

*Training* **Vera Pizza**

**Advanced** *Training*

**Extra** *Training*

**VERA  
PIZZA**



**Napoletana**

## **PRÉSENTATION**

L'offre de formation de l'Associazione Verace Pizza Napoletana s'adresse à tous ceux qui veulent acquérir ou perfectionner la connaissance de la technique de production de la Vera Pizza Napoletana. Les cours ont été étudiés pour s'adapter parfaitement aux besoins de ceux qui n'ont jamais eu d'expérience en tant que pizzaiolo, ainsi qu'à ceux qui ont déjà un minimum d'expérience dans le secteur, ainsi qu'aux entrepreneurs intéressés à investir dans un projet pour une pizzeria napolitaine.

## ***La Méthode Didactique***

La méthode consiste à assurer la formation théorique avec des professeurs spécialisés et la formation pratique avec l'aide de professionnels du secteur, formés à l'avance à l'approche pédagogique, qui grâce à leur expérience, transfèrent des connaissances et des compétences aux étudiants.

Cela vous permet de connaître la théorie et d'apprendre immédiatement les aspects pratiques de l'application.

Les cours de formation se dérouleront dans une salle didactique équipée des technologies les plus sophistiquées, et dans 2 laboratoires équipés d'instruments spécifiques d'un laboratoire professionnel.

Parmi les différentes dotations:

- fours à bois, électriques et à gaz certifiés
- Cellule d'arrêt-arrêt qui permet de bloquer sans altération le levage du produit
- pétrisseuses à fourche, à bras plongeants capables de travailler même de petites quantités de farine
- un diviseur arrondisseur
- machine pour la génération et l'entretien de la levure mère

## ***Le Plan Didactique***





Les chemins à choisir sont différents. On commence avec le **Training de base**, qui dure 9 jours, pour l'apprentissage des connaissances théoriques et pratiques fondamentales.

Ensuite, vous pouvez choisir entre un parcours intensif plus interdisciplinaire d'une durée de 7 jours (**Advanced Training**) et un parcours d'approfondissement et de perfectionnement pratique d'une durée de 5 jours (**Extra Training**). Les deux parcours peuvent également être choisis conjointement pour compléter le cycle de formation "Verace" d'une durée de 21 jours.

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	<b>Training Vera Pizza</b>	9	€ 1.800,00
B	<b>Training Vera Pizza + Extra Training</b>	14	€ 2.300,00
C	<b>Training Vera Pizza + Advanced Training</b>	16	€ 3.050,00
D	<b>Training Vera Pizza + Advanced Training + Extra Training</b>	21	€ 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 *pizzaïolo*, 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

**Assistant en langue** € 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

## PROGRAMME DES ACTIVITÉS DU TRAINING VERA PIZZA

Jour / Heure	10.00	11.00	14.00	15.00	16.00	17.00	18.00	19.00
Lundi	Cours théoriques			Activité d'Atelier pratique				
Mardi	Cours théoriques			Activité d'Atelier pratique				
Mercredi	Cours théoriques	Activité d'Atelier		Activité d'Atelier pratique				
Jeudi	Activité d'Atelier pratique			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 dans le but de perfectionner et d'approfondir la Vera pizza napolitaine et s'adresse à ceux qui ont suivi le cours de base ou qui possèdent déjà des connaissances de base éprouvées veulent approfondir d'autres aspects techniques. Le cours s'articule en différentes phases qui vont de la préparation et de la cuisson contemporaine de pizzas plus complexes, au développement de la pizza sans gluten, au monde des levures et du levage avec des pâtes à levure Madre, et enfin un cours spécifique de friture napolitaine. **La cuisson sera abordée de différents points de vue en comparant les pâtes préparées dans les différents cours en fonction des différentes caractéristiques des produits.**



**Durée :** 7 JOURS (Jeu., Ven., Lun., Mar Lun., Mar., Mer.)



**Horaire:** 10.00 a.m – 6.00 p.m.

**N. de participants :** min 2/max 10

**Coût :** € 1.250,00

**Assistant en langue** € 300,00



## PLAN DE FORMATION ADVANCED TRAINING

Le cours est articulé comme ci-après:

- **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.

