



ATTIVITA' INTEGRATE PER L' EMPOWERMENT LA FORMAZIONE PROFESSIONALE , LA CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE  
L'ACCOMPAGNAMENTO AL LAVORO, LA PROMOZIONE DI NUOVA IMPRENDITORIALITA', LA MOBILITA' TRANSAZIONALE NEGLI AMBITI DELLA  
"GREEN & BLUE ECONOMY"  
PROGRAMMA OPERATIVO REGIONALE FSE 2014-2020 REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA  
OBIETTIVO SPECIFICO 8.5. - AZIONE 8.5.5

**PROGETTO: PROFESSIONE BIRRAIO, COMPETENZE AL SERVIZIO DELL'ECCELLENZA  
NEL SETTORE AGRIFOOD - CUP E17B16001190009**

## **- SCHEDA CORSO BIRRAIO ARTIGIANO -**

### **Premessa**

Il corso di qualificazione Birraio artigiano, finanziato dal Fondo Sociale Europeo, Programma Operativo Regionale Sardegna 2014-2020, nell'ambito dell'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" ,è stato affidato dalla Regione Autonoma della Sardegna, Assessorato del Lavoro, Formazione Professionale, Cooperazione e Sicurezza sociale ad un raggruppamento temporaneo di Agenzie Formative (Skill Lab Training Center s.r.l. e New Training School S.r.l.). Il corso rientra tra le attività previste nel progetto **PROFESSIONE BIRRAIO, COMPETENZE AL SERVIZIO DELL'ECCELLENZA NEL SETTORE AGRIFOOD - (CUP E17B1600119000)**.

### **Introduzione al corso**

Tra i segmenti dell'Agrifood che da qualche anno si sono affermati nel nostro paese come eccellenza alimentare in tutta Europa vi è quello della birra artigianale. Secondo i dati di Coldiretti, negli ultimi 10 anni nel nostro paese, la produzione di birra artigianale e' aumentata del 1900%. Anche la Sardegna non è stata immune da questo trend di crescita, che oltre a riguardare l'aumento del numero di micro birrifici attivi sul territorio regionale, ha fatto registrare un incremento del livello qualitativo delle birre prodotte testimoniate da diversi riconoscimenti nazionali attribuiti a produttori isolani. Nonostante il periodo di congiuntura economica non favorevole, il settore, continua oggi a registrare tassi di crescita importanti sia dal lato dei volumi prodotti che dal lato della qualità.

### **Obiettivi del corso**

Il corso intende contribuire allo sviluppo ed alla crescita occupazionale del settore Agrifood in Sardegna nel segmento delle produzioni delle birre artigianali, attraverso lo sviluppo, la certificazione delle competenze e l'inserimento lavorativo a favore di 30 giovani/e disoccupati, inoccupati residenti nei territori della provincia di Cagliari e Sassari. Formare Birrai professionisti che possano collocarsi efficacemente nelle imprese della filiera brassicola del territorio regionale con una qualifica riconosciuta secondo il sistema Europeo (European Qualification Framework), è la ragion d'essere del progetto formativo.

### **A chi è rivolto**

Il corso per Birraio artigiano è rivolto a disoccupati ed inoccupati residenti e/o domiciliati in Sardegna, in possesso di un diploma di scuola media superiore. Una quota pari al 45% dei posti disponibili è riservato ai candidati di sesso femminile. I posti disponibili sono complessivamente 30, (15 per l'edizione di Sassari e 15 per l'edizione di Cagliari).

### **Durata e frequenza e sedi**

Il corso per Birraio artigiano ha una durata complessiva di **600 ore** di cui **416 ore** di attività formative teorico pratiche da svolgersi in aula ed in laboratorio e **184 ore di stage** da svolgersi presso birrifici artigianali convenzionati. Le lezioni si svolgeranno tutti i giorni dal Lunedì al Venerdì la mattina dalle ore 8:30 alle ore 13.30. Il corso prevede due distinte edizioni a Cagliari ed a Sassari ciascuna delle quali riservata a 15 allievi.



### **Percorso di studio e Piano didattico**

Gli argomenti, affrontati da esperti del settore, spazieranno dalla legislazione di settore, alle materie prime, alle tecnologie di produzione, di lavorazione, di fermentazione e di conservazione, alle esigenze impiantistiche, alla conoscenza della qualità e caratteristiche organolettiche di ingredienti e prodotti derivati, sino agli aspetti relativi all'etichettatura di igiene all'HACCP e sicurezza sul lavoro.

