| | |
|---|---|
| **Denominazione Figura / Profilo / Obiettivo** | Birraio Artigiano |
| **Edizione** | 2017 |
| **Professioni NUP/ISTAT correlate** | • 7.3.2.8 - Vinificatori industriali, birrai ed operai addetti a macchinari per la preparazione di liquori e bevande analcoliche e gassate |
| **Attività economiche di riferimento: ATECO 2007/ISTAT** | • 1105 - Produzione Birra |
| **Area professionale** | AGRO-ALIMENTARE |
| **Sottoarea professionale** | Produzioni alimentari |
| **Descrizione** | Il 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 dei analisi rapide e mediante i pannelli di controllo elettronici degli impianti preposti alle varie fasi di produzione di mosto e birra finita. |
| **Livello EQF** | 3 |
| **Certificazione rilasciata** | QUALIFICA |
| **Processo di lavoro caratterizzante la figura** | • A - Organizzazione del lavoro<br>• B - Gestione dei processi di condizionamento, degli strumenti e dei metodi di trasferimento, raffreddamento e confezionamento del prodotto<br>• C - Gestione dei processi di ammostamento, sparging, bollitura, luppolatura, attivazione e inoculi dei lieviti<br>• D - Gestione dei processi di fermentazione del mosto |

| PROCESSO DI LAVORO - ATTIVITÀ | COMPETENZE |
|---|---|
| **A - Organizzazione del lavoro**<br>**ATTIVITÀ**<br>• Definizione compiti, tempi e modalità operative<br>• Coordinamento operativo<br>• Controllo avanzamento della produzione/lavorazioni<br>• Ottimizzazione degli standard di qualità<br>• Prevenzione situazioni di rischi | • 1 - Predisporre le fasi di lavoro, coordinando l'attività dei ruoli operativi<br>• 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 |
| **B - Gestione dei processi di condizionamento, degli strumenti e dei metodi di trasferimento, raffreddamento e confezionamento del prodotto**<br>**ATTIVITÀ**<br>• Controllo della fase di fermentazione e della sedimentazione dei lieviti<br>• Trasferimento del mosto in fermentazione in eventuali serbatoi di raffredamento<br>• Raffredamento/maturazione del mosto<br>• Controllo dei parametri del processo<br>• Conclusione della fermentazione e dosaggio del priming<br>• Imbottigliamento, infustamento ed etichettatura<br>• Trasferimento del prodotto confezionato negli appositi locali | • 3 - Effettuare il condizionamento della birra |
| **C - Gestione dei processi di ammostamento, sparging, bollitura, luppolatura, attivazione e inoculi dei lieviti**<br>**ATTIVITÀ**<br>• Preparazione e scelta degli ingredienti<br>• Gestione dei tempi e delle temperature dell'ammostamento<br>• Gestione del filtraggio e dello sparging<br>• Bollitura e luppolatura del mosto<br>• Raffreddamento<br>• Attivazione e inoculazione dei lieviti<br>• Trasferimento del mosto in fermentatori, ossigenazione ed avvio delle fermentazione | • 4 - Gestire il processo di produzione del mosto |

| PROCESSO DI LAVORO - ATTIVITÀ | COMPETENZE |
|---|---|
| **D - Gestione dei processi di fermentazione del mosto**<br>**ATTIVITÀ**<br>• Controllo densità<br>• Controllo e gestione temperatura<br>• Travasi e filtraggi | • 5 - Gestire il processo di produzione della birra |

| COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI |
|---|
| • 1 - Predisporre le fasi di lavoro, coordinando l'attività dei ruoli operativi<br>• 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<br>• 3 - Effettuare il condizionamento della birra<br>• 4 - Gestire il processo di produzione del mosto<br>• 5 - Gestire il processo di produzione della birra |

| COMPETENZA N. 1 |
|---|
| **Predisporre le fasi di lavoro, coordinando l'attività dei ruoli operativi** |

| ABILITA' MINIME | COMPETENZA N. 1 | CONOSCENZE ESSENZIALI |
|---|---|---|

- Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività
- Applicare protocolii disciplinari di igene nella predisposizione della linea di lavoro
- Individuare anomalie e segnalare non conformità
- Utilizzare procedure e metodiche di controllo del funzionamento degli impienti 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

## COMPETENZA N. 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**

| ABILITA' MINIME | CONOSCENZE ESSENZIALI |
|---|---|
| • Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione<br>• Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità<br>• Prefigurare forme comportamentali di prevenzione<br>• Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio | • D.Lsg. 81/2008<br>• Elementi di ergonomia<br>• Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio<br>• Normativa ambientale e fattori di inquinamento<br>• Strategie di promozione<br>• Tecniche di reporting<br>• Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio |

## COMPETENZA N. 3

**Effettuare il condizionamento della birra**

| ABILITA' MINIME | COMPETENZA N. 3 | CONOSCENZE ESSENZIALI |
|---|---|---|
| • Applicare i metodi analitici al mosto in fermentazione<br>• Applicare tecniche di gestione dei fluidi e loro movimentazione<br>• Utilizzare strumenti per la valutazione del prodotto da confezionare<br>• Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)<br>• Applicare procedure di regolazione macchinari per il confezionamento di prodotti alimentari<br>• Applicare tecniche di regolazione delle temperature di rifermentazione e stoccaggio<br>• Utilizzare dispositivi di controllo della produzione<br>• Utilizzare macchinari per l'etichettatura dei prodotti<br>• Utilizzare materiali per imbottigliamento<br>• Utilizzare macchinari per infustamento<br>• Applicare procedure di manutenzione ordinaria di impianti e macchinari<br>• Applicare procedure di sicurezza in produzione | | • Elementi di fisica dei fluidi<br>• Termotecnica ed elementi di termodinamica<br>• Elementi di chimica dei processi<br>• Meccanica dell'imbottigliamento<br>• Materiali per il confezionamento<br>• Standard di qualità delle birre<br>• Tecniche di confezionamento della birra<br>• Filtrazione a farine fossili e a membrana (cartuccie e cartoni)<br>• Carbonatazione forzata<br>• Tecniche di rifermentazione<br>• Dosaggio priming<br>• Normativa brassicola<br>• Procedure di controllo qualità |

## COMPETENZA N. 4

**Gestire il processo di produzione del mosto**

### ABILITA' MINIME

- 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

### CONOSCENZE ESSENZIALI

- 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

## COMPETENZA N. 5

**Gestire il processo di produzione della birra**

### ABILITA' MINIME

- Applicare i metodi analitici al prodotto in fermentazione
- Applicare procedure di gestione dei processi di fermentazione
- Applicare le tecniche analitiche per determinare la vitalità dei lieviti
- Applicare medoti di controllo temperatura
- Applicare procedure di sicurezza in produzione
- Utilizzare medoti per la filtrazione del prodotto finito
- Utilizzare gli strumenti per la valutazione del processo
- 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

### CONOSCENZE ESSENZIALI

- Elementi di fisica dei fluidi
- Termotecnica ed elementi di termodinamica
- Elementi di chimica dei processi
- Elementi di microbiologia alimentare
- Standard di qualità dei prodotti alimentari
- Tecniche di fermentazione
- Meccanica del processo di fermentazione
- Tecniche di allontanamento del lievito
- Tecniche di recupero e propagazione dei lieviti
- Techiche di lavaggio dei lieviti
- Fasi del processo di maturazione della birra
- Procedure di controllo qualità
- Tecniche e metodi di produzione
- Test e metodiche di analisi