisetas, n.2 pantalón, n.2 delantades,
n. 1 sombrero, n.1 mochila y n.1 manual de instrucción;

Coste: € 1.800,00

Asistente en lengua y material didáctico € 350,00



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

PROGRAMA DE ACTIVIDADES DE TRAINING VERA PIZZA

Día / Hora	10.00	11.00	14.00	15.00	16.00	17.00	18.00	19.00
Lunes	Lecciones Teóricas			Actividades de Laboratorio				
Martes	Lecciones Teóricas			Actividades de Laboratorio				
Miércoles	Lecciones Teóricas	Actividades de Laboratorio		Actividades de Laboratorio				
Jueves	Actividades de Laboratorio			Actividades de Laboratorio				
Viernes	Actividades de Laboratorio			Actividades de Laboratorio				
Sábado	Actividades de Laboratorio							
Lunes	Actividades de Laboratorio			Actividades de Laboratorio				
Martes	Actividades de Laboratorio			Actividades de Laboratorio				
Miércoles	Test finale							

PLAN DIDÁCTICO TRAINING BÁSICO

El **Training** tiene como objetivo transmitir las nociones esenciales para emprender una actividad laboral cualificada artesanal y de aprendizaje de la técnica napolitana.

El curso está estructurado como sigue:

a) Teoría (14 ore)

- Antecedentes históricos e introducción a la pizza napolitana
- EL Disciplinar
- Características químicas de las harinas
- Los procesos de fermentación, maduración y fermentación de la masa;
- Las materias primas de la cadena productiva de la pizza napolitana: agua, harina, levadura, sal, tomate, mozzarella y aceite de oliva virgen extra;
- Técnicas de construcción y cocción de hornos de leña, de gas y eléctricos.

b) Laboratorio (46 ore): Las lecciones y los ejercicios prácticos serán impartidos por los maestros pizzeros de la Asociación Verace Pizza Napoletana en los nuevos talleres de Capodimonte equipados con 5 hornos de leña , 2 de gas y 4 hornos eléctricos con los equipos de trabajo más modernos..

c) El programa de formación será el siguiente:

- Preparación de la masa a mano y con la amasadora;
- Formación de torzales (staglio)
- Manipulación y extensión del disco de pasta y su condimento;



- Organización del trabajo en el horno - encendido, utilización de las palas, técnica de encendido;
- Cocción según parámetros de temperatura óptimos;
- Diferencia de cocción con diferentes temperaturas y análisis de resultados;
- Limpieza de los utensilios.


d) Certificado de Frecuencia y Prueba de fin de curso


Al final del curso se emitirá un certificado de asistencia que certifica la participación en un entrenamiento intensivo de 60 horas en la "VERA PIZZA NAPOLETANA".

El certificado es privado y expedido después de la realización de la prueba final prevista para los participantes que consiste en una prueba teórica y una prueba práctica de preparación de una pizza napolitana clásica a elegir entre margarita y marinara.

Advanced Training

Advanced Training es un curso desarrollado con el objetivo de perfeccionar y profundizar la Vera pizza napolitana y está dirigido a aquellos que han realizado el curso básico o que ya poseen conocimientos básicos probados quieren profundizar otros aspectos técnicos. El curso se articula en varias fases que van desde la preparación y cocción contemporánea de pizzas más complejas, al desarrollo de la pizza gluten free, al mundo de las levaduras y de la fermentación con masa con levadura Madre, y al final de un curso específico de friggitoria napolitana. **La cocción se abordará desde diferentes puntos de vista comparando las masas preparadas en los diferentes cursos de acuerdo con las diferentes características de los productos.**

 **Duración:** 7 DÍAS (Jue., Vier., Lun., Mar., Mier., Jue., Vier.);

 **Hora:** 10.00 a.m – 6.00 p.m.

N. de participantes : min 2/max 10

Coste: € 1.250,00

Asistente en lengua € 300,00



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

PLAN DIDÁCTICO ADVANCED TRAINING

El curso está estructurado como sigue:

- **Curso de Pizza Sin Gluten**

Teoría, introducción a la enfermedad celíaca y a la dieta sin gluten: definiciones y números de la AIC (Asociación Italiana de Celiaquía)

Laboratorio práctico sobre masa, preparación y cocción de pizza sin gluten

Laboratorio práctico sobre la cocción individual y múltiple

- **Curso de Levadura Madre**

Creación y gestión de la masa madre

Laboratorio práctico sobre masa, preparación y cocción de pizzas preparadas con las diferentes levaduras

Laboratorio práctico sobre la cocción individual y múltiple

- **Curso de Friggitoria Napoletana**

Lección teórica sobre aceites de freír

Laboratorio práctico de preparación de los ingredientes básicos, montaje y cocción;

Certificado de Frecuencia

Al final de los diferentes módulos, los participantes recibirán el certificado de frecuencia.

