



**REGIONE CALABRIA
GIUNTA REGIONALE**

**DIPARTIMENTO LAVORO
SETTORE 3 - LAVORO E POLITICHE ATTIVE**

Assunto il 19/11/2025

Numero Registro Dipartimento 1789

=====

DECRETO DIRIGENZIALE

“Registro dei decreti dei Dirigenti della Regione Calabria”

N°. 17243 DEL 20/11/2025

Oggetto: D.G.R. N. 189 del 08/05/2025 – “Repertorio delle qualificazioni e delle competenze della Regione Calabria”: Approvazione e integrazione nel Repertorio Regionale delle Qualificazioni e delle Competenze della Regione Calabria della figura professionale di "Operatore per la produzione di birra" (figura modificata e aggiornata) e di "Tecnico della produzione della birra" (nuova figura professionale), ai sensi del Verbale n° 10/25 del Gruppo Tecnico Repertorio del 22/10/2025.

Dichiarazione di conformità della copia informatica

Il presente documento, ai sensi dell'art. 23-bis del CAD e successive modificazioni è copia conforme informatica del provvedimento originale in formato elettronico, firmato digitalmente, conservato in banca dati della Regione Calabria.

IL DIRIGENTE DI SETTORE

VISTI:

- la Legge regionale 19 aprile 1985, n. 18 recante “Ordinamento della formazione professionale in Calabria” e ss.mm. ii;
- la Legge 28 giugno 2012, n. 92 “Disposizioni in materia di riforma del mercato del lavoro in una prospettiva di crescita” e ss. mm.ii;
- il D.lgs. 16 gennaio 2013, n. 13 “Definizione delle norme generali e dei livelli essenziali delle prestazioni per l'individuazione e validazione degli apprendimenti non formali e informali e degli standard minimi di servizio del sistema nazionale di certificazione delle competenze, a norma dell'articolo 4, commi 58 e 68, della legge 28 giugno 2012, n. 92”;
- il D.M. 30 giugno 2015 “Definizione di un quadro operativo per il riconoscimento a livello nazionale delle qualificazioni regionali e delle relative competenze, nell'ambito del Repertorio nazionale dei titoli di istruzione e formazione e delle qualificazioni professionali di cui all'articolo 8 del decreto legislativo 16 gennaio 2013, n. 13.”;
- il Decreto 8 gennaio 2018 di Istituzione del Quadro nazionale delle qualificazioni rilasciate nell'ambito del Sistema nazionale di certificazione delle competenze di cui al decreto legislativo 16 gennaio 2013, n. 13;
- la Deliberazione della Giunta Regionale n. 538 del 06 ottobre 2023, con cui la Regione Calabria ha adottato le “Linee guida per il sistema regionale di certificazione delle competenze”;
- la Deliberazione della Giunta Regionale n. 335 del 17 settembre 2015, recante “Linee di indirizzo per l'istituzione del Repertorio Regionale delle Qualificazioni e delle Competenze - la Deliberazione della Giunta Regionale n. 215 del 13 giugno 2016 di integrazione alla suddetta D.G.R. n. 335 del 17/09/2015.
- la Deliberazione della Giunta Regionale n. 215 del 13 giugno 2016 di integrazione alla suddetta D.G.R. n. 335 del 17/09/2015;
- la Deliberazione della Giunta Regionale n. 189 del 08 maggio 2025, recante “Modifica DGR n. 215/2016 recante "Integrazione D.G.R. n. 335 del 17 settembre 2015. Istituzione del Repertorio Regionale delle Qualificazioni e delle Competenze". Modifica composizione e attività del Gruppo tecnico Repertorio. Modifica Repertorio Regionale delle Qualificazioni e delle Competenze ai sensi del DM 5 gennaio 2021”.
- La Legge regionale n. 2/2025 (riferimento implicito nel verbale) in materia di promozione e formazione della filiera della birra artigianale e agricola calabrese.

PREMESSO CHE:

- La Regione Calabria ha istituito il RRQC con DGR n. 335/2015, aggiornato con le successive DGR.
- Con DGR n. 189/2025 si è provveduto, tra l'altro, alla modifica del RRQC e della disciplina relativa alla composizione e attività del Gruppo Tecnico Repertorio.
- Con D.D.G n. 8080 del 05/06/2025 è stato costituito il nuovo **Gruppo Tecnico Repertorio (GTR)**.

