



PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

Reg. delib. n. 2152

Prot. n.

VERBALE DI DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA PROVINCIALE

OGGETTO:

Individuazione del "Birraio" come mestiere per il quale possono essere conferiti i titoli di maestro artigiano o di maestro professionale. Approvazione del relativo profilo professionale e programma formativo.

Il giorno **10 Dicembre 2021** ad ore **07:42** nella sala delle Sedute
in seguito a convocazione disposta con avviso agli assessori, si è riunita

LA GIUNTA PROVINCIALE

sotto la presidenza del

PRESIDENTE

MAURIZIO FUGATTI

Presenti:

VICEPRESIDENTE
ASSESSORE

MARIO TONINA
MIRKO BISESTI
ROBERTO FAILONI
MATTIA GOTTARDI
ACHILLE SPINELLI

Assenti:

ASSESSORE

STEFANIA SEGNANA
GIULIA ZANOTELLI

Assiste:

IL DIRIGENTE

LUCA COMPER

Il Presidente, constatato il numero legale degli intervenuti, dichiara aperta la seduta

Visto l'articolo 13 della legge provinciale 1 agosto 2002, n. 11 così come successivamente modificato, che ha istituito i titoli di maestro artigiano e di maestro professionale.

Visto l'articolo 20 bis della legge provinciale 1 agosto 2002, n. 11 che delega alla Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura di Trento alcune funzioni in materia di artigianato, tra cui lo svolgimento del procedimento per il rilascio dei titoli di maestro artigiano e di maestro professionale.

Visto l'accordo di programma tra la Provincia autonoma di Trento e la Camera di Commercio, industria, artigianato e agricoltura di Trento approvato con deliberazione della Giunta provinciale n. 874 del 24 giugno 2020.

Visti i criteri per il conferimento del titolo di maestro artigiano di cui alla deliberazione della Giunta provinciale n. 2043 del 13 dicembre 2019.

Visti i criteri per il conferimento del titolo di maestro professionale di cui alla deliberazione della Giunta provinciale n. 143 del 3 febbraio 2021.

Vista la nota prot. n. 686516 del 21 settembre 2021 e prot. n. 828190 del 16 novembre 2021 con le quali Accademia d'impresa trasmetteva la documentazione predisposta nella fase di progettazione del percorso formativo e nello specifico:

- a) il profilo di qualificazione professionale del maestro artigiano e maestro professionale birraio;
- b) il programma formativo del maestro artigiano e maestro professionale birraio.

Preso atto che sul territorio provinciale opera la "Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige", fondazione privata con capitale pubblico che persegue gli obiettivi di istruzione e ricerca scientifica in campo agrario, anche per tramite dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige. Tale Fondazione è dotata di laboratori di trasformazione, micro birrificio, laboratori di chimica e di microbiologia, aula di degustazione e aule didattiche e tra il personale annovera ricercatori, microbiologi, tecnologi con competenze specifiche nel settore della birrificazione e che nello svolgimento delle sue attività ha organizzato uscite didattiche anche all'estero per conoscere le diverse tecniche di birrificazione e i diversi stili di birra.

Considerato quindi che la partecipazione di un tale Ente all'organizzazione e realizzazione del percorso formativo, e, più nello specifico, dell'area tecnico-professionale, non può che favorire la qualità dell'attività formativa.

Ritenuto pertanto di incaricare il Dirigente competente in materia di artigianato di contattare la citata fondazione al fine di verificare una sua possibile partecipazione alla realizzazione del percorso formativo nonché di delegare allo stesso Dirigente l'eventuale adozione di ogni altro provvedimento che si rendesse conseguentemente necessario.

Ritenuto quindi di proporre con il presente provvedimento di:

- a) di individuare il "birraio" come mestiere per il quale possono essere conferiti i titoli di maestro artigiano e maestro professionale;
- b) approvare l'allegato A) "Profilo di qualificazione professionale del maestro artigiano e maestro professionale birraio";
- c) approvare l'allegato B) "Programma formativo del maestro artigiano e maestro professionale birraio";
- d) autorizzare la Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura di Trento ad avviare le procedure necessarie all'attivazione di percorsi formativi relativi al conferimento del titolo di maestro artigiano e maestro professionale birraio ai sensi del sopracitato accordo di programma;

- e) di stabilire, ai sensi della legge provinciale 1 agosto 2002, n. 11, articolo 13, comma 2, punto c), in euro 200,00 la quota dei costi a carico degli interessati per la frequenza dei percorsi formativi di cui al presente provvedimento, prevedendo che tali quote siano versate a favore della Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura di Trento o dell'Azienda speciale della Camera di Commercio industria, artigianato e agricoltura di Trento denominata Accademia d'impresa;
- f) di incaricare il Dirigente competente in materia di artigianato di prendere contatti con la "Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige" per la realizzazione della parte tecnico-professionale del percorso formativo, nonché di delegare allo stesso Dirigente l'eventuale adozione di ogni altro provvedimento che si rendesse conseguentemente necessario.

