

Denominazione Figura / Profilo / Obiettivo	Birraio Artigiano
Edizione	2017
Professioni NUP/ISTAT correlate	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 1105 - Produzione Birra
Area professionale	AGRO-ALIMENTARE
Sottoarea professionale	Produzioni alimentari
Descrizione	<p>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.</p>
Livello EQF	3
Certificazione rilasciata	QUALIFICA
Processo di lavoro caratterizzante	<ul style="list-style-type: none"> • A - Organizzazione del lavoro • B - Gestione dei processi di condizionamento, degli strumenti e dei metodi di trasferimento, raffreddamento e confezionamento del prodotto • C - Gestione dei processi di ammostamento, sparging, bollitura, luppolatura, attivazione e inoculi dei lieviti • D - Gestione dei processi di fermentazione del mosto

PROCESSO DI LAVORO - ATTIVITA'	COMPETENZA
<p>A - Organizzazione del lavoro ATTIVITA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definizione compiti, tempi e modalità operative • Coordinamento operativo • Controllo avanzamento della produzione/lavorazioni • Ottimizzazione degli standard di qualità • Prevenzione situazioni di rischi 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<p>B - Gestione dei processi di condizionamento, degli strumenti e dei metodi di trasferimento, raffreddamento e confezionamento del prodotto ATTIVITA</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 3 - Effettuare il condizionamento della birra
<p>C - Gestione dei processi di ammostamento, sparging, bollitura, luppolatura, attivazione e inoculi dei lieviti ATTIVITA</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 4 - Gestire il processo di produzione del mosto

PROCESSO DI LAVORO - ATTIVITA'	COMPETENZA
<p>D - Gestione dei processi di fermentazione del mosto</p> <p>ATTIVITA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Controllo densità • Controllo e gestione temperatura • Travasi e filtraggi 	<ul style="list-style-type: none"> • 5 - Gestire il processo di produzione della birra

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

COMPETENZA N. 1

Predisporre le fasi di lavoro, coordinando l'attività dei ruoli operativi

ABILITA' MINIME**COMPETENZA N. 1 CONOSCENZE ESSENZIALI**

- | ABILITA' MINIME | COMPETENZA N. 1 CONOSCENZE ESSENZIALI |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ● 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 | <ul style="list-style-type: none"> ● 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

- 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

CONOSCENZE ESSENZIALI

- 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

COMPETENZA N. 3

Effettuare il condizionamento della birra

ABILITA' MINIME**COMPETENZA N. 3 CONOSCENZE ESSENZIALI**

- 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

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 metodi di controllo temperatura
- Applicare procedure di sicurezza in produzione
- Utilizzare metodi 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
- Tecniche 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