PRESO ATTO CHE:

- Il Gruppo Tecnico Repertorio si è riunito in data **22 ottobre 2025** e ha redatto il **Verbale n° 10/25**.
- L'Ordine del Giorno prevedeva, al punto 1, la "Modifica figure 'Operatore della produzione della birra' e 'Tecnico della produzione della birra' ai sensi della Legge regionale n. 2 – 2025".
- Nonostante l'invito, le associazioni di categoria del settore agroalimentare e agricolo non hanno fornito contributi o riscontri formali in merito alla definizione delle nuove figure.
- Il GTR, considerando l'urgenza di allineare il RRQC alla Legge regionale n. 2/2025 per dare attuazione alle finalità di promozione e formazione della filiera della birra, ha approvato, con il Verbale n° 10/25, l'inserimento delle seguenti figure:
 1. **Operatore per la produzione di birra** (Figura **modificata e aggiornata** rispetto alla precedente versione presente nel Repertorio).
 2. **Tecnico della produzione della birra** (Nuova figura professionale).

VISTI

- lo Statuto regionale;
- la Legge Regionale del 13 maggio 1996, n. 7, recante “Norme sull’ordinamento della struttura organizzativa della Giunta Regionale e sulla dirigenza regionale”;
- il D.P.G.R. del 24 giugno 1999, n. 354 del Presidente della Regione, recante “Separazione dell’attività di indirizzo e di controllo da quella di gestione”, modificato con Decreto del Presidente della Giunta Regionale n. 206 del 15 dicembre 2000;
- il D. Lgs. del 30 marzo 2001, n.165 e ss.mm.ii. - “Norme generali sull’ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche”;
- la Legge regionale 1° dicembre 2022, n. 42, recante "Riordino del sistema dei controlli interni e istituzione dell'Organismo regionale per i controlli di legalità", con la quale è stata revisionata e sistematizzata la materia dei controlli interni, determinandone modalità, strumenti e procedure, con l’obiettivo di garantire la legittimità, la regolarità e la correttezza dell'azione amministrativa delle strutture in cui si articola la Giunta regionale;
- il Regolamento regionale n. 1 del 12 gennaio 2023 recante “Regolamento delle procedure di controllo interno in attuazione dell’articolo 4, comma 7 e dell’articolo 9 della legge regionale 1 dicembre 2022, n. 42 (Riordino del sistema di controlli interni e istituzione dell’Organismo regionale per i controlli di legalità)”;
- la circolare n. 196397 del 02/05/2023 del Segretariato Generale.
- La DGR n. 578 del 26/10/2023 - Approvazione Piano dei controlli di Regolarità Amministrativa in fase successiva – anno 2024 e la conseguente circolare n. 567361 del 19/12/2023 del Segretariato Generale.
- la Deliberazione di Giunta Regionale del 24 ottobre 2024, n. 572 recante “Misure per garantire la funzionalità della struttura organizzativa della Giunta Regionale – approvazione modifiche del regolamento Regionale n. 12/2022 e s.m.i.;
- Il D.P.G.R. n. 66 del 24/10/2024, con il quale è stato conferito, al Dott. Fortunato Varone, l’incarico di Dirigente Generale Reggente del Dipartimento “Lavoro”.
- Il D.D.G. 15300 del 29.10.2024, avente ad oggetto: ” D.G.R. 572 del 24/10/2024 Adempimenti Dipartimento Lavoro: conferimento incarichi di reggenza ai Dirigenti non apicali”
- Il D.D.G. 15354 del 30.10.2024, avente ad oggetto: DGR 572/2024-Regolamento Regionale n. 12/2022 e ss.mm.ii.. Ridefinizione del modello operativo del Dipartimento Lavoro”.
- Il D.D.G. 15412 del 31.10.2024, conseguente all’adozione del D.D.G. 15354 del 30.10.2024, contenente l’assegnazione delle Risorse Umane e Finanziarie ai Settori del Dipartimento Lavoro.
- La DGR n. 113 25/03/2025 che approva il vigente PIAO 2025 – 2027.