#### **Piano Didattico**

➤ Gli aspetti chimici del processo di trasformazione	36 h
➤ Legislazione di settore	4 h
➤ Materie prime e tecnologie di trasformazione	112 h
➤ Elementi di fisica dei fluidi	8 h
➤ Analisi sensoriale dei differenti stili birrai	24 h
➤ Laboratorio di produzione	160 h
➤ Igiene, sicurezza alimentare ed HACCP	12 h
➤ Detergenza e sanificazione degli impianti di produzione	36 h
➤ Sicurezza nei luoghi di lavoro	16 h
➤ Orientamento e valorizzazione delle risorse personali	8 h
➤ Stage	184 h

**TOTALE ORE CORSO: 600 H**

#### **Stage**

Lo scopo del corso è quello di formare la figura del Birraio Artigiano, e per massimizzare l'efficacia del percorso gli allievi verranno inseriti all'interno di una realtà lavorativa seguendone da subito l'operatività. Alcuni dei più importanti birrifici artigianali della Sardegna sono partner convenzionati con Skill Lab Training Center e New Training School s.r.l. per l'attività di stage.

#### **Docenti e partner del progetto.**

Particolare rilievo assume la partnership con il Porto Conte Ricerche di Tramariglio (Alghero) Centro di Ricerca del Parco Scientifico e Tecnologico della Sardegna che ha condotto negli ultimi anni importanti progetti di ricerca nel settore della produzione delle birre artigianali, in stretto raccordo con le realtà produttive del Nord e Sud Sardegna, che metterà a disposizione i propri esperti per le docenze teorico pratiche previste nel corso, che affiancheranno gli altri esperti di settore costituiti per lo più da Birrai professionisti.

#### **Certificazioni**

Al termine del Corso, gli allievi ammessi alle prove finali sosterranno gli esami di certificazione delle competenze afferenti l'intero profilo di qualificazione del Birraio Artigiano. L'attestato di certificazione delle competenze afferente il profilo di qualificazione di Birraio Artigiano, per gli allievi che superano con esito positivo gli esami finali, sarà rilasciato dalla Regione Autonoma della Sardegna e rappresenta una qualifica ufficiale riconosciuto a livello Europeo secondo un livello di EQF4

#### **Assicurazione obbligatoria e materiale didattico ad uso individuale e collettivo**

Ai destinatari verrà garantita la totale copertura assicurativa obbligatoria e consegnato, prima dell'avvio delle attività, tutto l'occorrente per la frequenza dell'attività d'aula teorico-pratica e quella durante l'attività in alternanza presso l'azienda.



### **Modalità di partecipazione.**

La partecipazione al corso è **completamente gratuita**. Per iscriversi è sufficiente essere in possesso dei requisiti richiesti (maggiore età, residenza o domicilio in Sardegna, essere disoccupati od inoccupati e possedere almeno un diploma di scuola media superiore secondaria) e compilare ed inoltrare la domanda di iscrizione con gli allegati richiesti. Nel caso le domande pervenute dovessero superare il numero di posti disponibili si procederà ad una procedura selettiva.

## **RIFERIMENTO PROFILO DI QUALIFICAZIONE**

**Codice Profilo:** 56148

**Denominazione Profilo:** Birraio artigiano

**Settore:** Produzioni alimentari

**Descrizione:** L'operatore del birrifico segue le attività del birrifico artigianale dalla ricezione e stoccaggio delle materie prime attraverso la gestione delle fasi di ammostamento, filtrazione e bollitura, fermentazione e maturazione, condizionamento e spedizione dei prodotti finiti (fusti e bottiglie). Effettua piccoli interventi di manutenzione ordinaria ed esegue controlli analitici di routine. Esegue e controlla le fasi del processo attraverso l'effettuazione dei analisi rapide e mediante i pannelli di controllo elettronici degli impianti preposti alle varie fasi di produzione di mosto e birra finita.

**Ambito di Attività:** produzione di beni e servizi

**Livello di complessità:** gruppo-livello B

**Contesto di esercizio:** il birraio artigiano opera in aziende di tipo artigianale di piccole e medie dimensioni che si occupano della produzione di birra in vario formato. Opera seguendo le in raccordo con l'addetto al controllo qualità.

