



Premessa

All'audizione odierna interverrà il Presidente Dott.Cav Alfredo Folliero appartenente alla storica Famiglia Folliero che da 4 generazioni porta avanti la missione per promuovere e tutelare il prodotto pizza, fondatore delle più importanti realtà associative italiane, ora portano avanti il progetto dell'Unione Pizzaiuoli Tradizionali & Ristoratori fondata nel 1999, svolgono corsi di formazione professionali ed amatoriali con il Pizza Style School e collaborano con enti italiani ed esteri per promuovere il prodotto pizza nel mondo e tutelare la figura professionale del pizzaiolo. Organizzatori delle manifestazioni e competizioni culinarie: Pizza World Cup, Pizza European Cup, Coppa Italia pizza di qualità, Coppa Mediterranea di Pizza di Qualità, Pizzaiuolo dell'anno e Pizza Master Cup. Ogni anno premiano personalità con il Premio Folliero in onore allo storico della pizza Mario Folliero. Di recente è nato il Pizza Style Magazine trimestrale d'informazione del mondo UPTER. Storica famiglia appartenente al mondo della gastronomia da 4 generazioni, passione tramandata con amore, passione e continua innovazione. I Folliero oggi sono riconosciuti nell'ambiente gastronomico come una delle realtà del mondo della pizza.

In allegato Protocolli d'intesa e attestati con istituti alberghieri Italiani e Enti Formativi Regionali e Provinciali.

Unione Pizzaiuoli Tradizionali e Ristoratori

Sede Legale via rinascimento 29 Anzio 00042(RM) tel:3803272101 folliero@hotmail.it

Ufficio via pantanelle 102 Aprilia LT 04011



OSSERVAZIONI

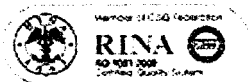
1. La qualifica di pizzaiolo deve essere un titolo aggiuntivo ma non può essere un titolo obbligatorio per le assunzioni. Resta fondamentale individuare un contratto di lavoro per il pizzaiolo, il cui livello d'inquadramento è oggi troppo basso
2. Riguardo alle date del diploma deve essere senza scadenza del titolo, visto che il mestiere una volta appreso non può essere dimenticato.
3. E' inimmaginabile che una singola associazione gestisca tutto
4. Non può essere richiesto l'obbligo della conoscenza della lingua inglese
5. Non si possono accettare associazioni nate o che nasceranno per sfruttare questa legge. Bisogna dimostrare almeno 8 anni di seria attività promossa per la tutela del prodotto pizza e la tutela della figura del pizzaiolo.
6. Un altro fondamentale sarà la specificazione delle tipologie di pizza che il pizzaiolo sa fare.
7. Da alcuni anni si è avviato un percorso per la creazione di una Federazione delle Associazioni, tale progetto sta avendo una accelerazione, grazie anche a questo progetto di legge, al fine di poterlo concretizzare nei prossimi mesi.

ASSOCIAZIONE DEGLI ARTIGIANI E PMI DI ROMA E PROVINCIA

Costituita nel 1944. Promotrice e Co-fondatrice della Confartigianato
ed unica Associazione aderente a Confartigianato Imprese nel Territorio di Roma e Provincia
denominata anche



Assartigiani - Confartigianato Imprese - Area Metropolitana di Roma



SEDE CENTRALE: 00153 ROMA - Via F. Rosazza, 46 - Tel. +39 06 5897567 (r.a.) - Fax +39 06 5897703

www.assartigiani.com* - e-mail: *info@assartigiani.com

PRESIDENZA e SEGRETERIA: 00196 ROMA - Via Flaminia, 217 - Tel. +39 06 3203696 - Fax +39 06 3218113

UFFICIO AMMINISTRATIVO: Via C. Fracassini, 14 Tel. +39 06 3219248 Fax +39 06 3219887

Prot. 225/05

Roma, 13 luglio 2005

Assartigiani – Associazione Artigiani e PMI di Roma e Provincia nell’ambito delle sue attività di formazione professionale e riqualificazione in ambito territoriale,

considerata

- la richiesta da parte degli operatori del settore di personale con la qualifica di “pizzaiolo gastronomico”;
- le opportunità d’impiego in Italia e all’estero per questa figura professionale

vista

- l’esigenza di formare personale qualificato nel settore ristorativo;

PROMUOVE

nell’ambito del territorio di Roma e Provincia in collaborazione con i Sigg. Alfredo Folliero, Presidente U.E.P.T eR (*unione europea pizzaioli tradizionali e ristoratori*) e Marco Bonea, consulente tecnico della ristorazione, dei corsi di base per complessive 120 ore propedeutici al conseguimento della qualifica professionale di “Pizzaiolo gastronomico” e corso di primo livello per “Operatore nel servizio di pizzeria gastronomica e lineamenti di gestione aziendale”.