Ciò premesso,

LA GIUNTA PROVINCIALE

- visti gli atti citati in premessa;
- sentita la Commissione provinciale per l'artigianato;
- a voti unanimi espressi nelle forme di legge,

DELIBERA

1. di individuare il “birraio” come mestiere per il quale possono essere conferiti i titoli di maestro artigiano e maestro professionale;
2. di approvare l'allegato A) “Profilo di qualificazione professionale del maestro artigiano e maestro professionale birraio” quale parte integrante e sostanziale della presente deliberazione;
3. di approvare l'allegato B) “Programma formativo del maestro artigiano e maestro professionale birraio” quale parte integrante e sostanziale della presente deliberazione;
4. di autorizzare la Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura di Trento ad avviare le procedure necessarie all'attivazione dei percorsi formativi relativi al conferimento del titolo di maestro artigiano e di maestro professionale “birraio” ai sensi dell'accordo di programma tra Provincia autonoma di Trento e Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura di Trento, approvato con deliberazione della Giunta provinciale n. 874 del 24 giugno 2020;
5. di stabilire, ai sensi della legge provinciale 1 agosto 2002, n. 11, articolo 13, comma 2, punto c), in euro 200,00 la quota dei costi a carico degli interessati per la frequenza dei percorsi formativi di cui al presente provvedimento, stabilendo che tali quote siano versate a favore della Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura di Trento o dell'Azienda speciale della Camera di Commercio industria, artigianato e agricoltura di Trento denominata Accademia d'impresa;
6. di incaricare il Dirigente competente in materia di artigianato di contattare la "Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige" per la realizzazione della parte tecnico-professionale del percorso formativo nonché di delegare allo stesso Dirigente l'eventuale adozione di ogni altro provvedimento che si rendesse conseguentemente necessario.

Adunanza chiusa ad ore 08:45

Verbale letto, approvato e sottoscritto.

Elenco degli allegati parte integrante

001 Allegato A

002 Allegato B

IL PRESIDENTE
Maurizio Fugatti

IL DIRIGENTE
Luca Comper

OU

PROFILO	
QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE	
DENOMINAZIONE	MAESTRO ARTIGIANO E MAESTRO PROFESSIONALE BIRRAIO
DESCRIZIONE SINTETICA	<p>Il Maestro Professionale, al pari del Maestro Artigiano, si connota per un elevato grado di capacità tecnico-professionale, imprenditoriale e di insegnamento del mestiere. Definisce gli obiettivi strategici aziendali e la propria offerta di mercato. Pianifica, implementa e gestisce le scelte economico-finanziarie e di produzione. Valuta i risultati, negozia con i fornitori e i clienti, programma e controlla l'uso efficiente delle risorse; recluta personale e definisce i processi di innovazione organizzativa e produttiva.</p> <p>In riferimento allo specifico profilo di comparto, il "Maestro Artigiano Birraio" e il "Maestro Professionale Birraio" è esperto nella gestione dei processi produttivi, trasformativi e di commercializzazione della birra ed è in grado di gestire un processo ampio, dalla scelta delle materie prime, alla produzione diretta della bevanda, dal controllo qualitativo dei prodotti realizzati, fino alla loro promozione e commercializzazione. Opera secondo principi di sostenibilità, nel rispetto degli standard di qualità, di sicurezza e conformità secondo le normative del settore. Gestisce i cicli di lavorazione e le procedure di controllo di impianti e tecnologie birrarie, assistendo nell'analisi delle produzioni e dei prodotti, seguendo tutte le fasi di lavorazione delle materie vegetali fino al processo di infustamento/imbottigliamento della birra, utilizzando tecniche tradizionali e innovative, in base alle tendenze evolutive in atto nel settore.</p>
LIVELLO QEQ/EQF	5° livello
ANNOTAZIONI	<p>Con deliberazione della Giunta provinciale del 5 febbraio 2021, n.142 e in base alla legge provinciale 11 giugno 2019, n. 2, è stato introdotto, accanto all'esistente titolo di "maestro artigiano", il nuovo titolo di "maestro professionale", riservato agli imprenditori che svolgono un'attività di fatto artigianale, pur non operando presso imprese iscritte all'albo delle imprese artigiane. In base alla nuova, ed attuale, formulazione dell'articolo 13 della legge provinciale n.11/2002, i requisiti per il conseguimento del titolo di maestro artigiano e del titolo di maestro professionale tengono conto "dell'esperienza maturata in qualità di imprenditore o di collaboratore familiare per non meno di tre anni e dell'acquisizione, anche attraverso la frequenza obbligatoria di appositi corsi, di un elevato grado di capacità tecnico-professionale e imprenditoriale nonché di nozioni fondamentali per l'insegnamento del mestiere".</p>

ATTIVITA'	COMPETENZE
<p>DEFINIZIONE E PROGETTAZIONE DEL PRODOTTO OFFERTO</p> <p>Formulazione di ricette nuove/originali (birre e maltati)</p> <p>Composizione e sperimentazione dei diversi campioni vegetali (analisi sensoriali e chimico-fisiche)</p> <p>Valutazione della convenienza economica e di fattibilità di nuove produzioni</p> <p>Individuazione esigenze di acquisto (trend del mercato, gusti consumatore)</p> <p>Individuazione fornitori e gestione del processo di approvvigionamento</p> <p>Analisi delle materie prime e semilavorati destinate alla produzione</p> <p>Valutazioni qualitative delle materie prime e dei semilavorati destinati alle produzioni dei maltati e della birra</p> <p>Analisi dei materiali da imballaggio in ingresso/uscita</p> <p>Sviluppo di processo delle produzioni</p> <p>Programmazione delle fasi di lavoro e coordinamento delle attività operative</p> <p>Gestione del processo di approvvigionamento e stoccaggio di materie prime e risorse</p> <p>Gestione dei rapporti con i diversi fornitori</p> <p>Analisi delle caratteristiche di mercato</p> <p>Sviluppo del piano strategico e operativo di marketing cogliendo la valenza dei diversi elementi del prodotto: qualità delle materie prime, sicurezza alimentare, packaging, etichettatura, tipicità</p> <p>Progettazione del lancio del prodotto</p> <p>Definizione e implementazione di azioni di comunicazione</p> <p>Promozione e vendita con strumenti digitali e multimediali</p>	<p>1. Ideare un'offerta di prodotto (birra artigianale) in linea con le esigenze della clientela e la fattibilità dei costi, programmando il processo produttivo e implementando le attività di commercializzazione e promozione</p>
<p>PROGRAMMAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO</p> <p>Progettazione del processo produttivo della birra</p> <p>Programmazione delle diverse fasi di lavoro alla luce dei diversi profili di attenzione (qualità, costi, tempi, performance, impatto ambientale, sicurezza) e delle risorse tecnologiche, organizzative ed economiche necessarie</p> <p>Valutazione sensoriale dei prodotti, eseguendo prove olfattive e gustative ed esami visivi</p> <p>Realizzazione di analisi di laboratorio per effettuare la valutazione della qualità dei prodotti</p> <p>Predisposizione e monitoraggio del funzionamento di strumenti, attrezzature, apparecchiature e utensili necessari alle diverse fasi di lavorazione sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure, del risultato atteso</p> <p>Gestione delle attività relative alla etichettatura e tracciabilità del prodotto alimentare</p> <p>Gestione del processo di commercializzazione, promozione e lancio del prodotto</p>	

