



**Patrocinio**  
**Regione Siciliana**  
Assessorato Pubblica Istruzione



CERTIFICATO UNI EN ISO 9001:2015

## Consorzio Noè

Nuove opportunità èuromediterranèe

[CIR Organismo accreditato ACQ492 rif.D.D.G. n. 1540 del 09/03/2017](#)

# Birraio Artigiano

## Descrizione

*Il Birraio artigiano 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.*



SETTORE FORMAZIONE PROFESSIONALE

Centro di Formazione: Via Playa, 12 - 98066 Patti (ME) – Tel. – Fax. 0941/361544

Consorzio costituito nel 1999 in terra di Sicilia, tra l'Europa e il Mediterraneo

Sito web: [www.consorzionoe.it](http://www.consorzionoe.it) PEC: [consorzioipatti@pec.it](mailto:consorzioipatti@pec.it) e-mail: [info@consorzionoe.it](mailto:info@consorzionoe.it)

# *Processo di lavoro caratterizzante e attività*

## *Organizzazione del lavoro*

### *ATTIVITA*

- *Definizione compiti, tempi e modalità operative*
- *Coordinamento operativo*
- *Controllo avanzamento della produzione/lavorazioni*
- *Ottimizzazione degli standard di qualità*
- *Prevenzione situazioni di rischi*

## *Gestione dei processi di condizionamento, degli strumenti e dei metodi di trasferimento, raffreddamento e confezionamento del prodotto*

- *Controllo della fase di fermentazione e della sedimentazione dei lieviti*
- *Trasferimento del mosto in fermentazione in eventuali serbatoi di raffreddamento*
- *Raffreddamento/maturazione del mosto*
- *Controllo dei parametri del processo*
- *Conclusione della fermentazione e dosaggio del priming*
- *Imbottigliamento, infustamento ed etichettatura*
- *Trasferimento del prodotto confezionato negli appositi locali*

## *Gestione dei processi di ammostamento, sparging, bollitura, luppolatura, attivazione e inoculi dei lieviti*

- *Preparazione e scelta degli ingredienti*
- *Gestione dei tempi e delle temperature dell'ammostamento*
- *Gestione del filtraggio e dello sparging*
- *Bollitura e luppolatura del mosto*
- *Raffreddamento*
- *Attivazione e inoculazione dei lieviti*
- *Trasferimento del mosto in fermentatori, ossigenazione ed avvio delle fermentazione*

## *Gestione dei processi di fermentazione del mosto*

- *Controllo densità*
- *Controllo e gestione temperatura*
- *Travasi e filtraggi*

## **COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI**

- *1 - Predisporre le fasi di lavoro, coordinando l'attività dei ruoli operativi*
- *2 - Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione*
- *3 - Effettuare il condizionamento della birra*
- *4 - Gestire il processo di produzione del mosto*
- *5 - Gestire il processo di produzione della birra*

## **ABILITA' MINIME - CONOSCENZE ESSENZIALI**

- *Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività*
- *Applicare protocolli disciplinari di igiene nella predisposizione della linea di lavoro*
- *Individuare anomalie e segnalare non conformità*
- *Utilizzare procedure e metodiche di controllo del funzionamento degli impianti e delle attrezzature*
- *Individuare problematiche esecutive*
- *Applicare tecniche di controllo dell'avanzamento di produzione nelle singole fasi di trasformazione*
- *Documentare le fasi di lavorazione e le specifiche attività di controllo effettuate sulla base di disciplinari HACCP*
- *Applicare procedure e protocolli per il riconoscimento/classificazione dei prodotti*