UEPTeR
IL PRESIDENTE

Alfredo Folliero

Il Presidente

(Cesare Cocchi)

UFFICI DISTACCATI IN ROMA :

APPIO - TUSCOLANO: Via C. Denina, 57/a Tel. E Fax +39 06 7800550
CASALOTTI: Via Borgo Ticino, 47 - Telefax +39 06 31561349
CASILINO - PRENESTINO: Via Zenodossio, 11 Tel. e Fax +39 06 275323
COLOSSEO - APPIO LATINO Via Labicana, 114 Tel. +39 06 77590364

MONTESACRO - SALARIO: Via Scarpanto, 29 - Telefax +39 06 8173267
PRIMA PORTA: Via della Giustiniana, 204 - Tel. +39 06 33625200
TORRE ANGELA: Via D. Beccafumi, 10 - Tel. +39 06 2071006
TORRE MAURA: Via dell'Aquila Reale, 37 - telefax +39 06 265959



U.P.I.



Universitas
Sancti Cyrilli
di Malta

Università Popolare Internazionale

Lettera di Incarico:

la U.P.I. Università Popolare Internazionale , nella persona del Presidente Angelo Coco

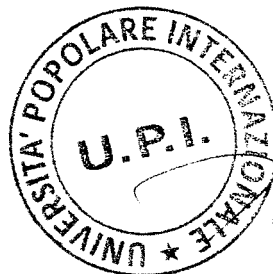
- visto il Curriculum Vitae
- visto il Protocollo di Intesa firmato tra le parti
- visto la richiesta di docenza pervenutaci da Alfredo Folliero per il Dipartimento di Relazioni Internazionali, sezione Arti e Mesieri , nell'area della ristorazione.

Conferisce:

**l'incarico , come da Art. 8 dello statuto, al Dr. Alfredo Folliero, di “ Docente “ della U.P.I.
Dipartimento delle Relazioni Internazionale sezione Arti e Mestieri, per i corsi nel settore
della ristorazione in Italia e all'Estero.**

Il presente conferimento a Docente ha validità di 1 anno , tacitamente rinnovabile , come il Protocollo di Intesa .

San severo, 11.04.2011



Il Presidente

Sede Presidenza: Via Quarto, 71/73 - 71016 San Severo (FG) tell/fax 0882-222384/0882-210605 cell. 338-2488384 e-mail angelococo5@virgilio.it
Segreteria: Via dei Mille 72 tell./fax 0882-225462 cell. 346-7201582
e-mail marina.palmieri@virgilio.it , sito www.unipopint.com .



AVVISO PUBBLICO PROGRAMMA "SCUOLA VIVA"

Delibera di Giunta Regionale n. 204 del 10/05/2016

(B.U.R.C. n. 31 del 16 maggio del 2016)

Allegato D

Prot. n. 2978/C29 del 27/07/2016

Direzione Generale
Istruzione, Formazione, Lavoro
e Politiche Giovanili
C.D.N. Isola A/6
Napoli

DICHIARAZIONE DI IMPEGNO DEL PARTNER DI PROGETTO

denominazione partner: UNIONE EUROPEA PIZZAIUOLI TRADIZIONALI E RISTORATORI

ragione sociale, CF o P. IVA:

UNIONE EUROPEA PIZZAIUOLI TRADIZIONALI E RISTORATORI - 07428751007

Indirizzo: VIA ARDEATINA 276

Comune ANZIO

c.a.p. 00042 prov. RM

telefono: 3803272101

email: folliero@hotmail.it

Legale rappresentante: Dott. Folliero Alfredo



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI DELLA RISTORAZIONE FORMIA (LT) - ITALY
C.F. 81003890597 Via Gianola s.n.c. - ☎ 0771-725151 - Fax 0771-720150 - Convitto 0771-722125 Distretto n. 49

