

# Promoform

Ente di Formazione Professionale

## CORSO BIRRAIO ARTIGIANO

AUTORIZZATO DALLA REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

REGIME DI AUTOFINANZIAMENTO

CODICE EDIZIONE: 34512/2020/PROMOFORM /BIRRAIOARTIGIANO600/CAGLIARI/01

### SCHEDA PERCORSO FORMATIVO

#### OBIETTIVO

La finalità del corso è quella di formare 25 allievi per il conseguimento della qualifica di Birraio Artigiano. Il settore della birra in Sardegna cresce di giorno in giorno. Un mondo, quello dei piccoli birrifici, che arricchisce il territorio sardo, dove qualità e artigianato sono le coordinate fondamentali in cui s'inseriscono metodo di lavorazione, materie prime impiegate nonché professionalità, passione ed eccezionale competenza dei maestri birrai artigiani, pluripremiati. I micro-birrifici rappresentano un importante elemento di sviluppo: si sono affermati marchi che, da piccoli distributori locali, sono divenuti il simbolo di eccellenza, con una elevata qualità di prodotto: un vero e proprio fenomeno culturale e un settore in espansione, ricco di opportunità e prospettive occupazionali.

#### FIGURA PROFESSIONALE

Il profilo professionale "Birraio artigiano" segue le attività del birrificio 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 di analisi rapide e mediante i pannelli di controllo elettronici degli impianti preposti alle varie fasi di produzione di mosto e birra finita. Al fine di aumentare le opportunità lavorative dei destinatari, il percorso prevede moduli specifici incentrati su aspetti chiave per la competitività del settore:

- la promozione e la valorizzazione dei prodotti;
- l'analisi di marketing e le strategie di vendita delle proprie produzioni;
- le tecniche di gestione dell'impresa e le strategie per avviare un lavoro autonomo;
- la degustazione e l'analisi sensoriale delle birre.

#### SEDE

Sede formativa – Cagliari via Venturi n.14. A seguito dell'emergenza epidemiologica da Covid- 19, l'attività teorica sarà erogata in modalità Formazione A Distanza (FAD), nel rispetto dalla Determinazione del Direttore Generale del Lavoro, Formazione Professionale, Cooperazione e Sicurezza Sociale n.1596 Prot. N. 18708 del 27/05/2020. Qualora ci fossero le condizioni, la formazione teorica potrà essere erogata in presenza presso la sede teorica certificata sita in Cagliari via Venturi n.14. Le attività pratiche del percorso saranno realizzate presso l'impresa *Beermania Brew*. Le sedi del tirocinio saranno concordate con gli allievi.

# Promoform

*Ente di Formazione Professionale*

## DURATA

Il percorso formativo, che prevede il rilascio della qualifica professionale, è articolato in n. 600 ore complessive di cui 200 ore di stage presso le imprese del settore.

## REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE

Per la partecipazione al corso è necessario essere maggiorenni e aver assolto l'obbligo formativo.

## OPPORTUNITÀ SUL MERCATO DEL LAVORO

La figura qualificata ha molteplici opportunità nel mondo del lavoro, suffragate dalle seguenti tendenze:

- I birrifici artigianali rappresentano la novità più significativa del settore birrario dell'ultimo decennio, il numero di queste realtà imprenditoriali, ad alta intensità occupazionale, è in gran parte costituito da giovani: in Sardegna si è passati da una densità di insediamenti produttivi (fra cui micro-birrifici e brew pub) pari a circa 50.000 abitanti/birrificio nel 2016 a circa 38.000 abitanti/birrificio nel 2019 (Guida dell'Associazione Italiana dei Sommelier 2019).
- La produzione di birra artigianale in Sardegna si attesta su numeri ancora piuttosto bassi con ampio margine di sviluppo: 12.000,00 ettolitri all'anno, a fronte di un livello nazionale di 500.000,00 ettolitri (Guida AIS 2019) e di un consumo medio regionale pro-capite doppio rispetto la media italiana (61, litri all'anno regionali rispetto ai 30 litri all'anno della media nazionale - dati report Assobirra 2019);
- Le prospettive occupazionali sono assicurate dalla tendenza positiva nel settore con concrete opportunità imprenditoriali: in Sardegna negli ultimi 5 anni sono nate oltre 300 micro aziende birrarie, con imprenditori nella maggior parte dei casi under 35.
- Oltre alle ampie opportunità di lavoro autonomo, emergono ampie opportunità di lavoro presso le imprese che operano nel settore. Secondo l'analisi sulla previsione di assunzione di Unioncamere, le entrate programmate nel 2018 in Italia per questo tipo di professionalità sono state di 1080 unità, di cui 730 dipendenti, il 39% delle assunzioni riguarda i giovani, per un mercato che oggi conta complessivamente circa 140.700 lavoratori.