Atelier pratique sur la cuisson simple et multiple

- **Cours comme Boulanger**

Théorie : les fours, le bois et les équipements techniques

Atelier pratique sur la cuisson individuelle et multiple

- **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

Atelier pratique sur la cuisson simple et multiple

- **Friterie Napolitaine**

Leçon théorique sur les huiles pour la friture

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

### **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



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 DE FORMATION EXTRA TRAINING**

Le cours est articulé comme ci-après:

### ***2 jours de préparation de pizzas avec les légumes***

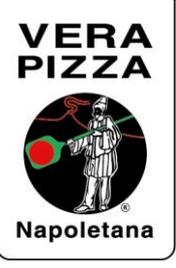
Choix, préparation et réalisation de pizzas avec les légumes.

### ***3 jours de cuissons multiples et préparation des calzoni***

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

## **Opzioni Facoltative**

Pour d'autres semaines supplémentaires d'Extra training ou pour des parcours personnalisés, veuillez écrire à [training@pizzanapoletana.org](mailto:training@pizzanapoletana.org).



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



# INSCRIPTION ET SERVICES POUR LES ÉTUDIANTS

La réservation du cours de base doit être effectuée en utilisant le formulaire présent au lien suivant [https://www.pizzanapoletana.org/it/corso\\_base](https://www.pizzanapoletana.org/it/corso_base)

## FRAIS D'INSCRIPTION

### La cotisation comprend:

- Conférences et exercices pratiques
- Tout le matériel didactique (livres, documents, uniformes)

### LE PAIEMENT DE LA QUOTEPART:

- Acompte 30% du total au moment de l'inscription (un mois avant)
- Solde du premier jour de cours

Le prix ne comprend pas le logement.

Pour toute information concernant le paiement des frais d'inscription, veuillez contacter le secrétariat à l'adresse suivante:

téléphone : +39 0814201205

[info@pizzanapoletana.org](mailto:info@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

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.



**Pour obtenir des informations sur l'ensemble de l'offre de formation et sur nos activités, contactez AVPN par ces canaux :**



Sito web [www.pizzanapoletana.org](http://www.pizzanapoletana.org)



Tel. +39 0814201205



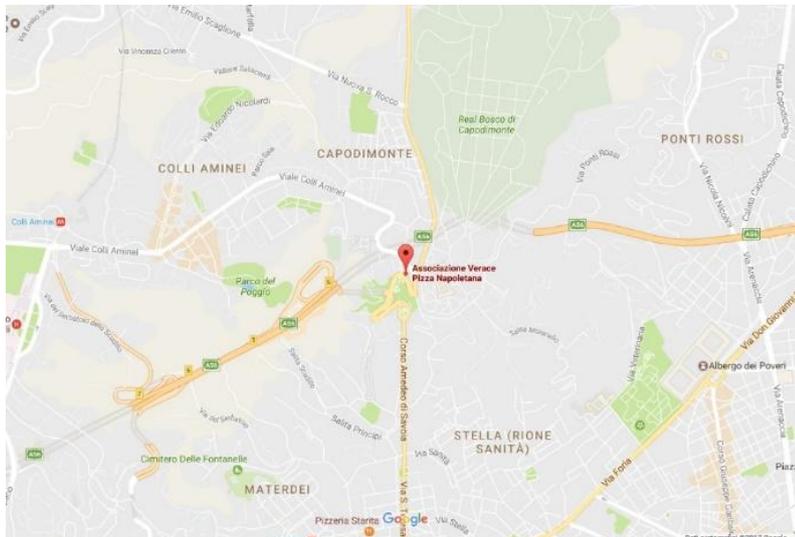
Facebook <https://it-it.facebook.com/verapizzanapoletana/>



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

**COMMENT REJOINDRE L'ASSOCIATION VERACE PIZZA NAPOLETANA**

- **En avion** - l'aéroport "Naples- Capodichino" est à environ 10 km;
- **En voiture** - sortie Capodimonte tangenziale di Napoli;
- **En train** - de la gare centrale de Naples
- **En bus** - utiliser la ligne urbaine 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](mailto:info@pizzanapoletana.org)  
[www.pizzanapoletana.org](http://www.pizzanapoletana.org)