



Unione europea  
Fondo sociale europeo



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  
POR SARDEGNA FSE 2014-2020  
CCI 2014IT05SFOP021  
ASSE PRIORITARIO 1 – OCCUPAZIONE  
**BIRRAI DI SARDEGNA**  
CUP E37B16001520009 - CLP 1001031855GB160002 - DCT 2016B0SO6

## **2. CORSO “ADDETTO AL CONFEZIONAMENTO E ALLA MANUTENZIONE DEGLI IMPIANTI E STRUTTURE”**

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

**Sede formativa parte teorica:** Selargius

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

### **Descrizione del corso**

Il corso mira a formare l’Addetto al confezionamento e alla manutenzione degli impianti e strutture, ossia colui che esegue le attività di imbottigliamento, confezionamento, stoccaggio e spedizione e di sanificazione e manutenzione degli impianti e delle strutture. Il ruolo di questa figura è particolarmente importante nei piccoli birrifici dove spesso assiste anche il Mastro Birraio, in assenza di altri operatori, soprattutto nella fase finale del processo di produzione e nelle operazioni giornaliere di pulizia e sanificazione, una mansione quest’ultima di particolare delicatezza per l’enorme importanza dell’igiene nella produzione della birra.

Il vantaggio dei destinatari di quest’attività sarà 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 condizionamento e imbottigliamento della birra
- Acquisire competenze relativamente alla manutenzione e sanificazione degli impianti



**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

**POR**  
SARDEGNA

### Contenuti formativi ed architettura dell'azione formativa

Modulo	Ore totali	Ore alternanza presso l'azienda
Conoscenze e tecniche di base del settore brassicolo:	90	25
Tecniche di sanificazione, condizionamento e imbottigliamento	136	50
Normativa brassicola e Haccp:	60 ore	
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) 9999212 Gestione del processo di condizionamento e imbottigliamento della birra
- 2) 20099 Sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni



**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)