



Repertorio Regionale delle Qualificazioni e delle Competenze

Scheda di Figura Professionale

Denominazione Figura	OPERATORE DELLA PRODUZIONE DI BIRRA
Esempi di possibili denominazioni ricorrenti nel mondo del lavoro	
Settori di riferimento	Settore 02. PRODUZIONI ALIMENTARI
Ambito di attività	Produzione di beni e servizi
Livello di complessità	Gruppo-Livello A
Livello EQF	3
Descrizione	L'operatore di produzione della birra esegue sotto indicazione del tecnico della produzione di birra/ mastro birraio le diverse operazioni relative al processo di birrificazione ed al successivo imbottigliamento/infustamento del prodotto, conducendo i relativi impianti, effettuandone regolazione, manutenzione ordinaria, sanificazione e smaltendo dei sottoprodotti di lavorazione, nel rispetto delle norme applicabili

Contesto di esercizio

Tipologia rapporti di lavoro	Lavora prevalentemente con contratto di lavoro dipendente, sia in stabilimenti di tipo industriale che in piccole realtà artigianali
Collocazione contrattuale	CCNL delle industrie alimentari; CCNL artigianato alimentare.
Collocazione organizzativa	L'operatore della produzione della birra si colloca all'interno del cuore operativo dell'azienda, ovvero il reparto che si occupa direttamente della trasformazione delle materie prime nel prodotto finito. La sua collocazione esatta e i suoi rapporti gerarchici dipenderanno dalla complessità organizzativa del birrificio in cui opera.
Opportunità sul mercato del lavoro	La Calabria, pur non essendo una regione tradizionalmente nota per la grande industria birraria, ha visto negli ultimi anni una crescita esponenziale del settore della birra artigianale. Questo ha aperto nuove prospettive per i lavoratori calabresi interessati a una carriera in questo ambito, con opportunità che si concentrano principalmente nelle realtà di piccole e medie dimensioni.
Percorsi formativi	Assolvimento del diritto-dovere all'obbligo di istruzione e formazione o proscioglimento
Fonti documentarie	

Indici di conversione

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISCO - 08	
ISTAT Professioni (CP 2021)	7.3.2.8.2 Addetti a macchinari industriali per la produzione di birra
ATECO 2025	11.01.00 Distillazione, rettifica e miscelatura degli alcolici 11.02.10 Produzione di vini da tavola e v.p.q.r.d. 11.03.00 Produzione di sidro e di altri vini a base di frutta 11.04.00 Produzione di altre bevande fermentate non distillate 11.05.00 Produzione di birra 11.06.00 Produzione di malto 11.07.00 Industria delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia

Repertori di descrizione	
Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	
Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IeFP	
Elenco Aree di Attività	
Denominazione AdA	ADA.02.06.02 - Produzione di birra
Descrizione della performance	Produrre il malto e mantenerne le caratteristiche organolettiche, compiendo la calibratura, la macerazione e la torrefazione dell'orzo, applicando tecniche di essiccazione e tostatura, verificando le temperature, l'umidità e la pressione degli impianti, nel rispetto della normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari
UC	Produrre il malto
Capacità-abilità	• Curare il ricevimento dell'orzo in chicchi, procedendo alla sua pulizia mediante getti d'aria e setacci • Provvedere alla calibratura e all'immagazzinamento dei chicchi selezionati in silos per la maturazione controllando il tasso di umidità e la germinabilità • Selezionare i campioni di malto ricavati per individuare le ricette da adottare • Monitorare il processo di preparazione e di selezione delle acque per gradi di salinità • Realizzare la macerazione dei chicchi in base alla ricetta fornita dal birraio - maltatore e trasferendo poi il prodotto in cilindri o cassoni di germinazione • Eseguire le operazioni di essiccazione e torrefazione dei chicchi • Verificare le temperature, l'umidità e la pressione degli impianti, per mantenere le caratteristiche organolettiche del malto
Conoscenze	• Caratteristiche e principi generali di funzionamento di impianti, macchinari ed attrezzature del processo di produzione della birra • Caratteristiche chimiche dell'orzo • Tipologie di altri cereali impiegati nella produzione del malto • Tipologie di malto e relativa composizione • Normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari • Principi base del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e sue applicazioni • Requisiti di prodotto e processo di preparazione del malto impiegato nei diversi comparti produttivi (bevande, industria dolciaria ed altri utilizzi) • Tecniche ed attrezzature del processo di essiccazione e tostatura • Tecniche ed attrezzature del processo di maltazione • Tecniche di analisi del malto e del processo di maltazione • Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di salute e sicurezza e igiene del lavoro • Elementi di biochimica delle fermentazioni • Principali caratteristiche chimiche, fisiche e organolettiche della birra • Categorie di birra • Elementi di merceologia applicati al ciclo di produzione della birra • Il ciclo di produzione della birra: maltatura, ammostamento, fermentazione, condizionamento, stabilizzazione, filtrazione • Ricette di produzione della birra
Descrizione della performance	Curare il processo di preparazione del mosto, partendo dalle miscele composte, realizzando il controllo qualitativo delle materie prime ed eseguendo le operazioni di trattamento, nel rispetto della normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari
UC	Preparare i mosti
Capacità-abilità	• Regolare i parametri dei macchinari per la lavorazione delle materie prime cerealicole in funzione del piano di produzione e dei tipi di mosto da realizzare • Intervenire in caso di anomalie degli impianti mettendo in sicurezza gli

