



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



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 simili. L'allievo potrà altresì aprire una propria attività.

Le fasi del corso



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.



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, test finale e webinar.

Completate le esercitazioni pratiche e superato il test finale, l'allievo può accedere al modulo successivo. Il **corso per Tecnico e Degustatore Birraio** è composto da **10 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 di 2 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. Mia Academy è anche una agenzia per il lavoro autorizzata dall'ANPAL (Agenzia Nazionale Politiche Attive Lavoro).

Si avvale di un proprio ufficio Job Opportunities e collabora con le più importanti agenzie per il lavoro presenti su tutto il territorio nazionale. I consulenti di Mia Academy si occuperanno in particolare di fissare colloqui di lavoro nella zona indicata dallo studente fornendo tutto il supporto per l'inserimento lavorativo.

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.

Titoli 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.

Kit

Ogni allievo, con l'adesione al corso, riceverà gratuitamente un Kit contenente 4 tipologie di birre del Birrificio MacCardi, bicchieri e gadget. Il contenuto potrebbe variare in base alle disponibilità.

Certificazioni

Possibilità inoltre di acquisire le seguenti certificazioni AICA che concorrono al punteggio in concorsi pubblici e nelle graduatorie triennali per il personale scolastico:

- **ECDL ESSENTIALS**

Webinar didattici

I webinar didattici sono settimanali e sono tenuti dal docente ed eventuali ospiti. Sono lezioni in diretta a cui gli studenti assistono e possono intervenire. Sono previsti 4 appuntamenti al mese della durata di 60 minuti circa.

Ricevimento docenti

A supporto degli allievi sono previsti 2 appuntamenti mensili di video-ricevimento individuale della durata di 90 minuti.

Sessioni di coaching

Per favorire il successo dei propri studenti, Mia Academy mette a disposizione delle sessioni di coaching. Il coaching è una metodologia di sviluppo personale nella quale il coach supporta un allievo (detto coachee) nel raggiungimento di uno specifico obiettivo personale o professionale.

Un coach fornisce il suo supporto verso l'acquisizione di un più alto grado di consapevolezza, responsabilità, scelta, fiducia e autonomia. Il coach è come google maps, orienta e indica il percorso migliore per arrivare al benessere.

La Dott.ssa Fabrizia Reali, coach certificata e mental trainer, offre, agli studenti di Mia Academy, sessioni di coaching in cui la persona singola è protagonista del suo cambiamento. Ogni area elencata permette di allenare altre risorse e qualità che rendono lo studente indipendente e pienamente capace nella gestione di diverse situazioni.

I nostri partner



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**

"Le materie prime"

• **Slide**

"L'acqua"

"Il cereale maltato"

"Il luppolo"

"I lieviti"

"La scelta del lievito"

"Le spezie"

"I malti base"

"I malti speciali"

"Attrezzature ed impianti per homebrewing"

"Glossario"

• **Storico Webinar**

"Lezione introduttiva al corso"

"La scelta del lievito"

"Attrezzature ed impianti per homebrewing"

• **Test di valutazione**

MODULO II

"Strumenti per la degustazione"

• **Slide**

"La storia della birra

(parte 1 e 2)"

"Gli organi di senso"

"La degustazione – Linee guida generali"

• **Storico Webinar**

"La storia della birra e gli organi di senso"

"La degustazione – Linee guida generali"

• **Test di valutazione**

MODULO III

"Gli stili birrai"

• **Videolezione**

"Gli stili birrai"

• **Slide**

"Gli stili birrai"

"Linee guida agli stili birrai (BJCP)"

"Degustazione Weiss"

"Degustazione Stout"

"Degustazione American Pale Ale"

"Degustazione Bock"

"Degustazione Pilsner Urquell"

"Degustazione Triple"

"Degustazione Suor Ale"

"Degustazione Chocolate Porter"

"Degustazione Berlin Weiss"

"Degustazione Double Ipa"

"Birre Ale - Alta fermentazione"

"Birre Lager - Bassa fermentazione"

"Birre Lambic - Fermentazione mista"

"Birre con frutta/spezie/aromi"

• **Storico Webinar**

"Degustazione Weiss con ospite Alessandro Di Stefano del Birrificio Amerino di Terni"

"Degustazione Stout con ospite Federico Accardi del Birrificio MacCardi di Rieti"

"Degustazione American Pale Ale con ospite Silvia Amadei del Birrificio e Luppolo Agrilab di Roma"

"Degustazione Bock con ospite Luca Marcotullio del Birrificio Anbra di L'Aquila"

"Degustazione Pilsner Urquell"

"Degustazione Triple con ospite Marco Secchi del Birrificio di Cagliari"

"Degustazione Suor Ale con ospite il Team del Birrificio di Bionoc di Trento"

"Degustazione Chocolate Porter con ospite Luana Meola e Antonio Boco del Birrificio Birra Perugia"

"Degustazione Berlin Weiss (parte 1 e 2)"

"Degustazione Double Ipa con ospite il Birrificio Sabino"

"Fermentazione spontanea"

• **Test di valutazione**

MODULO IV

"L'analisi sensoriale"

• **Videolezione**

"L'analisi sensoriale"

• **Slide**

"Analisi sensoriale: visiva, olfattiva e gustativa"

"Degustazione Helles"

"Degustazione Saison"

"Degustazione Ipa"

"Degustazione Imperial russian stout"

• **Storico Webinar**

"Analisi sensoriale: visiva, olfattiva e gustativa"

"Degustazione Helles"

"Degustazione Saison"

"Degustazione Ipa"

"Degustazione Imperial russian stout"

• **Test di valutazione**

MODULO V

"La produzione del mosto"