REALIZZAZIONE DEL PRODOTTO FINITO (BIRRA ARTIGIANALE)

Organizzazione e controllo dell'ambiente produttivo e del sistema di stoccaggio dei prodotti semilavorati e finiti
Conduzione di impianti e macchinari per la lavorazione
Realizzazione della fase di macinazione dei cereali maltati e non maltati per la produzione della birra
Gestione della fermentazione e della maturazione della birra attraverso l'aggiunta di lieviti, in base alle ricette previste, ed eseguendo le successive operazioni di condizionamento e stabilizzazione
Gestione del processo di produzione del mosto, a partire dalle miscele composte, realizzando il primario controllo qualitativo delle materie prime per l'avvio della produzione e le principali operazioni di trattamento del mosto
Realizzazione delle attività di smaltimento dei sottoprodotti di lavorazione
Esecuzione dell'imbottigliamento e dell'infustamento (confezionamento)
Realizzazione della sanificazione degli impianti e delle attrezzature per la produzione di birra

2. Realizzare il prodotto finito (birra artigianale) conformemente alle prestazioni previste nella formulazione della composizione alimentare (ricetta), gestendo il processo produttivo e le fasi della lavorazione

SERVIZI PER L'APPRENDIMENTO E LA FORMAZIONE PROFESSIONALE

Analisi dei fabbisogni
Identificazione delle caratteristiche degli apprendimenti pregressi
Identificazione delle motivazioni e delle aspettative nei confronti dell'intervento formativo
Analisi e declinazione delle attività e delle performance attese
Cura dei rapporti con gli enti committenti
Identificazione e definizione degli obiettivi e delle finalità della valutazione degli apprendimenti
Definizione dell'impianto metodologico del sistema di valutazione del percorso formativo
Progettazione di materiali didattici funzionali all'intervento formativo
Predisposizione di un setting formativo
Pianificazione di dettaglio dell'intervento formativo
Erogazione dell'intervento formativo
Presentazione e condivisione del contratto formativo
Gestione delle relazioni in fase di apprendimento
Monitoraggio dell'andamento dei percorsi formativi e di alternanza scuola-lavoro
Gestione della modulistica (registro presenze, schede, questionari)
Predisposizione e somministrazione degli strumenti di valutazione
Valutazione degli apprendimenti e attestazione delle competenze

3. Ideare, costruire, attuare e valutare percorsi di apprendimento sul lavoro in coerenza ai bisogni di partenza, alle attese finali e alla normativa vigente

COMPETENZA

1. Ideare un'offerta di prodotto (birra artigianale) in linea con le esigenze della clientela e la fattibilità dei costi, programmando il processo produttivo e implementando le attività di commercializzazione e promozione

ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Individuare tipologie di prodotto/servizi in base a target/esigenze di clientela</p> <p>Applicare criteri per la verifica dei costi e del rapporto qualità-prezzo</p> <p>Definire le esigenze di acquisto di materie prime, coadiuvanti tecnologici, semilavorati e materiali per imbottigliamento/imballaggio in base alla composizione dei prodotti da ottenere</p> <p>Leggere e comprendere schede tecniche e certificazioni di accompagnamento</p> <p>Individuare i fornitori</p> <p>Definire protocolli interni di campionamento e analisi di materie prime, semilavorati, prodotti e materiali da imballaggio (modalità e tempi di raccolta dei campioni, tipologia di analisi di laboratorio)</p> <p>Individuare e monitorare gli ambienti ed i sistemi di stoccaggio (delle materie prime, coadiuvanti tecnologici, semilavorati e materiali da imballaggio)</p> <p>Eseguire analisi microbiologiche e fisico-chimiche di materie prime e semilavorati destinate alla produzione di birra e maltati e dei materiali da imballaggio in ingresso</p> <p>Programmare le fasi di lavoro e le attività operative</p> <p>Programmare il ciclo di produzione ottimizzando l'uso delle risorse materiali e umane disponibili</p> <p>Definire i protocolli organizzativi del processo produttivo</p> <p>Predisporre il processo di infustamento/imbottigliamento della birra</p> <p>Utilizzare programmi informatici specifici per programmare e monitorare il processo produttivo</p> <p>Leggere e comprendere i dati di performances della propria produzione</p> <p>Cogliere i profili dei diversi segmenti di consumatori connotativi il mercato di riferimento</p> <p>Comprendere le modalità di valorizzazione delle caratteristiche del prodotto più efficaci per il lancio sul mercato</p> <p>Cogliere le modalità di determinazione del prezzo di vendita del prodotto da immettere sul mercato</p> <p>Associare la definizione e lo sviluppo del packaging alle diverse strategie di valorizzazione e commercializzazione</p> <p>Cogliere le modalità di scelta dei più efficaci canali promozionali e distributivi per il prodotto da immettere sul mercato</p> <p>Identificare e valorizzare strumenti alternativi e innovativi di promozione</p>	<p>Fasi della filiera produttiva e del processo di birrificazione: fasi di ammostamento, raffreddamento, luppolatura, inoculo del lievito, gestione della fermentazione</p> <p>Gli stili di birra: alta fermentazione, bassa fermentazione e fermentazione spontanea</p> <p>Elementi di chimica</p> <p>Elementi di chimica degli alimenti</p> <p>Elementi di microbiologia alimentare</p> <p>Impianti ad uso agro alimentare</p> <p>Mercato dei prodotti della filiera brassicola: caratteristiche e tendenze</p> <p>Tecnologia delle diverse lavorazioni brassicole</p> <p>Elementi normativi che regolano la filiera produttiva</p> <p>Elementi di gestione aziendale</p> <p>Elementi di economia: analisi di costo e definizione dei prezzi</p> <p>Modelli competitivi e strategie di sviluppo dei prodotti (filiera agroalimentare - brassicola, prodotti tipici e Dop)</p> <p>Principi di sostenibilità applicati al settore</p> <p>Materia prima di origine agraria: caratteristiche</p> <p>Caratteristiche tecniche di impianti ed attrezzature</p> <p>Le diverse tipologie di confezionamento del prodotto: vetro, lattina e fusto</p> <p>Le possibili infezioni e difetti della birra</p> <p>Terminologia tecnica specifica di settore</p> <p>Sistema HACCP: metodo ed applicazioni</p> <p>Caratteristiche di specifici software per la pianificazione e gestione delle risorse e delle fasi di produzione</p> <p>Cenni storici sulla produzione della birra</p> <p>Mercati di riferimento: caratteristiche e tendenze</p> <p>Tracciabilità e rintracciabilità</p> <p>Riferimenti normativi comunitari e nazionali in materia di etichettatura</p> <p>Elementi di gestione aziendale</p> <p>Concetti base e tecniche di programmazione e di gestione di una fase e di un team di lavoro</p> <p>Tecniche di analisi della concorrenza</p> <p>Tecniche di marketing strategico ed operativo in ambito alimentare (bevande)</p> <p>Canali della distribuzione e di vendita dei prodotti alimentari</p> <p>Tecniche di monitoraggio nell'ambito promozionale e marketing</p> <p>Packaging ed etichettatura: caratteristiche grafiche, mercato, comunicazione</p> <p>Tecniche e modalità di promozione e lancio del prodotto</p>

