



Unione europea  
Fondo sociale europeo



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



AVVISO PUBBLICO “ATTIVITÀ INTEGRATE PER L’EMPOWERMENT, LA FORMAZIONE PROFESSIONALE, LA CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE, L’ACCOMPAGNAMENTO AL LAVORO, LA PROMOZIONE DI NUOVA IMPRENDITORIALITÀ, LA MOBILITÀ TRANSNAZIONALE NEGLI AMBITI DELLA GREEN & BLUE ECONOMY”.

Linea B “Percorsi di formazione professionale finalizzati al conseguimento di una certificazione di competenze e all’inserimento lavorativo”

POR SARDEGNA FSE 2014-2020

CCI 2014IT05SFOP021

ASSE PRIORITARIO 1 – OCCUPAZIONE

**BIRRAI DI SARDEGNA**

CUP E37B16001520009 - CLP 1001031855GB160002 - DCT 2016B0SO6

## 1) CORSO “OPERATORE DEL BIRRIFICIO”

**Durata:** 400 ore di cui 75 ore di alternanza Formazione Lavoro

**Sede formativa parte teorica:** Selargius

**Sede alternanza formazione lavoro:** Montevecchio - Guspini

### Descrizione del corso

Il corso è finalizzato alla formazione di operatori esperti nell’intero processo produttivo che va dalla ricezione e stoccaggio delle materie prime alla gestione delle fasi di ammostamento, filtrazione e bollitura, fermentazione e maturazione;

Il ruolo di questa figura è centrale nel funzionamento del processo produttivo, in quanto assiste il Mastro Birraio in tutte le fasi di produzione del prodotto.

Il vantaggio dei destinatari di quest’attività sarà dunque quello di potersi presentare in un mercato in forte espansione con un importante bagaglio teorico-pratico certificato che permetta loro un rapido inserimento lavorativo o l’avvio di un’attività autonoma.

In questo senso, le azioni di orientamento e inserimento lavorativo che verranno attivate dal progetto, permetteranno ai partecipanti un costante confronto con le imprese del settore che potrà avere come esito un inserimento diretto in azienda oppure una collaborazione di tipo consulenziale.

### Obiettivi

- Acquisire competenze generali e di base sul tema della birra e della sua produzione.
- Acquisire le competenze relative alla gestione del processo di produzione del mosto
- Acquisire competenze relativamente alla gestione del processo di produzione della birra



**ARAFORM**  
AGENZIA PER LE RICERCHE E LE ATTIVITÀ NELLA FORMAZIONE

ARAFORM srl Agenzia per le ricerche e le attività nella formazione  
Partita Iva / Codice Fiscale 02785190923  
Via Bandello 12, 09131 Cagliari  
Tel. + 39 070 292545/482788 Fax + 39 070 2089600  
e-mail [agenziaaraform@gmail.com](mailto:agenziaaraform@gmail.com) pec [agenziaaraform@pec.it](mailto:agenziaaraform@pec.it)  
sito [www.araform.it](http://www.araform.it) - FB [www.facebook.com/araform](https://www.facebook.com/araform)





Unione europea  
Fondo sociale europeo



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



FSE 2014-2020

## Contenuti formativi ed architettura dell'azione formativa

modulo	Ore totali	Ore alternanza presso l'azienda
Conoscenze e tecniche di base del settore brassicolo:	96	25
Il processo produttivo	150	50
Normativa brassicola e Haccp:	40	
Sicurezza (Formazione lavoratori rischio medio, Primo soccorso; Antincendio).	42 ore di cui 16 in modalità e-learning	
Imparare ad imparare	12	
Elementi basilari di chimica e fisica	40	
Autoimprenditorialita'	20	

### Attestazione: Certificato di unità di competenza

Profilo di qualificazione n. 56148 – Birraio Artigiano

Le ADA (aree di attività) oggetto di esame di certificazione sono:

- 1) ADA 9999213 Gestione del processo di produzione del mosto
- 2) ADA 9999214 Gestione del processo di produzione della birra



**ARAFORM**  
AGENZIA PER LE RICERCHE E LE ATTIVITÀ NELLA FORMAZIONE

ARAFORM srl Agenzia per le ricerche e le attività nella formazione  
Partita Iva / Codice Fiscale 02785190923  
Via Bandello 12, 09131 Cagliari  
Tel. + 39 070 292545/482788 Fax + 39 070 2089600  
e-mail [agenziaaraform@gmail.com](mailto:agenziaaraform@gmail.com) pec [agenziaaraform@pec.it](mailto:agenziaaraform@pec.it)  
sito [www.araform.it](http://www.araform.it) - FB [www.facebook.com/araform](https://www.facebook.com/araform)