ATTESTATO che il presente atto non comporta oneri a carico del bilancio regionale.

ATTESA la propria competenza a sensi della L.R. n. 34/2002 e s.m.i,

VERIFICATA la conformità della documentazione prodotta;

ATTESTATO il presente atto è stato formulato su proposta del responsabile del procedimento, dott. Eugenio Ciliberti, nominato con nota Prot. n. 29100 del 16/01/2024 e confermato con D.D.G. n. 8080 del 05/06/2025, il quale ne attesta la regolarità e correttezza sotto il profilo istruttorio-procedimentale.

ATTESTATA, sulla scorta dell’istruttoria effettuata, la regolarità amministrativa nonché la legittimità e correttezza del presente atto e che il presente provvedimento non comporta oneri a carico del bilancio annuale e/o pluriennale regionale;

DECRETA

Per le motivazioni espresse in premessa, che qui si intendono integralmente riportate, di:

PRENDERE ATTO E APPROVARE il Verbale n° 10/25 del 22/10/2025 del Gruppo Tecnico Repertorio del Repertorio delle Qualificazioni e delle Competenze della Regione Calabria.

INTEGRARE E MODIFICARE il Repertorio delle Qualificazioni e delle Competenze della Regione Calabria di cui alla DGR n. 189 dell’8 maggio 2025, con l’inserimento delle seguenti figure professionali, in sostituzione della precedente figura di "Operatore della produzione della birra":

- **"Operatore per la produzione di birra"** (Figura modificata e aggiornata)
- **"Tecnico della produzione della birra"** (Nuova figura professionale)

come descritto nelle schede allegate che formano parte integrante e sostanziale del presente provvedimento (Allegato A per l'Operatore, Allegato B per il Tecnico).

Disporre la pubblicazione del presente decreto, unitamente ai relativi allegati, nella sezione del portale regionale dedicata al Repertorio Regionale delle Qualificazioni e delle Competenze, al fine di garantirne la massima diffusione;

PROVVEDERE alla pubblicazione del provvedimento sul BURC, ai sensi della legge regionale 6 aprile 2011 n.11 e nel rispetto del Regolamento UE 2016/679;

PROVVEDERE alla pubblicazione sul sito istituzionale della Regione Calabria, ai sensi della legge regionale 6 aprile 2011 n.11, ai sensi del d.lgs. 14 marzo 2013 n. 33 e nel rispetto del Regolamento UE 2016/679;

Dare atto che avverso il presente provvedimento è ammesso ricorso all'autorità giudiziaria competente nei termini previsti dalla legge.

Sottoscritta dal Responsabile del Procedimento

CILIBERTI EUGENIO

(con firma digitale)

Sottoscritta dal Dirigente di Settore

CARMELO ELIO PONTORIERI

(con firma digitale)



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
------------	--



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	BIRRAIO ARTIGIANO
Settori di riferimento	Settore 02. PRODUZIONI ALIMENTARI
Ambito di attività	Produzione di beni e servizi
Livello di complessità	Gruppo-Livello B
Livello EQF	4
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 questa figura 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 birraio è molto richiesto nei birrifici (in Italia ed all'estero), sia in aziende di tipo artigianale di piccole e medie dimensioni che si occupano della produzione di birra in vario formato, sia in realtà di ampie dimensioni.
Percorsi formativi	Titolo di istruzione secondaria superiore di secondo grado o esperienza lavorativa triennale nella mansione.
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	Effettuare il condizionamento della birra, curando il monitoraggio del processo e provvedendo all'imbottigliamento
UC	Gestione del processo di condizionamento e imbottigliamento della birra
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 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
Conoscenze	• 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
Descrizione della performance	Produrre il mosto eseguendo le operazioni preliminari di maltificazione, macinazione e maceratura
UC	Gestione del processo di produzione del mosto
Capacità-abilità	• 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
Conoscenze	• Elementi di chimica dei processi • 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 procedure di macinazione
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	Gestione del processo di produzione della birra

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
Descrizione della performance	Gestire la sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni
UC	Gestione della sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni
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