COMPETENZA

2. Realizzare il prodotto finito (birra artigianale) conformemente alle prestazioni previste nella formulazione della composizione alimentare (ricetta), gestendo il processo produttivo e le fasi della lavorazione

ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Produrre la birra sulla base della ricetta che ne determina lo stile e l'aroma</p> <p>Utilizzare procedure e metodiche di controllo degli aspetti fisico-chimici, organolettici e merceologici delle forniture per l'avvio della produzione di birra</p> <p>Ottimizzare le risorse tecnologiche, organizzative ed economiche funzionali al processo produttivo</p> <p>Applicare i diversi profili di attenzione (qualità, costi, tempi, performance, impatto ambientale, sicurezza)</p> <p>Definire le procedure di sanificazione e igienizzazione degli ambienti di lavoro, dei macchinari/attrezzature</p> <p>Definire tempi, modalità ed interlocutori per la gestione degli aspetti attinenti a sanificazione, igienizzazione, smaltimento degli scarti delle lavorazioni</p> <p>Compiere la fermentazione primaria e secondaria attraverso l'aggiunta di lieviti, in base alle ricette previste</p> <p>Miscelare i diversi malti d'orzo nel rispetto delle ricette da preparare e applicare le tecniche di inoculo lieviti e di luppolatura a caldo e a freddo</p> <p>Monitorare l'evoluzione della fermentazione</p> <p>Eseguire test finalizzati a rilevare le caratteristiche olfattive e gustative del prodotto</p> <p>Definire le procedure di etichettatura</p> <p>Individuare e approntare strumenti, attrezzature, apparecchiature e utensili per le diverse fasi di lavorazione</p> <p>Applicare tecniche e metodiche a supporto del condizionamento e stabilizzazione</p> <p>Leggere e comprendere la ricetta</p> <p>Adottare procedure operative di controllo di lavorazione</p> <p>Applicare profili normativi di qualità e igiene alimentare</p> <p>Applicare tecniche e metodiche a supporto della fase di macinazione dei cereali maltati e non maltati per la produzione della birra</p> <p>Applicare tecniche e metodiche a supporto della gestione del processo di produzione del mosto o "cotta"</p> <p>Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l'impostazione e il funzionamento di strumenti, attrezzature, apparecchiature e utensili</p> <p>Eseguire l'etichettatura in conformità degli standard previsti</p> <p>Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio delle materie prime e del prodotto finito</p> <p>Applicare tecniche e utilizzare attrezzature per l'imbottigliamento e l'infustamento (confezionamento)</p> <p>Applicare tecniche di sanificazione degli impianti e delle attrezzature per la produzione di birra</p> <p>Effettuare le operazioni di trattamento e lavaggio verificando il rispetto delle procedure previste</p> <p>Applicare tecniche e metodiche a supporto dello smaltimento dei sottoprodotti di lavorazione</p> <p>Gestire la documentazione relativa alle procedure di sanificazione</p> <p>Applicare la normativa di settore</p>	<p>Tecnica di degustazione e analisi sensoriale</p> <p>Terminologia dei descrittori</p> <p>Pianificazione sperimentale</p> <p>Fisiologia della nutrizione</p> <p>Elementi di chimica agro alimentare</p> <p>Elementi di chimica analitica</p> <p>Microbiologia degli alimenti</p> <p>Protocolli di tradizionali e innovativi di trasformazione dei prodotti agroalimentari (specifici per bevande/birra?)</p> <p>Terminologia tecnica di settore</p> <p>Metodi e tecniche di approntamento/avvio degli impianti di produzione</p> <p>Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, apparecchiature e utensili</p> <p>Tipologie delle principali attrezzature, apparecchiature, strumenti e utensili</p> <p>Principi, meccanismi e parametri di funzionamento delle apparecchiature</p> <p>Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del funzionamento</p> <p>Procedure e tecniche di monitoraggio</p> <p>Ciclo di produzione della birra</p> <p>Normativa di igiene alimentare</p> <p>Tecniche di conservazione</p> <p>Operazioni di stoccaggio: caratteristiche e modalità</p> <p>Operazioni di confezionamento e di etichettatura: caratteristiche, modalità, tecniche, standard, strumentazioni, normativa</p> <p>Tecniche, metodiche e attrezzature per l'imbottigliamento e l'infustamento</p> <p>Tecniche di sanificazione</p> <p>Tecniche e metodiche di macinazione</p> <p>Tecniche e metodiche di condizionamento e stabilizzazione</p> <p>Gestione del processo di produzione del mosto, della fermentazione e maturazione della birra</p> <p>Tecniche di smaltimento dei sottoprodotti della lavorazione</p> <p>Normativa di igiene alimentare</p> <p>Aspetti fisico-chimico-organoleptici delle materie prime da trasformare: acqua, cereali maltati e non maltati, luppolo, lievito, succedanei, spezie, frutta, ecc.</p> <p>Tecniche di controllo e di analisi</p> <p>Ciclo di produzione della birra</p> <p>Tecniche di conservazione</p> <p>Tecniche di approvvigionamento e stoccaggio</p> <p>Tecniche di spillatura</p> <p>Mercati di riferimento: caratteristiche e tendenze</p> <p>Tracciabilità e rintracciabilità</p> <p>Riferimenti normativi comunitari e nazionali in materia di etichettatura</p> <p>Elementi di gestione aziendale</p> <p>Tecniche e procedure di sanificazione degli impianti</p>

