



Unione Europea
REPUBBLICA ITALIANA



Regione Siciliana

Assessorato dell'istruzione e della formazione professionale
Dipartimento dell'istruzione e della formazione professionale

L'assessore

Tipo Provvedimento: D.A. n. **7486** del **16 OTT. 2017**

Oggetto.

Approvazione del profilo di "Birraio Artigiano" con la relativa scheda corso nel Repertorio delle Qualificazioni della Regione Siciliana.

L'atto si compone di _____ pagine

di cui _____ pagine di allegati come parte integrante



D.A. n.

7686

del

16 OTT. 2017

L'ASSESSORE

- VISTO lo Statuto della Regione;
- VISTO il Decreto del Presidente della Regione Siciliana n. 349/Area I/S.G. del 3 novembre 2014 con cui viene nominato l'Assessore Regionale all'Istruzione e alla Formazione Professionale;
- VISTO il D.P.R. 25 giugno 1952, n. 1138, concernente Norme di attuazione dello Statuto della Regione Siciliana in materia di lavoro e previdenza sociale;
- VISTA la legge regionale 6 marzo 1976, n. 24, recante norme in materia di Addestramento professionale dei lavoratori, e successive modifiche ed integrazioni;
- VISTO l'art.17 della legge 24.06.1997, n.196 che definisce i principi e i criteri generali nel cui rispetto adottare norme di natura regolamentare per il riordino della formazione professionale;
- VISTA la legge regionale 15 maggio 2000 n. 10 e s.m.i.;
- VISTA la legge 28 giugno 2012 n.92 recante "Disposizioni in materia di riforma del mercato del lavoro in una prospettiva di crescita";
- VISTO il Decreto Legislativo 16 gennaio 2013 n. 13 recante "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'art. 4, commi 58 e 68 della legge 28 giugno 2012 n. 92";
- VISTO il Decreto del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, di concerto con il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, del 30 giugno 2015, concernente la 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'art. 8 del decreto legislativo 16 gennaio 2013 n. 13;
- VISTA la Legge regionale 17 maggio 2016 n. 8 "Disposizioni per favorire l'economia. Norme in materia di personale, Disposizioni varie", ed in particolare l'art. 30 "Repertorio delle qualificazioni della Regione";
- VISTE le specifiche convenzioni e protocolli d'intesa che la Regione Piemonte e la Regione Siciliana hanno stipulato sia per il trasferimento del sistema regionale di standard ai fini del riconoscimento e della certificazione delle competenze sia per la condivisione di esperienze e soluzioni finalizzate allo sviluppo, alla realizzazione, all'avviamento e alla gestione di sistemi informativi volti al potenziamento della società dell'informazione e dell'E-Government;



D.A. n.

7686

del

16 OTT. 2017

VISTO

il Decreto Assessoriale n. 2570 del 26 maggio 2016, unitamente agli Allegati, di approvazione del Repertorio delle qualificazioni della Regione Siciliana denominato Repertorio delle Qualificazioni, quale contributo al piano nazionale delle qualificazioni regionali di cui al Decreto 30 giugno 2015 del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali ed in coerenza con il Sistema Nazionale di Certificazione delle Competenze, di cui al D.lgs. 16 gennaio 2013 n 13;

VISTA

la Legge regionale 29 dicembre 2016 n. 29 “Sistema di Certificazione regionale”;

VISTO



il Decreto del Dirigente Generale n. 55 del 16 gennaio 2017, unitamente agli allegati, di approvazione delle indicazioni per la presentazione delle richieste di modifica/integrazione del Repertorio delle Qualificazioni della Regione Siciliana e la relativa modulistica, come previsto dall'Allegato II del Decreto Assessoriale n. 2570 del 2016;

VISTA

la richiesta da parte di A.s.f.o.l. S.c.r.l. – Agenzia Siciliana per la Formazione, l'Orientamento ed il Lavoro – società cooperativa a responsabilità limitata, di inserimento nel Repertorio regionale delle Qualificazioni di un nuovo profilo di “Birraio Artigiano” ed i relativi documenti allegati;

RITENUTA

la necessità di definire il profilo di “Birraio Artigiano” e la relativa scheda corso per la successiva formalizzazione attraverso l'inserimento nel Repertorio delle Qualificazioni della Regione Siciliana;

CONSIDERATO

che il profilo di “Birraio Artigiano” e la relativa scheda corso sono stati condivisi con il Dipartimento regionale delle attività produttive;

