



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

	aziende di tipo artigianale di piccole e medie dimensioni che si occupano della produzione di birra in vario formato; sia in realtà più strutturate. In Europa, in particolare in Germania, la figura di mastro birraio è già da diversi anni considerata una vera e propria professione.
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)	7.3.2.8- Vinificatori industriali, birrai ed operai addetti a macchinari per la preparazione di liquori e bevande analcoliche e gassate
ATECO 2007	1105 - Produzione Birra

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

	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

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

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, sucedanei, 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	