COMPETENZA**3. Ideare, costruire, attuare e valutare percorsi di apprendimento sul lavoro in coerenza ai bisogni di partenza, alle attese finali e alla normativa vigente**

ABILITÀ	CONOSCENZE
<p>Scegliere il candidato sulla base del confronto tra competenze possedute, motivazioni e competenze richieste dal profilo desiderato</p> <p>Identificare i fabbisogni formativi del soggetto in formazione e le competenze obiettivo da raggiungere</p> <p>Individuare le attività/i compiti da assegnare al soggetto in formazione</p> <p>Definire le competenze da raggiungere</p> <p>Applicare metodiche e tecniche per la formalizzazione di un progetto formativo (obiettivi, tempi, strumenti, metodologie, modalità di valutazione)</p> <p>Predisporre e seguire le attività svolte all'interno dell'ambito lavorativo</p> <p>Applicare metodiche per favorire l'apprendimento del soggetto in formazione</p> <p>Promuovere la cultura della sicurezza in azienda</p> <p>Monitorare l'apprendimento e l'efficacia del percorso/progetto formativo, tramite modalità e strumenti per la valutazione periodica</p> <p>Valutare le competenze in fase finale</p> <p>Attestare le competenze</p>	<p>Metodi e tecniche di selezione</p> <p>Tecniche e approcci del tutor aziendale</p> <p>Elementi e tecniche di progettazione formativa</p> <p>Approcci e strumenti del monitoraggio e della valutazione</p> <p>Approcci, tecniche, strumenti operativi per facilitare l'apprendimento</p> <p>Approcci, tecniche, strumenti operativi per la formazione in alternanza</p> <p>Modalità di gestione di colloqui</p> <p>Modalità e strumenti per l'osservazione, la valutazione e l'attestazione dei risultati di apprendimento</p>



PROVINCIA AUTONOMA
DI TRENTO



MAESTRO ARTIGIANO E MAESTRO PROFESSIONALE BIRRAIO

Proposta Programma del Corso di Formazione
e Competenze in entrata per accedere al corso

Edizione n.1 /2021

Competenze in entrata per accedere al corso

L'accesso al percorso formativo è subordinato al superamento di "apposite procedure selettive" in base alla normativa di riferimento. In particolare saranno valutate le competenze in entrata acquisite attraverso l'esperienza e/o altre forme di apprendimento, di cui i candidati dovrebbero essere già in possesso.

Di seguito si presentano le competenze in entrata per l'area di gestione d'impresa e per l'area tecnico-professionale che saranno oggetto di valutazione.

AREA GESTIONE DI IMPRESA

Conoscenze

- Mercati di riferimento
- Tecniche di analisi del mercato
- Principali adempimenti contabili e fiscali, sulle imposte da dichiarazione dei redditi
- Principali forme di assicurazioni professionali e previdenziali obbligatorie e facoltative

Abilità

- Applicare tecniche di analisi delle tendenze dei mercati
- Applicare tecniche di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente
- Correlare la produzione alle tendenze di mercato
- Applicare procedure di gestione e di registrazione documenti contabili

AREA TECNICO-PROFESSIONALE

Competenza n. 1: Ideare un'offerta di prodotto (birra artigianale) in linea con le esigenze della clientela e la fattibilità dei costi, programmando il processo produttivo e implementando le attività di commercializzazione e promozione

Conoscenze

- Conoscenze tecniche di base del settore brassicolo
- Principali materie prime utilizzate nella produzione: acqua, cereali, luppoli, lieviti e batteri
- Principi di dietetica e nutrizione
- Aspetti chimici del processo di trasformazione
- Metodi di lettura e valutazione di una ricetta
- Strumenti e canali di promozione

Abilità

- Elaborare la ricetta relativa alla birra artigianale da produrre
- Definire il programma di lavoro, elaborare il piano di approvvigionamenti e i preventivi
- Decidere ed organizzare le specifiche tecniche e di produzione in merito a tempi, metodi e vincoli economico-produttivi
- Programmare e organizzare il processo di fermentazione dei cereali, della preparazione dei mosti, della maturazione, della conservazione e del confezionamento della birra

