



## Corso di **tecnico birraio**

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 **tecnico birraio**

con il tecnico e degustatore birraio Marco Maietta

### Obiettivi del corso per tecnico birraio

Il corso professionale per tecnico birraio di AssoAPI ha l'obiettivo di offrire all'allievo le nozioni e le tecniche necessarie per diventare una figura professionale di spiccate doti tecniche, finalizzata ad essere il responsabile produttivo di un birrificio. Si dovrà occupare quindi della realizzazione di una ricetta in base alle indicazioni del mercato e del cliente. Inoltre provvederà in prima persona alla messa in opera di essa, gestendo tutta la produzione fino alla vendita finale. La formazione del tecnico birraio inoltre, spazia dal lavoro in birrificio, ma anche alla semplice, ma non di secondaria importanza, degustazione del prodotto che dovrà mantenere alti standard qualitativi.

### Sbocchi lavorativi

La figura del tecnico birraio è quella di maggior importanza all'interno dei birrifici artigianali, in quanto coordina tutto il lavoro dell'azienda. Pertanto gli sbocchi professionali sono inerenti al lavoro in birrificio come consulente o dipendente oppure come imprenditore in prima persona, nella birrificazione.

### Le fasi del corso

#### Fase 1 E-learning

Nove 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 Tecnico 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 birrificio artigianale 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 **tecnico birraio**

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 birrificio.

### **Il costo**

Il costo del corso è di € 1200,00, IVA inclusa, con possibilità di rateizzazione, senza ulteriori aggravii 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 **tecnico birraio**

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**

###### **La fabbricazione del mosto**

1. Macinatura
2. Ammostamento
3. Filtrazione cottura e Luppolatura
4. Rendimento in sala cottura

##### **IV MODULO**

###### **Trattamento del mosto**

1. Eliminazione torbido
2. Raffreddamento mosto
3. Aerazione mosto

##### **V MODULO**

###### **Fermentazione**

1. Lieviti
2. Attenuazione
3. Temperature
4. Recupero CO<sub>2</sub>

##### **VI MODULO**

###### **Maturazione**

1. Imbottigliamento
2. Stoccaggio

##### **VII MODULO**

###### **Batteriologia**

1. Microorganismi
2. Lieviti
3. Sterilizzazione
4. Antisettici

##### **VIII MODULO**

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

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

##### **IX MODULO**

###### **Degustazione**

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

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