CONSIDERATO

che il Dipartimento dell'Istruzione e della Formazione Professionale ha trasmesso al Comitato Tecnico Regionale di cui al D.A. 2570/2016 succitato la documentazione contenente la proposta di inserimento del nuovo profilo e che il Comitato Tecnico si è espresso positivamente sui contenuti proposti;

RITENUTO

necessario approvare il profilo di “Birraio Artigiano” e la relativa scheda corso, parti integranti e sostanziali del presente decreto;

DECRETA

ART. 1

Per le motivazioni di cui in premessa che qui si intendono integralmente riportate sono approvati gli allegati di seguito elencati, che costituiscono parte integrante del presente provvedimento, e si dispone l'inserimento del profilo di “Birraio Artigiano” nel Repertorio delle Qualificazioni della Regione Siciliana con la relativa scheda corso:

- **Allegato I** - Profilo di “Birraio Artigiano”;
- **Allegato II** - Scheda corso del profilo di “Birraio Artigiano”.



D.A. n. **7486** del **16 OTT. 2017**

ART. 2

Il presente Decreto verrà pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Regione Siciliana e, ai sensi del comma 4, dell'art. 68 della L.r. n. 21 del 12 agosto 2014, sul Sito ufficiale della Regione – Dipartimento dell'Istruzione e della Formazione Professionale.

L'ASSESSORE
On.le Bruno Marziano



Denominazione Profilo/Obiettivo	BIRRAIO ARTIGIANO
Edizione	2017
Indirizzi del Profili (se previsti)	
Professioni NUP/ISTAT Correlate	7.3.2.8 Vinificatori industriali, birrai ed operai addetti a macchinari per la preparazione di liquori e bevande analcoliche e gassate.
Attività economiche di Riferimento: ATECO 2007/ISTAT	1105 - Produzione Birra
Area professionale	AGRO-ALIMENTARE
Sotto-area professionale	PRODUZIONI ALIMENTARI
Descrizione	Il Birraio artigiano segue le attività del birrifico 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
Livello EQF	LIVELLO EQF 3
Certificazione rilasciata	QUALIFICA PROFESSIONALE
Processo di lavoro Caratterizzante la Figura	A. Organizzazione del lavoro B. Gestione dei processi di condizionamento, degli strumenti e dei metodi di trasferimento, raffreddamento e confezionamento del prodotto C. Gestione dei processi di ammostamento, sparging, bollitura, luppolatura, attivazione e inoculi dei lieviti D. Gestione dei processi di fermentazione del mosto
PROCESSO DI LAVORO – ATTIVITA'	COMPETENZE
A) Organizzazione del lavoro	<ol style="list-style-type: none"> 1. Predisporre le fasi di lavoro, coordinando l'attività dei ruoli operativi. 2. Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di
ATTIVITA'	
<ul style="list-style-type: none"> • Definizione compiti, tempi e modalità operative • Coordinamento operativo • Controllo avanzamento della produzione/lavorazioni 	

<ul style="list-style-type: none"> • Ottimizzazione degli standard di qualità • Prevenzione situazioni di rischi 	comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione.
B) Gestione dei processi di condizionamento, degli strumenti e dei metodi di trasferimento, raffreddamento e confezionamento del prodotto	3. Effettuare il condizionamento della birra
ATTIVITA'	
<ul style="list-style-type: none"> • Controllo della fase di fermentazione e della sedimentazione dei lieviti • Trasferimento del mosto in fermentazione in eventuali serbatoi di raffreddamento • Raffreddamento/maturazione del mosto • Controllo dei parametri del processo • Conclusione della fermentazione e dosaggio del priming • Imbottigliamento, infustamento ed etichettatura • Trasferimento del prodotto confezionato negli appositi locali 	
C) Gestione dei processi di ammostamento, sparging, bollitura, luppolatura, attivazione e inoculi dei lieviti	4. Gestire il processo di produzione del mosto
ATTIVITA'	
<ul style="list-style-type: none"> • Preparazione e scelta degli ingredienti • Gestione dei tempi e delle temperature dell'ammostamento • Gestione del filtraggio e dello sparging • Bollitura e luppolatura del mosto • Raffreddamento • Attivazione e inoculazione dei lieviti • Trasferimento del mosto in fermentatori, ossigenazione ed avvio della fermentazione 	
D) Gestione dei processi di fermentazione del mosto	5. Gestire il processo di produzione della birra
ATTIVITA'	
<ul style="list-style-type: none"> • Controllo densità • Controllo e gestione temperatura • Travasi e filtraggi 	
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Predisporre le fasi di lavoro, coordinando l'attività dei ruoli operativi; 2. Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione; 3. Effettuare il condizionamento della birra; 4. Gestire il processo di produzione del mosto; 5. Gestire il processo di produzione della birra. 	
COMPETENZA N. 1	