Competenza n. 2: Realizzare il prodotto finito (birra artigianale) conformemente alle prestazioni previste nella formulazione della composizione alimentare (ricetta), gestendo il processo produttivo e le fasi della lavorazione

Conoscenze

- Principali attività connesse al ciclo di produzione della birra
- Tecniche e fasi di lavorazione
- Caratteristiche e modalità di funzionamento degli impianti e dei macchinari
- Tecniche e procedure di sanificazione degli impianti
- Normativa per la sicurezza alimentare

Abilità

- Applicare metodi di valutazione delle materie prime utilizzate
- Applicare procedure di sicurezza in produzione
- Controllare la fermentazione e gli ulteriori processi che danno luogo al prodotto finito
- Sorvegliare le lavorazioni verificando il corretto funzionamento dei macchinari
- Effettuare la sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni

Programma del corso di formazione

1. AREA GESTIONE D'IMPRESA

1.1 IL MONDO DELLA BIRRA ARTIGIANALE: SCENARI DI MERCATO E STRATEGIE AZIENDALI – 21 ORE

Quali i trend che condizioneranno il mercato, il modo di operare e gestire le aziende del settore brassicolo? Come accogliere e anticipare le evoluzioni del mercato, acquisendo strumenti per aumentare la capacità di gestione e promozione professionale?

- Analisi del settore rispetto al suo ambiente competitivo e trend di innovazione nel contesto globale e locale (Agrifood 4.0, trasformazione digitale e sostenibilità, economia circolare, complessità e interconnessioni, mercati nazionali e internazionali)
- I trend nella produzione e nei modelli di consumo
- Cosa vuol dire essere birraio - imprenditore oggi? Creazione del valore, gestione del rischio e gestione delle risorse, analisi del posizionamento dell'impresa nel mercato, l'offerta dell'impresa e il piano strategico aziendale
- Obiettivi e strategie aziendali partendo dalle esperienze dei partecipanti
- Reti e aggregazioni di impresa: la messa in rete di professionisti e microimprese come nuovo modello di business e integratore di conoscenze. Mappatura degli strumenti, aspetti cruciali, obiettivi e modalità di gestione.
- Aspetti normativi e culturali. Indicazioni pratiche e sviluppo di ipotesi progettuali in base agli interessi dei partecipanti

Testimonianze, studi di caso ed esercitazioni applicative

1.2 COMMERCIALIZZAZIONE, DISTRIBUZIONE E MARKETING TRA TRADIZIONE, INNOVAZIONE E TRASFORMAZIONE DIGITALE

I processi di comunicazione, distribuzione e trade marketing nel settore birraio: come coniugare tecniche tradizionali e tecniche digitali in un mercato globale connesso ma sempre più attento alla capacità di comunicare i valori del territorio e delle culture locali? Come gestire e valorizzare il Brand dell'azienda tenendo conto del comportamento e dell'evoluzione del consumatore e dei trend innovativi del settore? Come sviluppare azioni di marketing coerenti con la strategia aziendale differenziando il prodotto/servizio e costruire valore per il cliente? Come organizzare le attività di marketing rivolte agli intermediari?

1.2.1 COMUNICAZIONE, MARKETING E GESTIONE DEL BRAND – 21 ore

- Caratteristiche e tipicità del marketing della birra
- Le implicazioni dello sviluppo digitale sui processi di marketing
- Dall'analisi strategica della comunicazione aziendale allo sviluppo degli strumenti adatti per guidare e rafforzare il percorso di conversione online
- Promuovere il Brand e vendere il prodotto (strategie di branding, e-commerce).
- Web, App e Social media: le potenzialità e le logiche alla base degli strumenti digitali utili per la promozione e valorizzazione dei propri prodotti
- Strategie e azioni concrete per fidelizzare la clientela e acquisire nuova clientela (unicità, sostenibilità e innovazione)

1.2.2 STRATEGIE COMMERCIALI E DISTRIBUTIVE (TRADE MANAGEMENT) – 14 ore

- Le attività di marketing rivolte agli intermediari commerciali e le connessioni con la filiera agroalimentare in Trentino (coniugare la qualità del prodotto con la qualità del territorio)
- La distribuzione della birra attraverso i canali di vendita tradizionali e digitali
- Organizzazione e gestione della rete di vendita a livello locale, nazionale ed internazionale: pianificazione, obiettivi e strategie

Teoria, esercitazioni applicate a casi pratici, testimonianze

1.3 GESTIONE ECONOMICO – FINANZIARIA DELL'IMPRESA – 35 ore

Quali gli strumenti, metodi di lavoro e tecniche per realizzare e implementare all'interno della propria azienda un sistema efficace di controllo di gestione e di pianificazione finanziaria? Approfondimento sui temi legati alla gestione del birrificio, quali l'analisi di costi e ricavi, le procedure organizzative e gli strumenti di rilevazione, tecniche di contabilità e reportistica, monitoraggio dei flussi finanziari.

- Il controllo di gestione come strumento per lo sviluppo aziendale
- Monitoraggio degli agenti interni ed esterni e la costruzione di indici e strumenti analitici
- Analisi di bilancio, individuazione risorse disponibili e verifica presupposti per la continuità aziendale in funzione degli scenari futuri.
- Il Bilancio di esercizio: analisi dello stato patrimoniale, riclassificazione, calcolo dei principali indici patrimoniali e loro interpretazione
- Analisi dei costi, controllo di gestione e preventivazione
- Analisi di bilancio su dati propri e individuazione di criticità ai fini dell'individuazione di potenziali stati di crisi. I controlli amministrativi e il controllo di produzione
- Previsione e pianificazione della gestione finanziaria, quali strumenti e come sceglierli
- Determinazione del fabbisogno finanziario d'impresa e delle finalità di finanziamento
- Analisi dei flussi finanziari, pianificazione investimenti, principali fonti di finanziamento, tradizionali e innovativi, locali (Confidi Trentino Imprese, Cooperfidi) ed europei.

