

## **TITOLO DEL CORSO / PROFILO PROFESSIONALE**

Operatore della produzione di birre

## **ORE PREVISTE**

100

## **SETTORE**

Produzioni alimentari

## **CONTENUTI FORMATIVI**

Sicurezza e salute nei luoghi di lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche); caratteristiche e modalità di 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; il ciclo di produzione della birra, normativa sulla produzione della birra, norme di igiene (HACCP) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione, principali caratteristiche chimiche, fisiche e organolettiche della birra, principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza, prodotti intermedi nella preparazione del mosto; varietà di luppolo e caratteristiche organolettiche; caratteristiche chimiche dell'orzo; principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza; requisiti (di prodotto e di processo di preparazione) per l'utilizzo del malto nei diversi comparti produttivi (bevande, industria dolciaria e altri utilizzi); tecniche ed attrezzature del processo di essiccazione e tostatura; tecniche ed attrezzature del processo di maltazione; tipologie di altri cereali impiegati nella produzione del malto, tipologie di malto e relativa composizione; caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e delle attrezzature per la produzione della birra; categorie di birra e procedimenti per la realizzazione di birra ad alta e bassa fermentazione; il ciclo di produzione della birra; normativa sulla produzione della birra; specifiche tecniche relative alle fasi di fermentazione, stagionatura, filtrazione, stabilizzazione

## **SBOCCHI OCCUPAZIONALI**

Lavoro dipendente; lavoro autonomo; attività artigianali;

## **SPENDIBILITÀ NEL MERCATO DEL LAVORO**

Buona