



## Corso di degustazione birraia

con il tecnico e degustatore birraio Marco Maietta

### La scuola

L'Associazione Nazionale Artigiani Piccoli Imprenditori (in sigla **AssoAPI**) ha sede a Roma in via Giuseppe Gioachino Belli, 27 e sedi in partnership con aziende del settore in tutta Italia e all'estero.

La Divisione Formazione si occupa di organizzare, per conto di **AssoAPI**, corsi di formazione professionale, su tutto il territorio nazionale e all'estero, per cuochi, panificatori, pizzaioli, pasticceri, gelatieri, caffetteria, barman, camerieri di sala, tecnici birrai e per altre figure professionali del settore eno-gastronomico e culinario.

### La mission

L'obiettivo della scuola è, da un lato, quello di **formare allievi in grado di soddisfare adeguatamente la richiesta di manodopera di qualità** proveniente dalle aziende e dall'altro **valorizzare e promuovere tradizioni e sapori tipicamente italiani**, che possono rappresentare un'opportunità di lavoro anche in questi tempi di crisi. Per i propri corsi **AssoAPI** ha messo a punto la formula esclusiva **Professionista in tre click™** che, grazie alla piattaforma e-learning di proprietà, unisce le più innovative tecnologie di insegnamento all'assistenza personalizzata di un team di docenti e tutor.

Ogni singolo allievo **AssoAPI** non è mai solo, ma è assistito in ogni fase del corso fino all'accompagnamento al lavoro.

## LA FORMULA INNOVATIVA DEI NOSTRI CORSI PREVEDE:



### I corsi

Con questo percorso si apprendono mestieri che non conoscono crisi e disoccupazione, quelli che hanno fatto grande l'Italia nel mondo.

Il **corso e-learning** unisce tecnologia e tradizione, strumenti di apprendimento moderni e il calore umano di un team di esperti giovane e sempre disponibile.

Lo **stage** garantisce il contatto diretto con il mondo del lavoro, l'unico in grado di rendere un corso davvero professionale.

La fase di **accompagnamento al lavoro** garantisce all'allievo un supporto nella fase delicata della ricerca del lavoro.



## Corso di degustazione birraia

con il tecnico e degustatore birraio Marco Maietta

### Obiettivi del corso di degustazione birraia

Il corso professionale di degustazione birraia di AssoAPI offre all'allievo le nozioni e le tecniche necessarie ad affrontare la degustazione birraia e quindi di essere in grado di definirne le caratteristiche organolettiche. Il corso prevede una parte iniziale che ha lo scopo di apprendere tutte le informazioni sulle materie prime, per poi continuare in modo preciso e dettagliato, affrontando la degustazione vera e propria con tutte le sue caratteristiche peculiari. L'allievo imparerà tutte le tecniche di degustazione e avrà la possibilità di usare strumenti che gli permetteranno un'analisi organolettica precisa e imparziale.

### Sbocchi lavorativi

Le finalità del corso è di formare una figura professionale che possa interagire nel mondo lavorativo rivolgendosi le proprie capacità a pub, birroteche e ristoranti che vogliono essere affiancati da una figura altamente professionale nella gestione delle proprie aziende in materia birraia.

Pertanto il degustatore può ricoprire diverse figure lavorative da quella del sommelier, l'addetto alla spillatura della birra, potrà creare abbinamenti cibo e birra ed essere la figura birraia più importante all'interno del locale. Potrà inoltre collaborare alla stesura di menu insieme allo chef.

### Le fasi del corso

#### Fase 1 E-learning

Dieci moduli di formazione a distanza da studiare attraverso la piattaforma e-learning sulle slide preparate in una veste semplice e accattivante e sui filmati realizzati dal vivo che mostrano passo dopo passo tutti i segreti per diventare un Degustatore Birraio professionista. Durante questa fase l'allievo accede alla piattaforma e-learning di proprietà AssoAPI, studia il materiale didattico, realizza le esercitazioni pratiche con la guida dell'insegnante, partecipa a seminari, webinar e lezioni in diretta tenute dal docente del corso e da esperti del settore.

La valutazione del livello di apprendimento dell'allievo avviene attraverso test di verifica settimanali.

Al termine di questa fase è previsto anche un esame sempre a distanza.