Teoria ed esercitazioni pratiche

L'area si conclude con prova d'esame finale individuale

2. AREA INSEGNAMENTO DEL MESTIERE

2.1 NUOVE GENERAZIONI, MAESTRI E MESTIERI: LA TRASMISSIONE DEI SAPERI IN UN CONTESTO CHE CAMBIA– 21 ore

Quali sono le prospettive di lavoro all'interno della propria professione e quali gli scenari che si prefigurano? Come usare il presente per guardare al futuro, cogliere le trasformazioni della società, in particolare a livello generazionale (Generazione Z, YOLO ...), in un'ottica di trasferimento del mestiere e della trasmissione dei saperi?

- Ruolo del Maestro Professionale/Artigiano nel sistema dell'istruzione provinciale e nel mondo del lavoro: comprendere il contesto, costruire connessioni e opportunità di collaborazione.
- I diversi contesti formativi: tirocini, apprendistato, botteghe scuola, percorso duale, alternanza. Strumenti e strategie per favorire l'integrazione e la complementarietà tra formazione a scuola e formazione sul lavoro
- Prefigurarsi scenari futuri ed elaborare piani di azione concreti per rendere efficaci i processi di apprendimento in capo a collaboratori, tirocinanti, apprendisti, soggetti in formazione
- Immaginare il futuro della propria attività
- Esperienze dei partecipanti e testimonianze: il valore sociale della formazione. L'azienda come luogo di apprendimento esperienziale e sperimentale
Testimonianze ed esercitazioni applicate a casi pratici e alle esperienze dei partecipanti

2.2 CURARE LA RELAZIONE E SVILUPPARE COMPETENZE – 14 ore

- Accompagnare nella definizione del progetto professionale e favorire lo sviluppo di conoscenze e competenze professionali e trasversali. I fattori e gli strumenti che facilitano la costruzione di competenze e sostengono la motivazione nei collaboratori in formazione.
- Processi di apprendimento e di lavoro in azienda: riconoscere e risolvere conflitti, gestire le diversità e gli aspetti critici, dare senso e significato al lavoro e alla formazione
- Criticità e fattori di efficacia organizzativi e didattici dei percorsi di apprendimento in alternanza
Esercitazioni applicate a casi pratici

2.3 PROGETTARE, ATTUARE E VALUTARE PERCORSI DI APPRENDIMENTO – 21 ore

- I criteri per selezionare il tirocinante o l'apprendista (gestire il colloquio di selezione)
- Come progettare l'intervento formativo gestendo le diversità del contesto e facilitando lo scambio educativo tra mondo della scuola e mondo del lavoro. Co-progettare e connettere.
- Progettare piani formativi personalizzati (traguardi, tempi, strategie e metodi, modalità di raccordo teoria e pratica, valutazione)
- Monitorare e valutare gli apprendimenti: modelli innovativi di valutazione delle esperienze scuola lavoro basati sulla coprogettazione scuola lavoro. Gestire le relazioni di sistema: comprendere e adeguare le logiche sottostanti il sistema lavoro e della scuola, creare continuità nelle azioni e nelle interazioni
Testimonianze, simulazioni ed esercitazioni applicate a casi pratici

L'area si conclude con prova d'esame finale individuale

3.1 AREA TECNICO-PROFESSIONALE

3.1 LA PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE MALTARIA E BRASSICOLA: ELEMENTI CHIAVE E TREND DEL SETTORE

Gli elementi chiave nella produzione della birra, le tendenze in atto nei metodi di produzione e trasformazione delle materie prime, tipologie di birre e fasi della lavorazione, tra innovazione e valorizzazione delle specificità legate al territorio, alla salute e al benessere fisico.

Dalla scelta delle materie prime e dei lieviti, al trattamento delle acque e delle tecniche di trasformazione con particolare attenzione ai processi di fermentazione (alte e basse fermentazioni, ecc.) e della sala cotte (contaminazioni, ecc.) fino al momento del confezionamento.

3.1.1 STILI DI BIRRA E MATERIE PRIME – 28 ore

- Birra e stagionalità, Birre acide, Birre analcoliche, Birre sugar e gluten free, Birre ad alto contenuto di nutraceutici, Birre IGA (Italian Grape Ale)
- Birre con ingredienti locali: coniugare la produzione artigianale alle tipicità del territorio
- L'importanza della scelta delle materie prime: malto, luppolo, lievito
- L'acqua: caratteristiche e trattamenti

3.1.2 TECNOLOGIE ALIMENTARI DI TRASFORMAZIONE – 28 ore

- Aspetti della maltazione in micromalteria
- Tecniche di produzione del mosto: la fermentazione e la preparazione dei mosti, tipologie di fermentazione, maturazione e criticità in sala cotte
- La sostenibilità nei metodi di produzione della birra

3.1.3 CONSERVAZIONE, CONFEZIONAMENTO, SANIFICAZIONE – 14 ore

- Conservare e preservare le qualità della birra: imbottigliamento e infustamento
- Packaging innovativi: nuove modalità di confezionamento (materiali, metodi ecosostenibili...) ore
- Tecniche di sanificazione e igienizzazione

3.2 IMPIANTI E LABORATORI TRA INNOVAZIONE E SOSTENIBILITA'

Lo stato dell'arte negli strumenti e negli impianti di produzione della birra, tra sperimentazione e innovazione. Attività pratica in laboratorio (analisi e produzione) e sul campo attraverso **visite guidate all'estero** presso impianti e birrifici punti di riferimento a livello internazionale per storia, qualità e tendenza.