Membre de l'Association Européenne des Ecoles d'Hôtellerie et de Tourisme – Member of the Association of European Hotel and Tourism Schools

URL: <http://www.alberghieroformia.it> (PEC) LTRH01000P@PEC.ISTRUZIONE.IT



E-mail: didattica@alberghieroformia.it (didattica-alunni)

E-mail: insegnanti@alberghieroformia.it (Insegnanti)

E-mail: direttoreservizi@alberghieroformia.it (Direttore dei Servizi Amministrativi)

E-mail: dirigentescolastico@alberghieroformia.it (Dirigente Scolastico)



dal 1974-75

Codici: scuola LTRH01000P - Cod. serale LTRH010504 - Convitto LTVC02000Q

PROTOCOLLO D'INTESA

tra

Istituto Alberghiero "CELLETTI" Formia

E

Associazione U.E.P.T.E.R. Unione Europea

Pizzaiuoli Tradizionali e Ristoratori

(di seguito denominata U.E.P.T.E.R.)

Anno scolastico 2015-2016

Vista la legge 15 marzo 1997, n. 59 e in particolare l'art. 21, recante norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche;

Vista il decreto del Presidente della Repubblica 8 marzo 1999, n. 275, contenente il Regolamento in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche;

Vista la legge costituzionale 18 ottobre 2001, n. 3 che stabilisce le forme e le condizioni particolari di autonomia degli enti territoriali e delle istituzioni scolastiche;

Vista la legge delega 28 marzo 2003, n. 53 per la definizione delle norme generali sull'istruzione e dei livelli essenziali delle prestazioni in materia di istruzione e formazione professionale;

Visto il Decreto Legislativo 15 aprile 2005, n. 77 "Definizione delle norme generali relative all'alternanza scuola-lavoro, a norma dell'articolo 4 della legge 28 marzo 2003, n. 53";

Visto il Decreto Legislativo 17 ottobre 2005, n. 226 "Norme generali e livelli essenziali delle prestazioni relativi al secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione a norma dell'art. 2 della legge 28 marzo 2003, n. 53";



Istituto Statale di Istruzione Omnicomprensivo
"Matese"

VINCHIATURO

IPSAR - C.da S. Maria delle Macchie Tel. 0874 340109 - Fax 0874 340213;
ISTITUTO COMPRENSIVO - Corso Umberto I n.55 Tel. 0874 34142 - Fax 0874 348685;
C.F. 80001660705 E-mail: cbec130002@istruzione.it

Al Sig. FOLLIERO Alfredo

OGGETTO: attività Scolastica - Nota di elogio.

Con la presente

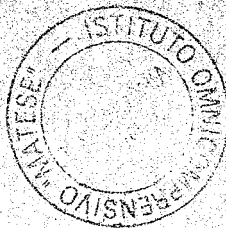
attesto

l'opera svolta dalla S.V. in sostegno delle numerose manifestazioni esterne svolte da questa Istituzione Scolastica che hanno visto impegnati studenti di questa scuola in gare, concorsi nei vari settori della ristorazione e nello specifico della Pizzeria.

Da parte mia l'encomio per le sue attività con l'augurio di poter proseguire nella collaborazione avviata per realizzare altre e più ampie manifestazioni per promuovere l'IPSAR di VINCHIATURO e fornire opportunità formative di qualità ai nostri allievi.

Distintamente

Vinchiaturò, 23 febbraio 2009



IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Prof. Giancarlo MARRA)



ISTITUTO EUROPEO DELLA PIZZA ITALIANA



Spett. UNIONE EUROPEA PIZZAIUOLI
TRADIZIONALI E RISTORATORI
Presidente ALFREDO FOLLIERO
Via Rinascimento 9
00042 ANZIO (ROMA)
Tel. 06/9865274

Milano 04.04.03

oggetto: Autorizzazione al rilascio di diplomi di partecipazione ai
Corsi realizzati dalla Unione Europea Pizzaiuoli

Vi autorizziamo al rilascio di attestati di partecipazione ai corsi da Voi realizzati nel settore della pizza, in nome e per conto dello Istituto Europeo della pizza italiana.