## OBIETTIVI FORMATIVI

Al termine del percorso, i beneficiari sono in grado di:

- Identificare l'evoluzione e lo sviluppo della produzione della birra nel tempo e nei diversi territori, avendo una visione di insieme del processo produttivo della produzione di birra artigianale;
- Individuare la normativa di riferimento nel settore, identificando gli standard di qualità più rilevanti;
- Identificare le strategie di promozione dei propri servizi/prodotti attraverso strategie ICT, individuando le caratteristiche del settore e dei mercati in cui opera l'impresa;
- Identificare un'idea di business e i passi operativi per avviare una propria attività;
- Eseguire l'analisi sensoriale e la degustazione di diverse tipologie di birra;
- Effettuare la sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni;
- Produrre il mosto eseguendo le operazioni preliminari di maltificazione, macinazione e maceratura;
- Eseguire le operazioni di produzione della birra, curando il processo di fermentazione al fine di preparare il prodotto per il condizionamento;
- Effettuare il condizionamento della birra, curando il monitoraggio del processo e provvedendo all'imbottigliamento;

# Promoform

Ente di Formazione Professionale

- Gestire il trattamento dei residui di lavorazione in un'ottica di valorizzazione e sostenibilità ambientale garantendo la sicurezza sul lavoro ed evitando contaminazioni ambientali.

## METODOLOGIE DIDATTICHE

Per la realizzazione dei moduli formativi ci si avvale di una metodologia didattica diversificata e innovativa. I moduli di insegnamento teorici saranno gestiti da docenti scelti in base all'esperienza in materia e nel campo dell'insegnamento. Ai momenti di lezione frontale si alternano lezioni dinamiche e partecipative, caratterizzate dall'adozione di una metodologia didattica studiata in base alle caratteristiche delle competenze, conoscenze e capacità oggetto di ciascun modulo. L'innovazione nella metodologia didattica consiste principalmente nella centralità dell'approccio tecnico-operativo del *Mentoring*, che prevede l'affiancamento del soggetto in apprendimento da parte di professionisti esperti del settore che trasferiranno il sapere attraverso le dimostrazioni pratico-professionali. L'intera strategia formativa è stata progettata puntando innanzitutto sulla qualità delle risorse umane coinvolte nelle docenze e nelle mansioni di tutoraggio, scelte sulla base della massima professionalità, preparazione ed esperienza.

## ARTICOLAZIONE DIDATTICA

|  |                |
|--|----------------|
| Birra artigianale: cenni introduttivi                          | 10 ore         |
| Normativa brassicola e standard di qualità                     | 15 ore         |
| Materie prime e tecnologie di trasformazione                   | 40 ore         |
| HCCP e sicurezza alimentare                                    | 20 ore         |
| Microbiologia alimentare, Alimentazione e dietetica            | 20 ore         |
| Scienze applicate  | 25 ore         |
| Sicurezza e salute nei luoghi di lavoro                        | 12 ore         |
| Sicurezza sul lavoro antincendio                               | 6 ore          |
| Sicurezza sul lavoro primo soccorso                            | 12 ore         |
| Igiene e sanificazione degli impianti e attrezzature           | 20 ore         |
| Sostenibilità ambientale: gestione dei residui e sottoprodotti | 25 ore         |
| Laboratorio di produzione                                      | 150 ore        |
| Laboratorio di degustazione e analisi sensoriale               | 15 ore         |
| ICT, marketing, comunicazione e promozione                     | 15 ore         |
| Gestione aziendale e imprenditorialità                         | 15 ore         |
| Alternanza (Stage)   | 200 ore        |
| <b>TOTALE</b>  | <b>600 ore</b> |

## ATTESTAZIONE FINALE

Al termine del percorso di formazione, previa frequenza di almeno l'80 % del percorso formativo, verranno sostenuti gli esami finali di certificazione di competenze con la commissione regionale, secondo quanto previsto dalla normativa regionale (Determinazione n.6545I del 16/12/2015), per il rilascio della certificazione di tutte le competenze del profilo di qualifica *Birraio Artigiano*.