



## Repertorio Regionale delle Qualificazioni e delle Competenze

### Scheda di Figura Professionale

|   |  |
|---|--|
| Denominazione Figura  | Tecnico della produzione di birra  |
| Esempi di possibili denominazioni ricorrenti nel mondo del lavoro | Mastro birraio   |
| Settori di riferimento  | Produzioni alimentari  |
| Ambito di attività  | Produzione di beni e servizi   |
| Livello di complessità  | Gruppo-Livello B   |
| Descrizione   | Il Tecnico della produzione della birra 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. |

### Contesto di esercizio

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| Tipologia rapporti di lavoro       | Può essere inquadrato sia come lavoratore autonomo, soprattutto in contesti di micro impresa, in cui la figura coincide con il titolare; sia come lavoratore subordinato, in contesti più strutturati.  |
| Collocazione contrattuale          | CCNL delle industrie alimentari; CCNL artigianato alimentare.   |
| Collocazione organizzativa         | L'attività può essere svolta singolarmente o in squadra. Generalmente il mastro birraio opera in team e/o ne è a capo, e in raccordo con l'addetto al controllo qualità.  |
| Opportunità sul mercato del lavoro | Negli ultimi anni in Italia si è manifestato un forte interesse verso questa professione. Infatti, il mestiere di mastro birraio, ovvero l'addetto alla produzione della birra, è molto richiesto nei birrifici artigianali (in Italia ed all'estero), sia in |

|                    |   |
|--------------------|---|
|                    | <p>aziende di tipo artigianale di piccole e medie dimensioni che si occupano della produzione di birra in vario formato; sia in realtà più strutturate.</p> <p>In Europa, in particolare in Germania, la figura di mastro birraio è già da diversi anni considerata una vera e propria professione.</p> |
| Percorsi formativi | Per l'esercizio della professione non sono generalmente richiesti titoli specifici. Sono richiesti attestati specifici in materia di igiene e sicurezza alimentare.   |

#### Indici di conversione

#### Sistemi di classificazione a fini statistici

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| ISCO 1988                   |   |
| ISTAT Professioni (CP 2011) | <b>7.3.2.8 - Vinificatori industriali, birrai ed operai addetti a macchinari per la preparazione di liquori e bevande analcoliche e gassate</b> |
| ATECO 2007                  | <b>1105 - Produzione Birra</b>  |

#### Repertori di descrizione

|   |  |
|---|--|
| Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS |  |
| Repertorio nazionale delle figure per i percorsi leFP |  |
| Fonti documentarie                                    | Repertorio della Regione Sardegna; Atlante Lavoro e Qualificazioni - ADA.2.152.474 - Produzione di birra |

#### Elenco Aree di Attività

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Denominazione AdA             | Gestione del processo di condizionamento e imbottigliamento della birra   |
| Descrizione della performance | effettuare il condizionamento della birra, curando il monitoraggio del processo e provvedendo all'imbottigliamento  |
| UC                            | 2030  |
| Capacità-abilità              | -Applicare i metodi analitici al mosto in fermentazione -Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP) - Applicare procedure di avvio e regolazione dei |

|            |  |
|------------|--|
|            | <p>macchinari per il confezionamento di prodotti alimentari -Applicare procedure di sicurezza in produzione -Applicare tecniche di gestione dei fluidi e loro movimentazione -Applicare tecniche di regolazione delle temperature di rifermentazione e stoccaggio -Utilizzare dispositivi di controllo della produzione - Utilizzare macchinari per infustamento - Utilizzare macchinari per l'etichettatura dei prodotti -Utilizzare materiali per imbottigliamento</p> |
| Conoscenze | <p>-Dosaggio priming e carbonatazione forzata - Elementi di chimica dei processi -Elementi di fisica dei fluidi -Elementi di termodinamica - Filtrazione a farine fossili e a membrane (cartucce e cartoni) -Meccanica dell'imbottigliamento -Normativa brassicola - Standard di qualità delle birre -Tecniche di rifermentazione -Tecniche e materiali per il confezionamento della birra</p>   |

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Denominazione AdA             | Gestione del processo di produzione del mosto   |
| Descrizione della performance | Produrre il mosto eseguendo le operazioni preliminari di maltificazione, macinazione e maceratura   |
| UC                            | 2031  |
| Capacità-abilità              | <p>- Applicare i metodi analitici al liquido in ammostamento -Applicare metodi di valutazione delle materie prime utilizzate - Applicare procedure di gestione dei processi di ammostamento -Applicare procedure di regolazione definizione dei parametri del processo di produzione -Applicare procedure di sicurezza in produzione -Eseguire le operazioni di macinazione -Eseguire le procedure di maltificazione -Utilizzare gli strumenti e le attrezzature per la macinazione -Utilizzare gli strumenti e le attrezzature per la maltificazione</p> |
| Conoscenze                    | <p>-Elementi di chimica dei processi<br/>-Elementi di fisica dei fluidi -Metodi di lettura e valutazione di una ricetta -Tecniche di analisi delle acque di ammostamento -Tecniche e procedura di ammostamento -Tecniche e procedura di maltificazione -Tecniche e</p>  |

|  |                          |
|--|--------------------------|
|  | procedure di macinazione |
|--|--------------------------|

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Denominazione AdA             | Gestione del processo di produzione della birra   |
| Descrizione della performance | Eseguire le operazioni di produzione della birra, curando il processo di fermentazione al fine di preparare il prodotto per il condizionamento.   |
| UC                            | 2032  |
| Capacità-abilità              | -Applicare i metodi analitici al prodotto in fermentazione -Applicare le tecniche analitiche per determinare la vitalità dei lieviti -Applicare metodi di controllo temperatura -Applicare procedure di gestione dei processi di fermentazione -Applicare procedure di sicurezza in produzione -Utilizzare gli strumenti per la valutazione del processo -Controllare la qualità dei prodotti alimentari e delle materie prime utilizzati per la produzione della birra (es: cereali maltati e non maltati, luppolo, lievito, succedanei, spezie, frutta, ecc.) -Utilizzare metodi per la filtrazione del prodotto finito |
| Conoscenze                    | -Elementi di chimica dei processi -Elementi di fisica dei fluidi -Elementi di microbiologia alimentare -Elementi di termodinamica -Fasi del processo di maturazione della birra -Meccanica del processo di fermentazione -Procedure di controllo e standard di qualità dei prodotti alimentari e delle materie prime -Tecniche di fermentazione -Tecniche di lavaggio, allontanamento, recupero e propagazione dei lieviti -Utilizzare metodi per la filtrazione del prodotto finito  |

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Denominazione AdA             | Sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni   |
| Descrizione della performance | Effettuare la sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni   |
| UC                            | 2033  |
| Capacità-abilità              | -Effettuare le operazioni di cleaning in place - Effettuare le operazioni di trattamento e lavaggio automatico verificando il rispetto delle procedure previste -Gestire la documentazione relativa alle procedure di sanificazione delle industrie di produzione alimentare -Provvedere all'adeguamento alla Normativa per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione -Scegliere le tecniche idonee per la valutazione dell'efficacia delle procedure di sanificazione |

|            |  |
|------------|--|
|            |  |
| Conoscenze | -Caratteristiche e modalità di funzionamento degli impianti e dei macchinari cpi (cleaning in place) -Normativa per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità) -Tecniche e procedure di sanificazione degli impianti |

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Denominazione AdA             |  |
| Descrizione della performance |  |
| UC                            |  |
| Capacità-abilità              |  |
| Conoscenze                    |  |