	intermedi di lavorazione in produzione e ripristinare la funzionalità del processo • Verificare le temperature, l'umidità e la pressione degli impianti, per mantenere le caratteristiche organolettiche del mosto • Monitorare il funzionamento dei macchinari e delle pompe per il trasferimento nei serbatoi di fermentazione • Eseguire la macinazione del malto essiccato, controllando la granulometria del prodotto in uscita e le acque utilizzate per il trattamento • Curare la fase di ammostatura dell'orzo maltato adoperando in sicurezza le macchine molitorie • Eseguire il controllo dei processi enzimatici di trasformazione del mosto • Eseguire la cottura del mosto chiarificato in appositi serbatoi • Controllare i parametri di processo specifici per le fasi di ammostatura, filtrazione, bollitura, luppolatura • Eseguire la chiarificazione ed il raffreddamento del mosto • Aggiungere lieviti diversi per alta o bassa fermentazione • Controllare la realizzazione degli intermedi di lavorazione tra cui i mashing liquors, i mosti dolci, i mosti di fine bollitura e i mosti chiarificati, e le procedure corrette per il loro trasferimento da impianto ad impianto • Eseguire l'analisi sensoriale ed il controllo del prodotto durante tutte le fasi (macinazione, trattamento delle acque, ammostamento, cottura, raffreddamento e illimpidimento) • Provvedere all'aggiunta del luppolo sotto forma di polvere nella fase di preparazione dei mosti
Conoscenze	• Caratteristiche e modalità funzionamento dei macchinari e delle attrezzature per la preparazione del mosto • Fasi e caratteristiche del processo di preparazione del mosto: ammostamento, bollitura, filtrazione e luppolamento • Elementi di biochimica delle fermentazioni • Principali caratteristiche chimiche, fisiche e organolettiche della birra • Normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari • Principi base del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e sue applicazioni • Prodotti intermedi nella preparazione del mosto • Varietà di luppolo e caratteristiche organolettiche • Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • Categorie di birra • Il ciclo di produzione della birra: maltatura, ammostamento, fermentazione, condizionamento, stabilizzazione, filtrazione • Ricette di produzione della birra
Descrizione della performance	Preparare la birra, compiendo la fasi di fermentazione, rispettando le ricette previste, eseguendo le operazioni di condizionamento, stabilizzazione e filtrazione del luppolo e controllando i parametri di processo, nel rispetto della normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari.
UC	Preparare la birra
Capacità-abilità	• Aggiungere i lieviti secondo la ricetta per avviare il processo di fermentazione del mosto utilizzando in sicurezza le diverse tipologie di attrezzature (vasche o serbatoi metallici) • Gestire i processi di blending che portano all'ottenimento del prodotto finito, monitorandone costantemente i parametri • Monitorare il processo di fermentazione rilevando la densità, il pH e le temperature dei profili di fermentazione, al fine di mantenere le caratteristiche organolettiche della birra • Monitorare e regolare il processo di stagionatura della birra, verificando la conformità dei parametri (temperatura, umidità e pressione) (es. pastorizzazione) • Recuperare i lieviti utilizzati a fine processo di fermentazione • Eseguire l'analisi sensoriale ed il controllo del prodotto durante tutte le fasi (fermentazione primaria e secondaria, chiarificazione, filtrazione) • Eseguire il processo di condizionamento, stabilizzazione e filtrazione

