

Training **Vera Pizza**

Advanced *Training*

Extra *Training*

**VERA
PIZZA**



Napoletana



PRESENTAZIONE

L'offerta formativa dell'Associazione Verace Pizza Napoletana è rivolta a tutti coloro che vogliono acquisire o perfezionare la conoscenza della tecnica di produzione della Vera Pizza Napoletana. I corsi sono stati studiati per adattarsi perfettamente sia alle esigenze di *chi non ha mai avuto esperienza come pizzaiolo*, che a quelle di *chi ha già un minimo di esperienza nel settore*, così come agli *imprenditori interessati ad investire in un progetto per una pizzeria napoletana*.

Il Metodo Didattico

Il metodo consiste nel garantire la formazione teorica con docenti specializzati e la formazione pratica con l'ausilio di professionisti del settore, formati preventivamente all'approccio didattico, che grazie alla loro esperienza, trasferiscono conoscenze e competenze agli studenti.

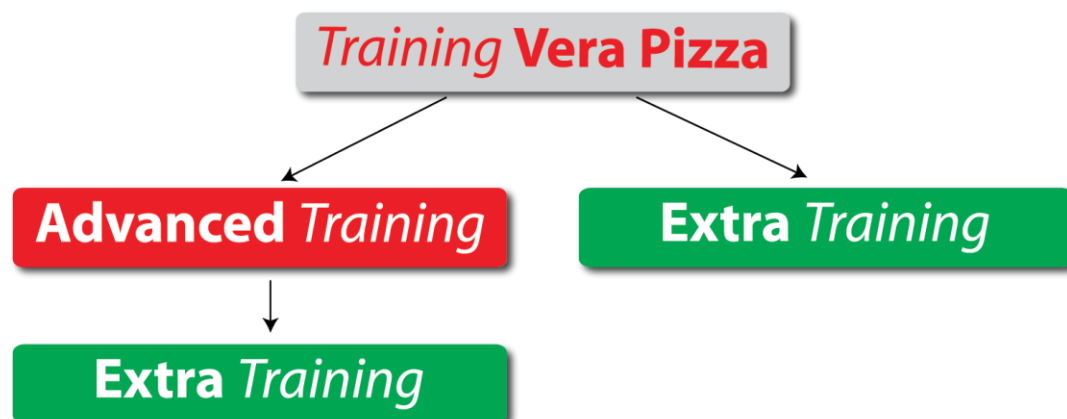
Questo permette di conoscere la teoria e di apprendere immediatamente gli aspetti pratici applicativi.

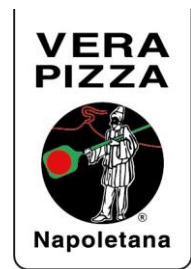
I corsi di formazione si svolgeranno in un'aula didattica dotata delle più sofisticate tecnologie, e in 2 laboratori attrezzati con strumentazione specifica di un laboratorio professionale.

Tra le varie dotazioni:

- forni a legna, elettrico e a gas certificati
- cella fermalievito che consente di bloccare senza alterazioni la lievitazione del prodotto
- impastatrici a forcella, a braccia tuffanti capaci di lavorare anche piccole quantità di farina
- una spezza arrotondatrice
- macchina per la generazione e il mantenimento del lievito madre

Il Piano Didattico





I percorsi tra cui scegliere sono diversi. Si parte con il **Training di base**, della durata di 9 giorni, per l'apprendimento delle conoscenze teoriche e pratiche fondamentali.

Successivamente è possibile scegliere tra un percorso intensivo più interdisciplinare della durata di 7 giorni (**Advanced Training**) e un percorso di approfondimento e perfezionamento pratico della durata di 5 giorni (**Extra Training**). I due percorsi possono essere anche scelti congiuntamente per completare il ciclo di formazione "Verace" della durata di 21 giorni.

Lo svolgimento del Training di Base consente anche di svolgere i suddetti corsi in maniera non sequenziale ma in diversi momenti.

In dettaglio i percorsi a scelta:

Percorso		Durata in gg	Costo
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

Il Training formativo di base si rivolge a coloro che vogliono acquisire la tecnica napoletana ed è adatto sia a chi non ha mai fatto il pizzaiolo che a chi ha un minimo di esperienza, oltre che agli imprenditori interessati ad investire in una pizzeria napoletana.

Durata Training: 60 ORE, suddivise in 46 ore di **Laboratorio** e 14 ore di **Teoria**

N. di partecipanti: min 4/max 10;



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



Orario: 10.00 a.m – 7.00 p.m.