La formula innovativa dei corsi AssoAPI è ideale per chi lavora o ha altri impegni e per chiunque voglia ottimizzare il proprio tempo. Ogni allievo riceve un'assistenza personalizzata da un tutor ed è seguito in tutte le fasi del percorso formativo da un team di docenti e da personale qualificato ai quali può fare riferimento in ogni circostanza.

Il corso può essere tagliato su misura in base alle esigenze dell'allievo.

#### Fase 2 Stage

Un mese di stage in un pub selezionato attraverso CEA Italia (Circuito delle Eccellenze Alimentari) nel luogo di residenza dell'allievo.

#### Fase 3 Accompagnamento al lavoro

Al termine del corso AssoAPI fornisce agli allievi un supporto per facilitare il loro inserimento lavorativo sia come lavoratore dipendente che come imprenditore. Questa fase è realizzata con un consulente AssoAPI in collaborazione con Adecco Tourism & Fashion, Randstad e altri partner del circuito CEA Italia.



## Corso di **degustazione birraia**

con il tecnico e degustatore birraio Marco Maietta

### Titoli rilasciati

Al termine del corso viene rilasciato il **Diploma di specializzazione**, l'**Attestato di stage** con **Lettera di referenze** da parte dell'azienda ospitante e l'**Attestato HACCP**, richiesto in tutta Europa per lavorare in un pub.

### Il costo

Il costo del corso è di € 700,00, IVA inclusa, con possibilità di rateizzazione, senza ulteriori aggravi di spesa.

### Il docente del corso

Marco Maietta è tecnico e degustatore birraio. I suoi studi birrai iniziano su testi specialistici birrai americani e con corsi presso alcune rinomate fabbriche di birra irlandesi e tedesche. Qui impara l'arte della produzione e della degustazione della birra. Nel 2002 apre il primo beershop del centro-sud Italia "Birroteca Birra e dintorni", un punto di incontro di tanti appassionati e ricercatori di birre fino a quel momento sconosciute. Contemporaneamente dà vita al movimento birraio "Birrando...Si impara!!!", un progetto di diffusione della cultura birraia attraverso corsi di birra casalinga e degustazione, oggi diventata associazione a carattere nazionale. Gli studi continuano presso birrifici europei, conseguendo la qualifica di tecnico birraio.

Partecipa come giudice a vari concorsi nazionali organizzati da associazioni birraie. Ma dal 2010, con il boom della nascita dei birrifici italiani, lavora in alcuni birrifici della Campania. Dà vita al progetto "Alter Ego beer-firm", che prevede la realizzazione di birre interamente progettate e prodotte in proprio. Attualmente collabora alla progettazione di birre presso molti birrifici italiani e promuove corsi di produzione birraia su tutto il territorio nazionale.



## Corso di **degustazione birraia**

con il tecnico e degustatore birraio Marco Maietta

### Programma del corso

#### Fase e-learning

##### **I MODULO**

###### **Le materie prime**

1. L'acqua
2. Il cereale maltato
3. Il luppolo
4. I lieviti
5. Le spezie

##### **II MODULO**

###### **Stili birrai**

1. Birre Ale - alta fermentazione
2. Birre Lager - bassa fermentazione
3. Birre a fermentazione spontanea
4. Birre con frutta/spezie/aromi

##### **III MODULO**

###### **Qualità e difetti della birra**

1. Colore
2. Brillantezza
3. Gusto
4. Schiuma

##### **IV MODULO**

###### **Degustazione**

1. Metodi di mescita
2. Bicchieri
3. Temperature di servizio
4. Tecniche di degustazione

##### **V MODULO**

###### **Infezioni**

1. Infezioni
2. Gashing
3. Pulizia

##### **VI MODULO**

###### **Degustazione**

1. Birre Lager (video)

##### **VII MODULO**

###### **Degustazione**

1. Birre Ale inglesi (video)

##### **VIII MODULO**

###### **Degustazione**

1. Birre Ale belghe (video)

##### **IX MODULO**

###### **Degustazione**

1. Birre Ale dal mondo (video)

##### **X MODULO**

###### **Degustazione**

1. Birre a fermentazione spontanea (video)

Il materiale didattico comprende slide, testi e filmati registrati dal vivo che spiegano passo dopo passo tutte le fasi del lavoro di degustatore birraio. Durante il corso, ogni singolo allievo è seguito da un tutor personale e dai docenti del corso.