<u>PREDISPORRE LE FASI DI LAVORO, COORDINANDO L'ATTIVITA' DEI RUOLI OPERATIVI</u>	
ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> • Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività • Applicare protocolli disciplinari di igiene nella predisposizione della linea di lavoro • Individuare anomalie e segnalare non conformità • Utilizzare procedure e metodiche di controllo del funzionamento degli impianti e delle attrezzature • Individuare problematiche esecutive • Applicare tecniche di controllo dell'avanzamento di produzione nelle singole fasi di trasformazione • Documentare le fasi di lavorazione e le specifiche attività di controllo effettuate sulla base di disciplinari HACCP • Applicare procedure e protocolli per il riconoscimento / classificazione dei prodotti • Individuare proposte di miglioramento degli standard aziendali • Applicare modalità di coordinamento del lavoro dei ruoli operativi 	<p>Attrezzature, risorse umane e tecnologiche Disciplinari HACCP Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro Elementi e procedure di gestione delle risorse umane Modello organizzativo e organigramma dell'azienda Processi della trasformazione alimentare Sistema di qualità e principali modelli Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità Tecniche e strumenti per il controllo di qualità</p>
COMPETENZA N. 2	
<u>IDENTIFICARE SITUAZIONI DI RISCHIO POTENZIALE PER LA SICUREZZA, LA SALUTE E L'AMBIENTE NEL LUOGO DI LAVORO, PROMUOVENDO L'ASSUNZIONE DI COMPORTAMENTI CORRETTI E CONSAPEVOLI DI PREVENZIONE</u>	
ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> • Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione • Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità • Prefigurare forme comportamentali di prevenzione • Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio 	<p>D.Lsg. 81/2008 Elementi di ergonomia Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio Normativa ambientale e fattori di inquinamento Strategie di promozione Tecniche di reporting Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio</p>
COMPETENZA N. 3	
<u>EFFETTUARE IL CONDIZIONAMENTO DELLA BIRRA</u>	
ABILITA' MINIME	ABILITA' MINIME
<ul style="list-style-type: none"> • Applicare i metodi analitici al mosto in fermentazione • Applicare tecniche di gestione dei fluidi e loro movimentazione • Utilizzare strumenti per la valutazione del prodotto da 	<p>Elementi di fisica dei fluidi Elementi di termodinamica Elementi di chimica dei processi Meccanica dell'imbottigliamento</p>

<p>confezionare</p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP) • Applicare procedure di avvio macchinari per il confezionamento di prodotti alimentari • Applicare procedure di regolazione macchinari per il confezionamento di prodotti alimentari • Applicare tecniche di regolazione delle temperature di rifermentazione e stoccaggio • Utilizzare dispositivi di controllo della produzione • Utilizzare macchinari per l'etichettatura dei prodotti • Utilizzare materiali per imbottigliamento • Utilizzare macchinari per infustamento • Applicare procedure di manutenzione ordinaria di impianti e macchinari • Applicare procedure di sicurezza in produzione 	<p>Materiali per il confezionamento Standard di qualità delle birre Tecniche di confezionamento della birra Filtrazione a farine fossili e a membrane (cartucce e cartoni) Carbonatazione forzata Tecniche di rifermentazione Dosaggio priming Normativa brassicola Procedure di controllo qualità</p>
COMPETENZA N. 4	
<u>GESTIRE IL PROCESSO DI PRODUZIONE DEL MOSTO</u>	
<ul style="list-style-type: none"> • ABILITA' MINIME 	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> • Applicare i metodi analitici al liquido in ammostamento • Applicare procedure di gestione dei processi di ammostamento • Utilizzare strumenti per la valutazione del processo • Applicare procedure di sicurezza in produzione • Applicare metodi di valutazione delle materie prime utilizzate • Applicare procedure di regolazione definizione dei parametri del processo di produzione • Applicare pratiche di correzione per migliorare la qualità e la resa del prodotto • Utilizzare test e metodiche di analisi • Applicare nuove tecniche, metodi e forme di produzione 	<p>Elementi di fisica dei fluidi Elementi di chimica dei processi Tecniche di analisi delle acque di ammostamento Profilo di ammostamento Processo di filtrazione del mosto Procedure di controllo qualità Metodi di lettura e valutazione di una ricetta Tecniche e metodi di produzione Test e metodiche di analisi</p>
COMPETENZA N. 5	
<u>GESTIRE IL PROCESSO DI PRODUZIONE DELLA BIRRA</u>	
<ul style="list-style-type: none"> • ABILITA' MINIME 	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> • Applicare i metodi analitici al prodotto in fermentazione • Applicare procedure di gestione dei processi di fermentazione • Applicare le tecniche analitiche per determinare la vitalità dei lieviti • Applicare metodi di controllo temperatura 	<p>Elementi di fisica dei fluidi Elementi di termodinamica Elementi di chimica dei processi Elementi di microbiologia alimentare Standard di qualità dei prodotti alimentari Tecniche di fermentazione Meccanica del processo di fermentazione</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Applicare procedure di sicurezza in produzione • Utilizzare metodi per la filtrazione del prodotto finito • Utilizzare gli strumenti per la valutazione del processo • Applicare pratiche di correzione per migliorare la qualità e la resa del prodotto • Utilizzare test e metodiche di analisi • Applicare nuove tecniche, metodi e forme di produzione 	<p>Tecniche di allontanamento del lievito Tecniche di recupero e propagazione dei lieviti Tecniche di lavaggio dei lieviti Fasi del processo di maturazione della birra Procedure di controllo qualità Tecniche e metodi di produzione Test e metodiche di analisi</p>
---	--