Test di verifica: Mercoledì

Divisa fornita: n.4 magliette, n.2 pantaloni, n.2 grembiuli,
n. 1 cappellino, n.1 zainetto e n.1 manuale didattico;

Costo: € 1.800,00

Assistente in lingua e materiale didattico € 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

PROGRAMMA DELLE ATTIVITÀ DEL TRAINING VERA PIZZA

Giorno / Ora	10.00	11.00	14.00	15.00	16.00	17.00	18.00	19.00
Lunedì	Lezioni Teoriche			Attività di Laboratorio				
Martedì	Lezioni Teoriche			Attività di Laboratorio				
Mercoledì	Lezioni Teoriche	Attività di Laboratorio		Attività di Laboratorio				
Giovedì	Attività di Laboratorio			Attività di Laboratorio				
Venerdì	Attività di Laboratorio			Attività di Laboratorio				
Sabato	Attività di Laboratorio							
Lunedì	Attività di Laboratorio			Attività di Laboratorio				
Martedì	Attività di Laboratorio			Attività di Laboratorio				
Mercoledì	Test finale							

PIANO DIDATTICO TRAINING BASE

Il **Training** ha lo scopo di trasmettere le nozioni essenziali per intraprendere un'attività lavorativa qualificata artigianale e di apprendimento della tecnica napoletana. Il corso è articolato come segue:

a) Teoria (14 ore)

- Cenni storici e introduzione alla pizza napoletana;
- Il Disciplinare
- Caratteristiche chimiche delle farine
- I processi di lievitazione, maturazione e fermentazione dell'impasto;
- Le materie prime della filiera produttiva della pizza napoletana: acqua, farina, lievito, sale, pomodoro, mozzarella ed olio extra vergine d'oliva;
- Tecniche di costruzione e di cottura dei forni a legna, a gas ed elettrici.

b) Laboratorio (46 ore): le lezioni e le esercitazioni pratiche verranno tenute dai maestri pizzaioli dell'Associazione Verace Pizza Napoletana nei nuovi laboratori di Capodimonte attrezzati con 5 forni a legna , 2 a gas e 4 forni elettrici con le più moderne attrezzature di lavoro.

Il programma del training si articolerà come segue:

- Preparazione dell'impasto a mano e con l'impastatrice;
- Formatura del panetto (staglio);



- Manipolazione e stesura del disco di pasta e suo condimento;
- Organizzazione del lavoro al forno - accensione, utilizzo delle pale, tecnica per infornare;
- Cottura secondo i parametri di temperatura ottimali;
- Differenza di cottura con diverse temperature e analisi dei risultati;
- Pulizia degli utensili.

c) Attestato di Frequenza e Test di fine corso

A conclusione del corso verrà rilasciato un attestato di frequenza attestante la partecipazione ad un Training intensivo di 60 ore sulla "VERA PIZZA NAPOLETANA".

L'attestato è privato e rilasciato dopo lo svolgimento del test finale previsto per i partecipanti che consiste in una prova teorica e una prova pratica di preparazione di una pizza classica napoletana a scelta tra margherita e marinara.

Advanced Training

L'Advanced Training è un percorso sviluppato con l'obiettivo di perfezionare e approfondire la Vera pizza napoletana e si rivolge a coloro che hanno svolto il corso base o che già in possesso di comprovate conoscenze base vogliono approfondire altri aspetti tecnici. Il corso si articola in diverse fasi che spazieranno dalla preparazione e cottura contemporanea di pizze più complesse, allo sviluppo della pizza gluten free, al mondo dei lieviti e della lievitazione con impasti con lievito Madre, e in fine ad un corso specifico di friggitoria napoletana. **La cottura verrà affrontata da diversi punti di vista mettendo a confronto gli impasti preparati nei diversi corsi in base alle caratteristiche diverse dei prodotti.**



Durata: 7 GIORNI (Gio., Ven., Lun., Mar., Mer., Gio., Ven.);



Orario: 10.00 a.m – 6.00 p.m.

N. di partecipanti: min 2/max 10

Costo: € 1.250,00

Assistente in lingua € 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



PIANO DIDATTICO ADVANCED TRAINING

Il corso è articolato come segue:

- **Corso di Pizza Senza Glutine**

Teoria, introduzione alla celiachia e alla dieta senza glutine: definizioni e numeri a cura dell'AIC (Associazione Italiana Celiachia)

Laboratorio pratico su impasti, stesura e cottura di pizza senza glutine

Laboratorio pratico sulla cottura singola e multipla

- **Corso di Lievito Madre**

Creazione del lievito e madre e gestione

Laboratorio pratico su impasti, stesura e cottura delle pizze preparate con i diversi lieviti

Laboratorio pratico sulla cottura singola e multipla

- **Corso di Friggitoria Napoletana**

Lezione teorica sugli oli da frittura

Laboratorio pratico di preparazione degli ingredienti base, assemblaggio e cottura

Attestato di Frequenza

A conclusione dei diversi moduli è previsto per i partecipanti l'attestato di frequenza.

