

<b>Denominazione Figura / Profilo / Obiettivo</b>	Birraio Artigiano
<b>Edizione</b>	2017
<b>Professioni NUP/ISTAT correlate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 7.3.2.8 - Vinificatori industriali, birrai ed operai addetti a macchinari per la preparazione di liquori e bevande analcoliche e gassate</li> </ul>
<b>Attività economiche di riferimento: ATECO 2007/ISTAT</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1105 - Produzione Birra</li> </ul>
<b>Area professionale</b>	AGRO-ALIMENTARE
<b>Sottoarea professionale</b>	Produzioni alimentari
<b>Descrizione</b>	<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>
<b>Livello EQF</b>	3
<b>Certificazione rilasciata</b>	QUALIFICA
<b>Processo di lavoro caratterizzante</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A - Organizzazione del lavoro</li> <li>• B - Gestione dei processi di condizionamento, degli strumenti e dei metodi di trasferimento, raffreddamento e confezionamento del prodotto</li> <li>• C - Gestione dei processi di ammostamento, sparging, bollitura, luppolatura, attivazione e inoculi dei lieviti</li> <li>• D - Gestione dei processi di fermentazione del mosto</li> </ul>

PROCESSO DI LAVORO - ATTIVITA'	COMPETENZA
<p><b>A - Organizzazione del lavoro</b> <b>ATTIVITA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definizione compiti, tempi e modalità operative</li> <li>• Coordinamento operativo</li> <li>• Controllo avanzamento della produzione/lavorazioni</li> <li>• Ottimizzazione degli standard di qualità</li> <li>• Prevenzione situazioni di rischi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 - Predisporre le fasi di lavoro, coordinando l'attività dei ruoli operativi</li> <li>• 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</li> </ul>
<p><b>B - Gestione dei processi di condizionamento, degli strumenti e dei metodi di trasferimento, raffreddamento e confezionamento del prodotto</b> <b>ATTIVITA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Controllo della fase di fermentazione e della sedimentazione dei lieviti</li> <li>• Trasferimento del mosto in fermentazione in eventuali serbatoi di raffreddamento</li> <li>• Raffreddamento/maturazione del mosto</li> <li>• Controllo dei parametri del processo</li> <li>• Conclusione della fermentazione e dosaggio del priming</li> <li>• Imbottigliamento, infustamento ed etichettatura</li> <li>• Trasferimento del prodotto confezionato negli appositi locali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 - Effettuare il condizionamento della birra</li> </ul>
<p><b>C - Gestione dei processi di ammostamento, sparging, bollitura, luppolatura, attivazione e inoculi dei lieviti</b> <b>ATTIVITA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparazione e scelta degli ingredienti</li> <li>• Gestione dei tempi e delle temperature dell'ammostamento</li> <li>• Gestione del filtraggio e dello sparging</li> <li>• Bollitura e luppolatura del mosto</li> <li>• Raffreddamento</li> <li>• Attivazione e inoculazione dei lieviti</li> <li>• Trasferimento del mosto in fermentatori, ossigenazione ed avvio delle fermentazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 - Gestire il processo di produzione del mosto</li> </ul>

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

### 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**

- | <b>ABILITA' MINIME</b>   | <b>COMPETENZA N. 1 CONOSCENZE ESSENZIALI</b>   |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività</li> <li>● Applicare protocolli disciplinari di igiene nella predisposizione della linea di lavoro</li> <li>● Individuare anomalie e segnalare non conformità</li> <li>● Utilizzare procedure e metodiche di controllo del funzionamento degli impianti e delle attrezzature</li> <li>● Individuare problematiche esecutive</li> <li>● Applicare tecniche di controllo dell'avanzamento di produzione nelle singole fasi di trasformazione</li> <li>● Documentare le fasi di lavorazione e le specifiche attività di controllo effettuate sulla base di disciplinari HACCP</li> <li>● Applicare procedure e protocolli per il riconoscimento/classificazione dei prodotti</li> <li>● Individuare proposte di miglioramento degli standard aziendali</li> <li>● Applicare modalità di coordinamento del lavoro dei ruoli operativi</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Attrezzature, risorse umane e tecnologiche</li> <li>● Disciplinari HACCP</li> <li>● Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro</li> <li>● Elementi e procedure di gestione delle risorse umane</li> <li>● Modello organizzativo e organigramma dell'azienda</li> <li>● Processi della trasformazione alimentare</li> <li>● Sistema di qualità e principali modelli</li> <li>● Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità</li> <li>● Tecniche e strumenti per il controllo di qualità</li> </ul> |

**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**

- | <b>ABILITA' MINIME</b>  | <b>COMPETENZA N. 3 CONOSCENZE ESSENZIALI</b>   |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● Applicare i metodi analitici al mosto in fermentazione</li> <li>● Applicare tecniche di gestione dei fluidi e loro movimentazione</li> <li>● Utilizzare strumenti per la valutazione del prodotto da confezionare</li> <li>● Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)</li> <li>● Applicare procedure di regolazione macchinari per il confezionamento di prodotti alimentari</li> <li>● Applicare tecniche di regolazione delle temperature di rifermentazione e stoccaggio</li> <li>● Utilizzare dispositivi di controllo della produzione</li> <li>● Utilizzare macchinari per l'etichettatura dei prodotti</li> <li>● Utilizzare materiali per imbottigliamento</li> <li>● Utilizzare macchinari per infustamento</li> <li>● Applicare procedure di manutenzione ordinaria di impianti e macchinari</li> <li>● Applicare procedure di sicurezza in produzione</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Elementi di fisica dei fluidi</li> <li>● Termotecnica ed elementi di termodinamica</li> <li>● Elementi di chimica dei processi</li> <li>● Meccanica dell'imbottigliamento</li> <li>● Materiali per il confezionamento</li> <li>● Standard di qualità delle birre</li> <li>● Tecniche di confezionamento della birra</li> <li>● Filtrazione a farine fossili e a membrana (cartucce e cartoni)</li> <li>● Carbonatazione forzata</li> <li>● Tecniche di rifermentazione</li> <li>● Dosaggio priming</li> <li>● Normativa brassicola</li> <li>● Procedure di controllo qualità</li> </ul> |

**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