



corso di
TECNICO
&
DEGUSTATORE
Birraio

corso di TECNICO & DEGUSTATORE BIRRAIO



La scuola

Mia Academy è la scuola dei mestieri italiani che coniuga tradizione e innovazione con l'obiettivo di offrire agli allievi qualificate opportunità di lavoro e alle aziende personale specializzato, con una formazione al passo con i tempi e con le esigenze del mercato.

La mission

Mia Academy è una scuola professionale moderna, innovativa e digitale. La nostra mission è offrire opportunità di lavoro in un mondo che cambia. Con lo sguardo rivolto al futuro, individuiamo i mestieri – antichi e nuovi – che offrono interessanti sbocchi lavorativi. Insegniamo le competenze teoriche e pratiche richieste dalle migliori aziende. Aiutiamo i nostri allievi a realizzarsi attraverso il lavoro guidandoli nelle scelte professionali per tutta la vita.

I corsi

La scuola non ha limiti geografici, opera infatti in tutta Italia e all'estero, grazie alla formula dei propri corsi, già ampiamente sperimentata con successo, che si articola in cinque fasi:

I cinque passi verso il successo





CORSO DI TECNICO & DEGUSTATORE BIRRAIO

Gli obiettivi del corso

Il corso professionale di tecnico e degustatore birraio organizzato da **Mia Academy** ha l'obiettivo di formare risorse in grado di gestire l'intero processo di produzione della birra con degustazione e spillatura del prodotto finale. L'allievo conoscerà il funzionamento di un birrificio artigianale e di tutte le fasi di realizzazione del prodotto: dalla cotta al raffreddamento, dalla fermentazione all'imbottigliamento e allo stoccaggio. Conoscerà e saprà utilizzare le attrezzature professionali presenti in un birrificio, saprà reperire, utilizzare e conservare gli ingredienti e riceverà nozioni sui diversi stili birrai e metodi di miscita. Sarà infine introdotto alle materie manageriali per la gestione di un birrificio: acquisti, food cost control, marketing, vendita, comunicazione e tecniche di esposizione.

Sbocchi lavorativi

Al termine del corso l'allievo potrà lavorare in birrifici artigianali, in pub, in beer firm, in brewpub o attività similari. L'allievo potrà altresì aprire una propria attività.

Le fasi del corso

1
PASSO

Tutti i corsi prevedono una fase iniziale di **Orientamento individuale** in cui un team di esperti guida il candidato nella scelta del percorso professionale o nella verifica della compatibilità del corso con le tendenze e le ambizioni personali. La fase di orientamento individuale avviene per telefono o per skype e rappresenta per l'allievo un'occasione per affrontare la fase di formazione con la giusta determinazione.

2
PASSO

Segue una fase di **Studio teorico pratico** che comprende sia una parte di formazione sulle soft skills, quelle che riguardano la persona, necessarie ad affrontare il cambiamento e le sfide del futuro, sia una parte teorico-pratica di formazione professionale e di preparazione al lavoro vero e proprio. Questa parte del corso si svolge in modalità e-learning. Mia Academy ha realizzato una piattaforma e-learning di proprietà che ospita tutti i contenuti dei corsi, fruibili in ogni momento dall'allievo in qualsiasi luogo si trovi attraverso pc, tablet e smartphone. L'allievo può inoltre avvalersi dell'assistenza tecnica e didattica dei docenti e dei tutor. Il corso ha una organizzazione modulare. Ogni modulo richiede un tempo di studio settimanale ed è composto da slides, filmati registrati, video-esercitazioni pratiche e test finale. Completate le esercitazioni pratiche e superato il test finale, l'allievo può accedere al successivo. Il corso per Tecnico e Degustatore Birraio è composto da 9 moduli didattici.

3
PASSO

La terza fase prevede uno **Stage**, necessario a creare un'esperienza sul campo. Le aziende vengono selezionate da Mia Academy e aderiscono a un codice etico che garantisce all'allievo un trattamento adeguato nel rispetto dello spirito di formazione del tirocinio. Il corso di Tecnico e Degustatore Birraio prevede un periodo di stage da 1 a 3 mesi in un'azienda selezionata tra le eccellenze della città di residenza dell'allievo o in altre località, in base alle esigenze logistiche e lavorative.

4
PASSO

La quarta fase prevede l'**Accompagnamento al lavoro**. Gli esperti di Mia Academy costruiscono per ciascun allievo un percorso di promozione del curriculum volto a favorire l'ingresso nel mercato del lavoro in Italia o all'estero sia come dipendente che come imprenditore. La scuola ha un proprio ufficio job opportunities e collabora con varie agenzie per il lavoro.

5
PASSO

Mia Academy Community. In un mondo che cambia, cambiano rapidamente sia le competenze personali che professionali di un lavoratore. Per questo gli allievi che completano con profitto il proprio corso accedono di diritto alla Mia Academy Community, una rete in grado di proteggere e di guidare l'allievo nelle scelte che dovrà affrontare nel corso della sua carriera lavorativa. La Community è un network di relazioni tra allievi, docenti, esperti ed aziende che offre agli allievi formazione continua sia nel campo tecnico professionale sia per quanto riguarda le soft skills, vale a dire le competenze e le abilità personali.