**Livello EQF:** 4

## **AREE DI ATTIVITA' (ADA) E UNITA' DI COMPETENZA (UC)**

### **ADA 9999212 - UC 827 Gestione del processo di condizionamento e imbottigliamento della birra**

**Performance:** Effettuare il condizionamento della birra, curando il monitoraggio del processo e provvedendo all'imbottigliamento

**Certificazione finale:** Certificazione di competenza

**Abilità:**

1. Applicare i metodi analitici al mosto in fermentazione
2. Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)
3. Applicare procedure di avvio e regolazione dei macchinari per il confezionamento di prodotti alimentari
4. Applicare procedure di sicurezza in produzione
5. Applicare tecniche di gestione dei fluidi e loro movimentazione
6. Applicare tecniche di regolazione delle temperature di rifermentazione e stoccaggio
7. Utilizzare dispositivi di controllo della produzione
8. Utilizzare macchinari per infustamento
9. Utilizzare macchinari per l'etichettatura dei prodotti
10. Utilizzare materiali per imbottigliamento

**Conoscenze:**

1. Dosaggio priming e carbonatazione forzata
2. Elementi di chimica dei processi
3. Elementi di fisica dei fluidi
4. Elementi di termodinamica
5. Filtrazione a farine fossili e a membrane (cartucce e cartoni)
6. Meccanica dell'imbottigliamento
7. Normativa brassicola
8. Standard di qualità delle birre
9. Tecniche di rifermentazione
10. Tecniche e materiali per il confezionamento della birra



### ADA 9999213- UC 828 Gestione del processo di produzione del mosto

**Performance:** Produrre il mosto eseguendo le operazioni preliminari di maltificazione, macinazione e maceratura

**Certificazione finale:** Certificazione di competenza

**Abilità:**

1. Applicare i metodi analitici al liquido in ammostamento
2. Applicare metodi di valutazione delle materie prime utilizzate
3. Applicare procedure di gestione dei processi di ammostamento
4. Applicare procedure di regolazione definizione dei parametri del processo di produzione
5. Applicare procedure di sicurezza in produzione
6. Eseguire le operazioni di macinazione
7. Eseguire le procedure di maltificazione
8. Utilizzare gli strumenti e le attrezzature per la macinazione
9. Utilizzare gli strumenti e le attrezzature per la maltificazione

**Conoscenze:**

1. Elementi di chimica dei processi
2. Elementi di fisica dei fluidi
3. Metodi di lettura e valutazione di una ricetta
4. Tecniche di analisi delle acque di ammostamento
5. Tecniche e procedura di ammostamento
6. Tecniche e procedura di maltificazione
7. Tecniche e procedure di macinazione

### ADA 9999214- UC 829 Gestione del processo di produzione della birra

**Performance:** Eseguire le operazioni di produzione della birra, curando il processo di fermentazione al fine di preparare il prodotto per il condizionamento.

**Certificazione finale:** Certificazione di competenza

**Abilità:**

1. Applicare i metodi analitici al prodotto in fermentazione
2. Applicare le tecniche analitiche per determinare la vitalità dei lieviti
3. Applicare metodi di controllo temperatura
4. Applicare procedure di gestione dei processi di fermentazione
5. Applicare procedure di sicurezza in produzione
6. Utilizzare gli strumenti per la valutazione del processo
7. Utilizzare metodi per la filtrazione del prodotto finito

**Conoscenze:**

1. Standard di qualità dei prodotti alimentari e procedure di controllo
2. Elementi di chimica dei processi
3. Elementi di fisica dei fluidi
4. Elementi di microbiologia alimentare
5. Elementi di termodinamica
6. Fasi del processo di maturazione della birra
7. Meccanica del processo di fermentazione
8. Tecniche di fermentazione
9. Tecniche di lavaggio, allontanamento, recupero e propagazione dei lieviti
10. Utilizzare metodi per la filtrazione del prodotto finito



## ADA 20099- UC 413 Sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni

**Performance:** Effettuare la sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni

**Certificazione finale:** Certificazione di competenza

**Abilità:**

1. Effettuare le operazioni di trattamento e lavaggio automatico verificando il rispetto delle procedure previste
2. Gestire la documentazione relativa alle procedure di sanificazione delle industrie di produzione alimentare
3. Effettuare le operazioni di cleaning in place
4. Gestire la documentazione relativa alle procedure di sanificazione delle industrie di produzione alimentare
5. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP
6. Scegliere le tecniche idonee per la valutazione dell'efficacia delle procedure di sanificazione

**Conoscenze:**

1. Caratteristiche e modalità di funzionamento degli impianti e dei macchinari cpi (cleaning in place)
2. Tecniche e procedure di sanificazione degli impianti
3. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)

### Contatti

#### Skill Lab Training Center S.r.l

Via Alcide De Gasperi n. 6/D  
07100 Sassari

Tel. 079 7008006 - fax. 079 7008007  
e-mail: [direzione@skill-lab.it](mailto:direzione@skill-lab.it)

#### New Training School S.r.l.

Via Giuseppe Peretti n. 1/C  
09121 Cagliari

Tel. 070 530201-Fax. 070 3110480  
e-mail: [info@ntsformalavoro.it](mailto:info@ntsformalavoro.it)

web site: [www.birraioartigiano.net](http://www.birraioartigiano.net)