Per evitare di fare attestati diversi, Vi forniremo noi gli attestati di base su cui Voi potrete indicare la dicitura idonea e relativa indicazione del corso di riferimento.

Gli attestati Vi arriveranno già firmati e Voi potrete apporre a fianco la Vs/ firma con la data del rilascio e il numero progressivo del diploma, a partire dal 3.10.1 (esempio 3.10.1.1; 3.10.1.2, ecc. dove il 3 significa Italia, il 10 Lazio, l'1 città di Roma, l'altro 1 il numero progressivo dei diplomi)

Sarebbe opportuno tenere un registro con l'indicazione del tipo di diploma, il nominativo e indirizzo della persona a cui lo stesso è stato dato (i dati non potranno essere diffusi e serviranno solo per la Vs/ Unione Europea Pizzaiuoli).

Cordiali saluti.

Istituto Europeo della pizza italiana



**PROGETTO LABORATORIO
DELLE PROSPETTIVE
COD.CPAD2 RM/H**



Il Laboratorio delle Prospettive dà il via al corso per Pizzaioli

Anzio- Si é tenuta oggi 15/11/06 alle ore 18:00 presso la Pizzeria “Pizza DOC” in via Ardeatina, la prima lezione introduttiva del Corso di formazione Professionale di Pizzaiolo. Il Corso il Pizzaiolo, è una delle attività previste dal Centro Diurno “Il Laboratorio delle Prospettive”, progetto finanziato dal Fondo Nazionale Lotta alla Droga (F.N.L.D.) realizzato dall’ASL Roma H, in qualità di Ente Capofila, e dall’Associazione Comunità Massimo Onlus, in qualità di Ente Partner.

Il progetto si rivolge ad utenti stabilizzati a media soglia con carenze di opportunità socio – relazionali, anche in fase di trattamento farmacologico o in attesa di maturare l’ingresso in Comunità terapeutica residenziale.

Il Centro Diurno è attivo da settembre 2005 ed oltre ad offrire interventi di supporto psicologico individuali e di gruppo, punta in particolare all’attività di orientamento al lavoro, con analisi del Bilancio delle competenze e la definizione del curriculum vitae, e ad attività di formazione che prevede tre corsi: uno d’informatica (Patente Europea ECDL), già attivo dal mese di aprile, uno di giardinaggio e il suddetto corso di pizzaiolo.

Nello specifico, il corso di Pizzaiolo avrà una durata di 70 ore, la parte teorica si terrà presso lo stesso Centro Diurno, in Via Nettunense km 19.600 a Lanuvio, quella pratica verrà svolta all’interno della pizzeria “ Pizza Doc“ in Via Ardeatina, ad Anzio. Il Docente del Corso, nonché il proprietario della suddetta Pizzeria, è il maestro Alfredo Folliero, inserito tra i tutor del progetto avendo egli già maturato diverse esperienze nella formazione di soggetti deboli.

Obiettivo principale del Corso consiste, dunque, nella formazione professionale dei soggetti in un mestiere, quello di pizzaiolo, scelto nell’elaborazione del progetto, in quanto considerato meglio spendibile nel mercato del lavoro.

Laboratorio delle Prospettive
Località Bellavista, Via Nettunense km 19,600
Lanuvio, Roma.
Tel.06.9374551

CONVENZIONE DI PARTNERSHIP PER L'ATTUAZIONE DEL CORSO

“Operatrice per l'approvvigionamento della cucina, la conservazione e trattamento delle materie prime e la preparazione e distribuzione di pietanze e bevande”

a valere sull'AVVISO PUBBLICO FG/08/14 – P.O. PUGLIA 2007 – 2013, Fondo Sociale Europeo ASSE II – OCCUPABILITÀ – Progetti personalizzati di orientamento, formazione e accompagnamento nella vita attiva per donne in condizione di disagio sociale

TRA

L'Ente I.R.F.I.P. – Istituto Religioso di Formazione ed Istruzione Professionale, con sede in Pietramontecorvino (FG) alla Via Arco Ducale s.n.c., C.F. 94061390715, di seguito denominato solo Ente, rappresentato da Antonacci Raffaele, nato a Pietramontecorvino (FG) il 14/02/1938, in qualità di Presidente e Legale rappresentante

E

L'associazione UEPTER – Unione Europea Pizzaioli Tradizionali e Ristoratori con sede in Anzio (RM) alla via Rinascimento, 9, P.IVA 07428751007 rappresentata dal Dott. Cav. Alfredo Folliero nato a Casoria (NA) il 30/03/1950 e residente ad Anzio alla via Rinascimento, 9.