CORSO DI TECNICO & DEGUSTATORE BIRRAIO

Titoli rilasciati

Al termine del corso vengono rilasciati: Diploma di specializzazione + Attestato teorico/pratico + Attestato di stage + Attestato HACCP con validità europea + Certificato di acquisizione delle conoscenze in materia di sicurezza sul lavoro + Certificato di acquisizione delle conoscenze in materia di primo soccorso + Certificato di acquisizione delle conoscenze in materia trattamento dei dati (privacy) + Certificato di acquisizione delle conoscenze in materia di prevenzione del Covid19.

I docenti del corso

Riccardo **PELLEGRINI**

Nella vita psicologo clinico ma da sempre appassionato al mondo della gastronomia in particolare alla rivoluzione "street food". Inizia come food blogger amatoriale a recensire i migliori locali di Roma per poi dedicarsi al vino e alla birra da abbinare al take away. Nasce così l'associazione Food2go di cui è Deus ex machina, cofondatore e presidente. Viene registrato il marchio ed iniziano gli eventi gastronomici a base di birra artigianale e cibi di alta qualità. Parallelamente completa la formazione come homebrewer presso il corso di homebrewing dell'Upter e degustatore birraio con U.D.B. Unione degustatore birrai. Oggi è docente del corso professionale per tecnico e degustatore birraio di Mia Academy.

Federico **ACCARDI**

Federico Accardi è socio del birrificio artigianale di Rieti, Birre MacCardi. Avvicinatosi al mondo dell'homebrewer a soli 17 anni, per passione condivisa con il padre, ne ha scoperto la complessità della produzione e la sua passione si è trasformata con il tempo in lavoro. Lo stage presso il birrificio Birra del Borgo si è rivelato illuminante e grazie alla doppia esperienza sia nella sede di Spendino che in quella storica di Birra del Borgo, Federico ha appreso diverse nozioni, dalle tecniche di confezionamento, alla maturazione della birra, fino alle criticità della produzione. Ha poi collaborato all'avviamento di BAHM, un brewpub in provincia di Roma dove, per circa due anni, è stato birraio e consulente. È solo nel 2016 che Federico, insieme ai due soci, ha aperto il birrificio "Birre MacCardi", un birrificio con un impianto da 12 ettolitri e una cantina da 90 ettolitri. La produzione è varia. Birre ad alte e basse fermentazioni, birre di ispirazione anglosassone, tedesca, belga ed ovviamente americana, alle quali cercano di dare il loro tocco professionale.



Programma del corso - Fase di studio teorico pratico (e-learning)

MODULO I

"Le materie prime"

- Videolezione (16 min)

- Slide

"L'acqua"

"Il cereale maltato"

"Il luppolo"

"I lieviti"

"Le spezie"

- Test di valutazione
-

MODULO II

"Gli stili birrai"

- Slide

"Birre Ale - alta fermentazione"

"Birre Lager - bassa

fermentazione"

"Birre Lambic - fermentazione mista"

"Birre con frutta/spezie/aromi"

- Test di valutazione
-

MODULO III

"La degustazione"

- Videolezione

"Ingredienti parte 1" (5 min)

"Ingredienti parte 2" (10 min)

"Ingredienti parte 3" (11 min)

"Ingredienti parte 4" (5 min)

- Slide

"La degustazione"

- Test di valutazione
-

MODULO IV

"La fabbricazione del mosto"

- Videolezione

"Le attrezzature" (10 min)

- Slide

"Macinatura"

"Ammostamento"

"Filtrazione cottura

e luppolatura"

"Rendimento in sala di cottura"

- Test di valutazione
-

MODULO V

"La cotta"

- Slide

"Trattamento del mosto"

- Videolezione

"La cotta" (15 min)

- Esercitazioni

"Classic American Pilsner"

"Bohemian Pilsner"

- Test di valutazione
-

MODULO VI

"Le fasi di lavorazione"

- Slide

"Fermentazione"

"Maturazione"

"Batteriologia"

- Videolezione

"Raffreddamento,
fermentazione,
imbottigliamento

e stoccaggio" (15 min)

- Esercitazioni

"Scottish Ale Heavy 70"

"Robust Porter"

- Test di valutazione
-

MODULO VII

"Qualità e difetti della birra"

- Slide

"Colore"

"Brillantezza"

"Schiuma"

"Aroma"

"Gusto"

- Esercitazioni

"Creazione di una ricetta
Berliner Wiese"

"Creazione di una ricetta
Gueuze"

- Test di valutazione
-

MODULO VIII

"La degustazione"

- Videolezione

"La spillatura" (4 min)

"La degustazione" (25 min)

- Slide

"Metodi di mescita"

"Tecniche di degustazione"

"Tipologie di bicchieri"

- Test di valutazione
-

ESAME FINALE

Il materiale didattico comprende slides e filmati che spiegano nel dettaglio come diventare un Tecnico e Degustatore Birraio professionista.

Durante il corso ogni allievo è seguito da un tutor personale e dai docenti del corso.



www.miacademy.it

info@miacademy.it



seguici su facebook
[@miacademyformazione](https://www.facebook.com/miacademyformazione)