Extra Training

L'Extra Training está dirigido a aquellos que han realizado la formación o que quieren perfeccionar la técnica napolitana. Los 5 días de profundización están dedicados al perfeccionamiento de la preparación de verduras y a la realización y gestión de pizzas más complejas con especial atención a los rellenos.



Duración

30 HORAS de Laboratorio 5 DÍAS

Hora:



10.00 a.m – 4.00 p.m.

N. de participantes: min 2/max 10;

Coste: € 500,00



PLAN DIDÁCTICO EXTRA TRAINING

El curso está estructurado como sigue:

Preparación de pizzas con verduras

Selección, preparación y elaboración de pizzas con verduras.

Cocción múltiple y preparación rellenos

Gestión y realización de pizzas más complejas con especial atención a los rellenos.

Opzioni Facoltative

Para más semanas adicionales de entrenamiento adicional o para cursos personalizados por favor escriba a training@pizzanapoletana.org.

Para obtener información sobre el alojamiento en el campus, póngase en contacto con el establecimiento en el siguiente correo electrónico welcomecapodimonte@gmail.com

**VERA
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



INSCRIPCIÓN Y SERVICIOS PARA ESTUDIANTES

La reserva del curso básico debe realizarse a través del formulario en el siguiente enlace (link)
https://www.pizzanapoletana.org/it/corso_base

PRECIO DE INSCRIPCIÓN

El precio incluye:

- Lecciones y ejercicios prácticos
- Todo el material didáctico (libros, folletos, uniformes)

EL PAGO DE LA TARIFA:

- *Anticipo 30%* del total en el momento de la inscripción (un mes antes)
- Saldo el primer día del curso

El precio no incluye el alojamiento.

Para cualquier información relacionada con el pago de la cuota de inscripción, póngase en contacto con la secretaría a la siguiente dirección:

teléfono: +39 0814201205

correo electrónico info@pizzanapoletana.org

Forma de pago:

Paypal

Trasferencia Bancaria

Associazione Verace Pizza Napoletana Banca Intesa Sanpaolo

IBAN: IT 85J 030 6909 6061 00000 187057

BIC/SWIFT: BCITITMMXXX

De conformidad con el art. 13 del D. Lgs. 196/2003 "la Asociación Verace Pizza Napoletana" procederá al tratamiento de los datos facilitados por usted en cumplimiento de la normativa en materia de protección del tratamiento de los datos personales, y que usted podrá en cualquier momento solicitar la supresión de nuestros archivos



Para obtener información sobre toda la oferta de formación y nuestras actividades, póngase en contacto con AVPN a través de estos canales:



Página web www.pizzanapoletana.org



Tel. +39 0814201205



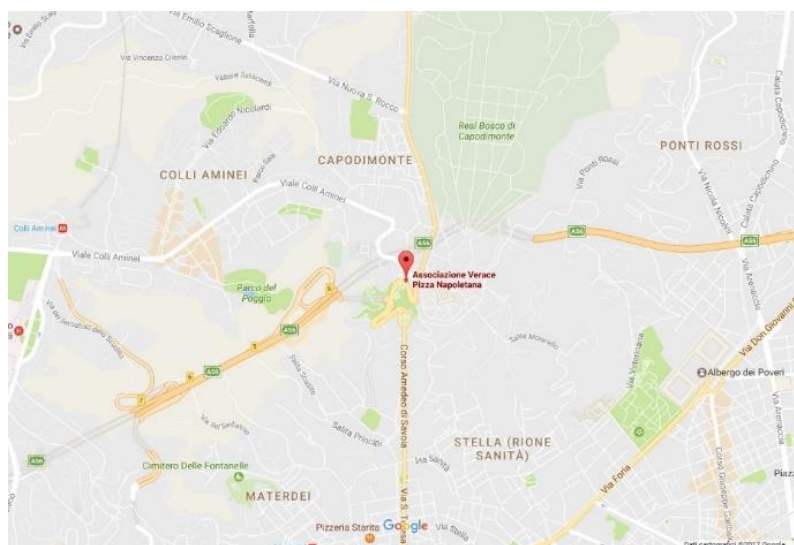
Página Facebook <https://it-it.facebook.com/verapizzanapoletana/>



Instagram <https://www.instagram.com/pizzanapoletanaverace/>

CÓMO LLEGAR A LA ASOCIACIÓN VERACE PIZZA NAPOLITANA

- **En avión** – el aeropuerto “Napoli- Capodichino” está a unos 10 km;
- **En el coche** – salida Capodimonte tangencial de Nápoles;
- **En tren** - desde la estación central de Nápoles
 - **En autobús** - utilizar la línea urbana nr. 168 – 204 – C63 – C67



LA SCUOLA della 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