	• Rilevare e raccogliere dati relativi sistema di monitoraggio e controllo della qualità dei processi produttivi
Conoscenze	• Elementi di biochimica delle fermentazioni • Principali caratteristiche chimiche, fisiche e organolettiche della birra • Caratteristiche e modalità funzionamento dei macchinari e delle attrezzature per la produzione della birra • Caratteristiche dei lieviti e tecniche di loro gestione (allontanamento, recupero, propagazione, lavaggio) • Normativa sulla produzione della birra • Specifiche tecniche relative alle fasi di fermentazione, stagionatura, filtrazione, stabilizzazione • Normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari • Principi base del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e sue applicazioni • Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • Categorie di birra • Il ciclo di produzione della birra: maltatura, ammostamento, fermentazione, condizionamento, stabilizzazione, filtrazione • Ricette di produzione della birra • Procedimenti per la realizzazione di birra ad alta e bassa fermentazione
Descrizione della performance	Confezionare la birra utilizzando gli appositi macchinari, nel rispetto degli obblighi di legge sul confezionamento e l'etichettatura dei prodotti alimentari trasformati.
UC	Confezionare la birra
Capacità-abilità	• Eseguire l'imbottigliamento/infustamento utilizzando in sicurezza le macchine riempitrici • Eseguire la pastorizzazione del prodotto confezionato • Eseguire il risciacquo e l'eventuale sterilizzazione dei contenitori • Eseguire la chiusura e la sigillatura • Eseguire il confezionamento dei lotti, sulla base della tipologia di contenitore • Etichettare i prodotti al fine di garantirne la tracciabilità e l'identificazione automatica dei lotti di produzione
Conoscenze	• Tipologie e caratteristiche dei materiali utilizzati per il confezionamento • Normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari • Principi base del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e sue applicazioni • Obblighi di legge sul confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari trasformati • Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e degli impianti per l'imbottigliamento/infustamento • Tecniche di imbottigliamento/infustamento • Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • Norme sulla tracciabilità alimentare • Tecniche di confezionamento • Norme sulla tracciabilità alimentare
Descrizione della performance	Eseguire periodicamente le operazioni di pulizia e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature, utilizzando prodotti adeguati a ridurre la formazione di batteri, smaltendo i sottoprodotti di lavorazione ed effettuando il lavaggio e la sanificazione dei contenitori di ritorno
UC	Sanificare gli impianti e le attrezzature per la produzione di birra
Capacità-abilità	• Garantire il rispetto delle norme in materia di igiene degli alimenti, applicando le adeguate procedure di trattamento, al fine di ridurre al minimo il rischio di formazione di batteri (in particolare batteri lattici) • Lavare e sanificare gli impianti, i macchinari e le attrezzature per la produzione ed il confezionamento della birra, utilizzando sistemi e prodotti di pulizia adeguati alle merceologie da trattare • Curare la propria igiene personale • Smaltire i sottoprodotti di lavorazione nel rispetto della normativa ambientale

Conoscenze	• Caratteristiche e principi generali di funzionamento di impianti, macchinari ed attrezzature del processo di produzione della birra • Normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari • Principi base del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e sue applicazioni • Sistemi e metodi di gestione dell'igiene dell'ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali; monitoraggio e lotta alla formazione di batteri (in particolare batteri lattici) • Caratteristiche di prodotti igienizzanti sanitari: tipologia di detersivi e detergenti per la pulizia e sanificazione degli impianti e delle attrezzature • Principi di igiene e cura della persona • Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di salute e sicurezza e igiene del lavoro • Normativa ambientale relativa allo smaltimento dei rifiuti di produzione
------------	--