PREMESSO CHE

- la Amministrazione Provinciale di Foggia ha approvato l'AVVISO PUBBLICO FG/08/14 – P.O. PUGLIA 2007 – 2013; Fondo Sociale Europeo ASSE II – OCCUPABILITÀ – Progetti personalizzati di orientamento, formazione e accompagnamento nella vita attiva per donne in condizione di disagio sociale, Avviso pubblicato sul B.U.R.P. n.10 del 23 gennaio 2014;
- tale Avviso intende incrementare le possibilità di impiego della componente femminile in condizioni di disagio sociale;
- gli interventi suddetti saranno destinati ad un numero di 15 allieve per corso, finalizzate alla acquisizione di una qualifica professionale, avranno una durata di 900 ore, di cui almeno il 30% dovrà essere dedicato allo stage formativo in azienda;
- l'Ente presenta il Progetto per attività formative *“Operatrice per l'approvvigionamento della cucina, la conservazione e trattamento delle materie prime e la preparazione e distribuzione di pietanze e bevande”* a valere sull'Avviso di cui sopra;
- l'Ente I.R.F.I.P. ha individuato nell'UEPTER Unione Europea Pizzaioli Tradizionali e Ristoratori un partner per la realizzazione del progetto di cui sopra;
- L'UEPTER - Unione Europea Pizzaioli Tradizionali e Ristoratori, dopo aver visionato e letto una sintesi della proposta progettuale avanzata dall'Ente, lo ha condiviso ritenendolo coerente con la propria mission ed una valida opportunità per l'occupabilità dei giovani attraverso il conseguimento della qualifica professionale di *“Operatrice per la lavorazione e la commercializzazione dei prodotti della panificazione/pasticceria”*, ed è dunque disponibile a collaborare in qualità di partner;
- la validità della presente Convenzione è subordinata all'approvazione ed al regolare avvio e svolgimento del percorso formativo *“Operatrice per l'approvvigionamento della cucina, la conservazione e trattamento delle materie prime e la preparazione e distribuzione di*

ATTESTATO DI FREQUENZA

Si attesta che **FOLLIERO ALFREDO** nato a Casoria (NA) il 30/03/1950 dal 10 marzo al 05 maggio 2011 ha frequentato il corso di formazione per formatori e tutor promosso da Latina Formazione e Lavoro S.p.A.

GESTIONE DELL'AULA E DEGLI EVENTI CRITICI NELLA FORMAZIONE INIZIALE

Della durata di 21 ore

LATINA FORMAZIONE E LAVORO SPA

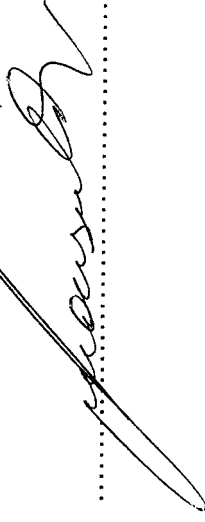
Agenzia per i servizi formativi e per il lavoro della Provincia di Latina

Sede del corso: LATINA FORMAZIONE E LAVORO SPA – Via Epitaffio Km 4,200

Il Direttore del Corso
(Patrizio Porcelli)



Il Direttore Generale
(Livio Mansutti)





CITTA' DI VARAZZE

Centro di Formazione Professionale
Turistico Alberghiera
tel. 019/994050

Varazze, li 01 marzo 1993

Prof. boss

Preg.mo Signor
Folliero
Hotel Pineta

S a n d a

(Savona)

Oggetto : esercitazione pratica

Il Centro di Formazione Professionale é lieto di invitare la S.V. ad una esercitazione pratica che si svolgerà il giorno **10 marzo c.m. alle ore 13** presso la sede sita in Celle Ligure - via Aurelia n° 1 - .

Talé manifestazione sarà l'occasione per attivare i primi contatti in funzione dello **stage** annuale degli allievi.

Sarà gradito un cortese cenno di conferma e ringraziando distintamente salutiamo.

Il Direttore
(Vallerga dr. Giuseppe)