SCHEDE CORSO	
Codice identificativo	
Versione	1
Profilo formativo	Birraio artigiano
Indirizzo [se correlata a un indirizzo]	Non previsto
Titolo del percorso	Birraio artigiano
Titolo da riportare nell'attestato	Birraio artigiano
Certificazione prevista in uscita	Qualifica 3 EQF
Tipologia prova finale	Prova pratica e colloquio
Durata della prova [ore]	12 ore
Prova di ingresso o di orientamento	Non previsto

SCHEDE ATTIVITÀ DESTINATARI ASSOCIATE
[elenco schede destinatari associate]

- 1 - Percorso per disoccupati
- 2 - Percorso per occupati

SCHEDE ATTIVITÀ DESTINATARI 1	
Età	>=18
Livello minimo di scolarità	Titolo di istruzione secondaria inferiore
Livello massimo di scolarità	Non previsto
Obbligo scolastico assolto	Si
Esperienze lavorative pregresse	Non previsto
Stato occupazionale ammesso	Disoccupati
Prerequisiti in ingresso	Non previsto

Tipologia del percorso	Percorso per disoccupati
Titolo del percorso	Birraio artigiano
Titolo da riportare nell'attestato	Birraio artigiano
Certificazione prevista in uscita	Qualifica 3 EQF
Tipologia prova finale	Prova pratica e colloquio
Durata della prova [ore]	12 ore
Prova di ingresso o di orientamento	Non previsto
Articolazione del percorso	[Ripetuto se presenti diverse schede destinatari]
Ore di corso	600
Ore di stage minime [ore]	120
Ore di stage massime [ore]	180
Ore di e-learning minime [%]	Non previsto
Ore di e-learning massime [%]	Non previsto
Normativa di riferimento	
Ore assenza massime consentite[%]	30
Assegnazione credito in ingresso consentito	Non previsto
Ulteriori indicazioni	Non previsto

SCHEDE ATTIVITÀ DESTINATARI 2	
Età	>=18
Livello minimo di scolarità	Titolo di istruzione secondaria inferiore
Livello massimo di scolarità	Non previsto
Obbligo scolastico assolto	si

Esperienze lavorative pregresse	si
Stato occupazionale ammesso	Occupati
Prerequisiti in ingresso	Non previsto

Tipologia del percorso	Percorso per occupati
Titolo del percorso	Birraio artigiano
Titolo da riportare nell'attestato	Birraio artigiano
Certificazione prevista in uscita	Qualifica 3 EQF
Tipologia prova finale	Prova pratica e colloquio
Durata della prova [ore]	12 ore
Prova di ingresso o di orientamento	Non previsto
Articolazione del percorso	[Ripetuto se presenti diverse schede destinatari]
Ore di corso	300
Ore di stage minime [ore]	0
Ore di stage massime [ore]	0
Ore di e-learning minime [%]	Non previsto
Ore di e-learning massime [%]	Non previsto
Normativa di riferimento	
Ore assenza massime consentite[%]	30
Assegnazione credito in ingresso consentito	Non previsto
Ulteriori indicazioni	Non previsto