3.2.1 IMPIANTI DI PRODUZIONE: INNOVAZIONI TECNOLOGICHE – 14 ore

- Tecnologia degli impianti: innovazione e automazione, impianti sperimentali per la produzione di malto, birra, di trasformazione e confezionamento. Software e tecnologia digitale per la preparazione della ricetta e per la produzione

3.2.2 LABORATORI PRATICI DI ANALISI E PRODUZIONE – 56 ore

- Laboratorio di produzione, fermentazione e maturazione
- Laboratorio di analisi chimica e microbiologica

3.3 DEGUSTAZIONE E BEER PAIRING: TENDENZE E POTENZIALITA' – 28 ore

Approfondimento teorico e pratico per affinare le competenze legate agli organi del gusto e alle potenzialità degli abbinamenti con il cibo (Beer Pairing) secondo le tendenze in atto, l'evoluzione del mercato e dei consumatori, la valorizzazione e l'integrazione con il territorio e i prodotti locali.

- Aspetti fondamentali degli organi sensoriali, i sapori fondamentali e la terminologia corretta
- Aspetti nutrizionali e alimentari
- La degustazione e gli aspetti chimici ed organolettici del processo di trasformazione
- I pregi e i difetti della birra olfattivi e gustativi. Quando i difetti diventano pregi
- Abbinamento cibi birre: novità e tendenze del settore. Il Birraio "consulente"

3.4 SPILLATURA E TAPROOM – 21 ore

Tecniche, strumenti e modalità per gestire al meglio la taproom e il momento della spillatura. Teoria, attività pratica e visite guidate.

- Tecniche di spillatura, impianti e i diversi contenitori
- Corretto utilizzo dei gas necessari alla spillatura e dei livelli di pressione
- Gestione della cella, fusti e temperature di conservazione
- Metodi e tecniche di spillatura (tedesca, belga, inglese, ...), preparazione bicchieri, servizio e temperature.

3.5 SOSTENIBILITA', QUALITA', TRACCIABILITA': ASPETTI NORMATIVI E LEGISLATIVI DEL SETTORE BRASSICOLO – 14 ore

Diminuzione delle emissioni di CO2 e dell'utilizzo di acqua, aumento del ricorso a energie rinnovabili, tutela e incremento della biodiversità, coltivazioni sostenibili e a basso impatto (caratteristiche e coltivazione del luppolo), buone pratiche di sostenibilità delle aziende birraie. Aggiornamenti normativi e legislativi rispetto alla gestione della filiera in un'ottica di sostenibilità, qualità e sicurezza. Analisi delle procedure che garantiscono la salubrità degli alimenti e dei locali in cui si lavora.

- Gestione sostenibile della filiera brassicola
- Valutazione ambientale
- Qualità e sicurezza alimentare
- Normativa generale del settore alimentare (aggiornamenti)

L'area si conclude con prova d'esame finale individuale. All'interno dell'Area Tecnico - professionale possono essere previste prove pratiche intermedie in preparazione dell'esame di valutazione finale

SCHEMA RIASSUNTIVO DEI MODULI FORMATIVI E DURATA COMPLESSIVA DEL PERCORSO

n. modulo	MAESTRO ARTIGIANO E MAESTRO PROFESSIONALE BIRRAIO	N° ore
1.	AREA GESTIONE D'IMPRESA	
1.1	IL MONDO DELLA BIRRA ARTIGIANALE: SCENARI DI MERCATO E STRATEGIE AZIENDALI	21
1.2	COMMERCIALIZZAZIONE, DISTRIBUZIONE E MARKETING TRA TRADIZIONE, INNOVAZIONE E TRASFORMAZIONE DIGITALE 1.2.1 COMUNICAZIONE, MARKETING E GESTIONE DEL BRAND – 21 ore 1.2.2 STRATEGIE COMMERCIALI E DISTRIBUTIVE – 14 ore	35
1.3	GESTIONE ECONOMICO – FINANZIARIA DELL'IMPRESA	35
	Totale Area Gestione d'Impresa	91 ore
2.	AREA INSEGNAMENTO DEL MESTIERE	
2.1	NUOVE GENERAZIONI, MAESTRI E MESTIERI: LA TRASMISSIONE DEI SAPERI IN UN CONTESTO CHE CAMBIA	21
2.2	CURARE LA RELAZIONE E SVILUPPARE COMPETENZE	14
2.3	PROGETTARE, ATTUARE E VALUTARE PERCORSI DI APPRENDIMENTO	21
	Totale Area Insegnamento del mestiere	56 ore
3.	AREA TECNICO PROFESSIONALE	
3.1	LA PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE MALTARIA E BRASSICOLA: ELEMENTI CHIAVE E TREND DEL SETTORE 3.1.1 STILI DI BIRRA E MATERIE PRIME – 28 ore 3.1.2 TECNOLOGIE ALIMENTARI DI TRASFORMAZIONE – 28 ore 3.1.3 CONSERVAZIONE, CONFEZIONAMENTO, SANIFICAZIONE – 14 ore	70
3.2	IMPIANTI E LABORATORI TRA INNOVAZIONE E SOSTENIBILITA' 3.2.1 IMPIANTI DI PRODUZIONE: INNOVAZIONI TECNOLOGICHE – 14 ore 3.2.2 LABORATORI PRATICI DI ANALISI E PRODUZIONE – 56 ore	70
3.3	DEGUSTAZIONE E BEER PAIRING: TENDENZE E POTENZIALITA'	28
3.4	SPILLATURA E TAPROOM	21
3.5	SOSTENIBILITA', QUALITA', TRACCIABILITA': ASPETTI NORMATIVI E LEGISLATIVI DEL SETTORE BRASSICOLO	14
	Totale Area Tecnico- professionale	203 ore
	TOTALE COMPLESSIVO	350 ore*

* Le ore dedicate alle prove d'esame finali individuali sono da considerare extraorario