- Individuare proposte di miglioramento degli standard aziendali
- Applicare modalità di coordinamento del lavoro dei ruoli operativi
- Attrezzature, risorse umane e tecnologiche
- Disciplinari HACCP
- Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro
- Elementi e procedure di gestione delle risorse umane
- Modello organizzativo e organigramma dell'azienda
- Processi della trasformazione alimentare
- Sistema di qualità e principali modelli
- Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità
- Tecniche e strumenti per il controllo di qualità
- Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione
- Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità
- Prefigurare forme comportamentali di prevenzione
- Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio
- D.Lsg. 81/2008
- Elementi di ergonomia
- Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio
- Normativa ambientale e fattori di inquinamento
- Strategie di promozione
- Tecniche di reporting
- Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio
- Applicare i metodi analitici al mosto in fermentazione
- Applicare tecniche di gestione dei fluidi e loro movimentazione
- Utilizzare strumenti per la valutazione del prodotto da confezionare
- Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)
- Applicare procedure di regolazione macchinari per il confezionamento di prodotti alimentari
- Applicare tecniche di regolazione delle temperature di rifermentazione e stoccaggio
- Utilizzare dispositivi di controllo della produzione
- Utilizzare macchinari per l'etichettatura dei prodotti

- *Utilizzare materiali per imbottigliamento*
- *Utilizzare macchinari per infustamento*
- *Applicare procedure di manutenzione ordinaria di impianti e macchinari*
- *Applicare procedure di sicurezza in produzione*
- *Elementi di fisica dei fluidi*
- *Termotecnica ed elementi di termodinamica*
- *Elementi di chimica dei processi*
- *Meccanica dell'imbottigliamento*
- *Materiali per il confezionamento*
- *Standard di qualità delle birre*
- *Tecniche di confezionamento della birra*
- *Filtrazione a farine fossili e a membrana (cartucce e cartoni)*
- *Carbonatazione forzata*
- *Tecniche di rifermentazione*
- *Dosaggio priming*
- *Normativa brassicola*
- *Procedure di controllo qualità*
- *Applicare i metodi analitici al liquido in ammostamento*
- *Applicare procedure di gestione dei processi di ammostamento*
- *Utilizzare strumenti per la valutazione del processo*
- *Applicare procedure di sicurezza in produzione*
- *Applicare metodi di valutazione delle materie prime utilizzate*
- *Applicare procedure di regolazione definizione dei parametri del processo di produzione*
- *Applicare pratiche di correzione per migliorare la qualità e la resa del prodotto*
- *Utilizzare test e metodiche di analisi*
- *Applicare nuove tecniche, metodi e forme di produzione*
- *Elementi di fisica dei fluidi*
- *Elementi di chimica dei processi*
- *Tecniche di analisi delle acque di ammostamento*
- *Profilo di ammostamento*
- *Processo di filtrazione del mosto*
- *Procedure di controllo qualità*
- *Metodi di lettura e valutazione di una ricetta*
- *Tecniche e metodi di produzione*
- *Test e metodiche di analisi*

# Sbocchi professionali e settori

Attività economiche di riferimento: ATECO 2007/ISTAT

- 1105 - Produzione Birra

AREA PROFESSIONALE : AGRO-ALIMENTARE

SOTTOAREA PROFESSIONALE : Produzioni alimentari

CERTIFICAZIONE RILASCIATA : QUALIFICA

## Requisiti di partecipazione

Prerequisiti in ingresso : no

Prova di ingresso o di orientamento : no

Stato	Durata del corso	Durata Stage
Percorso per disoccupati	600	120-180
Percorso per Occupati	300	0

Assenze : 30%

Età massima 65 anni

Diploma di scuola secondaria di I grado

Indennità di frequenza

## Sedi di svolgimento

Patti : via Playa n. 12

Palermo : via G. paisello n. 51

**CONTATTACI PER AVERE MAGGIORI INFORMAZIONI SUL CORSO**

Patti : 0941361544

Palermo : Cell. 3275749794

e-mail: [info@consorzionoe.it](mailto:info@consorzionoe.it) facebook : ConsorzioNoe

Sito web: [www.consorzionoe.it](http://www.consorzionoe.it)