Extra Training

L'Extra Training si rivolge a coloro che hanno svolto il training formativo o che vogliono perfezionare la tecnica napoletana. I 5 giorni di approfondimento sono dedicati al perfezionamento alla preparazione delle verdure e alla realizzazione e alle gestione di pizze più complesse con particolare attenzione ai ripieni.



Durata

30 ORE di Laboratorio 5 GIORNI



Orario:

10.00 a.m – 4.00 p.m.

N. di partecipanti: min 2/max 10;

Costo: € 500,00



PIANO DIDATTICO EXTRA TRAINING

Il corso è articolato come segue:

Preparazione pizze con verdure

Scelta, preparazione e realizzazione di pizze con le verdure.

Cotture multiple e preparazione ripieni

Gestione e realizzazione di pizze più complesse con particolare attenzione ai ripieni.

Opzioni Facoltative

Per ulteriori settimane aggiuntive di Extra training o per percorsi personalizzati si prega di scrivere a training@pizzanapoletana.org.

Per informazioni sul pernottamento all'interno del campus contatta la struttura alla seguente email 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



ISCRIZIONE E SERVIZI PER GLI STUDENTI

La prenotazione del corso base va effettuata mediante il modulo presente al seguente link
https://www.pizzanapoletana.org/it/corso_base

QUOTA D'ISCRIZIONE

La quota comprende:

- Lezioni frontali ed esercitazioni pratiche
- Tutto il materiale didattico (libri, dispense, divise)

IL PAGAMENTO DELLA QUOTA:

- *Acconto 30%* del totale all'atto dell'iscrizione (un mese prima)
- Saldo primo giorno del corso

La quota non comprende l'alloggio.

Per tutte le informazioni relative al pagamento della quota di iscrizione, si prega di contattare la segreteria ai seguenti recapiti:
telefono: +39 0814201205
email info@pizzanapoletana.org

Modalità di pagamento:

Paypal

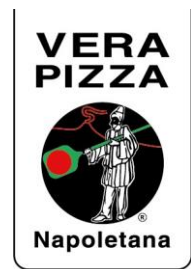
Bonifico Bancario

Associazione Verace Pizza Napoletana Banca Intesa Sanpaolo

IBAN: IT 85J 030 6909 6061 00000 187057

BIC/SWIFT: BCITITMMXXX

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



Per informazioni su l'intera offerta formativa e sulle nostre attività, entra in contatto con AVPN tramite questi canali:



Sito web www.pizzanapoletana.org



Tel. +39 0814201205



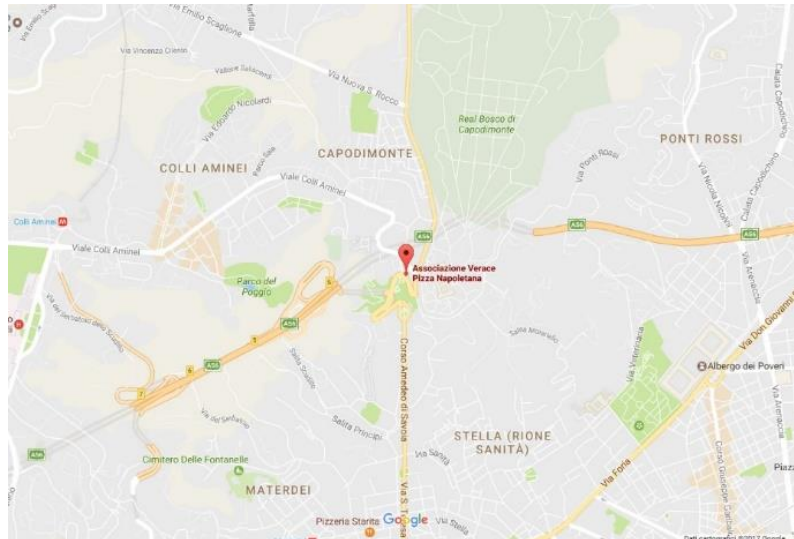
Pagina Facebook <https://it-it.facebook.com/verapizzanapoletana/>



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

COME RAGGIUNGERE L'ASSOCIAZIONE VERACE PIZZA NAPOLETANA

- **In aereo** - l'aeroporto "Napoli- Capodichino" dista circa 10 km;
- **In automobile** – uscita Capodimonte tangenziale di Napoli;
- **In treno** - dalla stazione di Napoli Centrale
 - **In autobus** - utilizzare la linea 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