• **Videolezione**

"La produzione del mosto"

• **Slide**

"La produzione del mosto Fermentazione e maturazione"

"Creazione di una ricetta"

"Potenziale estrazione malti"

"Approfondimento sui luppoli (parte 1 e 2)"

"La preparazione del lievito"

"Il controllo della temperatura di fermentazione e maturazione"

"Le tecniche di luppolatura"

• **Storico Webinar**

"Software per la creazione di ricette"

"Le tecniche di luppolatura"

"La preparazione del lievito"

"Il controllo della temperatura di fermentazione e maturazione"

- **Esercitazioni**

"Vademecum per le esercitazioni"

"Formulario"

"Creare una ricetta British Golden Ale – BJPC 2015 – 12°"

"Creare una ricetta Belgian Blonde Ale – BJCP 2015 – 25°"

- **Test di valutazione**

MODULO VI

"La scheda di degustazione e il servizio"

- **Videolezione**

"La spillatura"

"I descrittori della scheda di degustazione"

"La scheda di degustazione"

- **Storico Webinar**

"Il servizio"

"La scheda di degustazione"

MODULO VII

"Il confezionamento"

- **Videolezione**

"Il confezionamento"

- **Slide**

"Il confezionamento"

"Il confezionamento casalingo"

- **Storico Webinar**

"Il confezionamento casalingo"

"La spillatura a pompa"

"Il lavaggio impianto spine"

- **Esercitazioni**

"Formulario"

"Creare una ricetta American Ipa – BJCP 2015 – 21°"

"Creare una ricetta Sasison – BJCP 2015 – 25B"

- **Test di valutazione**

MODULO VIII

"Dai difetti di produzione al riconoscimento in degustazione"

- **Slide**

"I difetti della birra"

- **Storico Webinar**

"I difetti della birra (parte 1)"

"I difetti della birra (parte 2)"

- **Esercitazione**

"Test percorso di degustazione"

MODULO IX

"La contaminazione"

- **Videolezione**

"L'igiene del birrificio"

- **Slide**

"L'igiene del birrificio"

"Le contaminazioni"

"Il lavaggio dei fusti"

- **Storico Webinar**

"Il lavaggio dei fusti"

- **Esercitazioni**

"Formulario"

"Creare una ricetta Irish Stout – BJCP 2015 – 15B"

"Creare una ricetta Schwarzbier – BJCP 2015 – 8B"

- **Test di valutazione**

MODULO X

"Strumenti d'impresa brassicola"

- **Slide**

"Strumenti d'impresa"

"Come si costruisce una filiera"

"La registrazione del marchio"

"Guida all'apertura di un Beer Firm"

"Guida all'apertura di un Brewpub"

"Guida all'apertura di un Birrificio"

"Comunicazione d'impresa e brand image"

- **Storico Webinar**

"La filiera brassicola con ospite Francesca Borghi dell'Associazione Nazionale Filiera agroalimentare brassicola Cervisia"

"La registrazione del marchio per l'apertura di una propria attività con ospite Miranda Ferraro Studio"

"Fiammenghi & Fiammenghi"

"Guida all'apertura di un Beer Firm con ospite Simone Antonelli di Jt Brew"

"Guida all'apertura di un Brewpub con ospite Simone Tariciotti del Brewpub Bahm"

"Comunicazione d'impresa e brand image"

MODULO EXTRA

"La contaminazione"

- **Slide**

"La birra gluten free – La birra Losa – Pils gluten free"

- **Storico Webinar**

"La birra gluten free con ospite Alberto Ficarola del Birrificio Agricolo Birra Losa"

ESAME FINALE

Al termine del percorso e-learning ogni allievo sosterrà un esame in videoconferenza con i docenti.

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.



Mia Academy è accreditata all'ANPAL

ANPAL è l'**Agenzia nazionale per le politiche attive del lavoro**. Promuove il **diritto al lavoro**, alla formazione e alla **crescita professionale** delle persone, coordina la rete nazionale dei servizi per il lavoro, è responsabile del sistema informativo del mercato del lavoro.

Se sei senza lavoro **ANPAL** ti accompagna **passo dopo passo** verso un percorso di avvicinamento e **collocazione nel lavoro** tramite i centri per l'impiego e tutti gli enti accreditati ai servizi per il lavoro.



Test center Aica

Mia Academy è un centro abilitato al rilascio della certificazione ICDL, valida in 148 paesi e i cui test sono disponibili in 41 lingue diverse. La **Patente Europea per l'Uso del Computer** (European Computer Driving Licence, **ECDL**), dal 2019 è stata denominata **Certificazione Internazionale di Competenze Digitali** (International Certification of Digital Literacy, **ICDL**), per uniformarsi alla denominazione fuori dall'Europa. L'ICDL è un attestato che certifica il possesso di una competenza informatica di base, che si identifica con la capacità di operare al personal computer con le comuni applicazioni e la conoscenza essenziale della tecnologia dell'informazione (IT) a livello di utente generico.



Mia Academy è una scuola di formazione professionale con Sistema di Gestione dei processi certificato **ISO 9001:2015 EA37** per la progettazione ed erogazione di corsi di formazione. La certificazione UNI EN ISO 9001:2015 EA37 rappresenta oggi la garanzia di riferimento, riconosciuta a livello internazionale, per il sistema di gestione della Qualità in tutti i settori. La certificazione ISO 9001:2015 EA37 è un requisito necessario per accedere alla finanziabilità dei corsi da parte dei Fondi Nazionali per la formazione.



Mia Academy concede in utilizzo gratuito ad ogni studente la possibilità di utilizzare **Microsoft Office 365** per tutta la durata del corso professionale. Questa opportunità permette ad ogni discente di acquisire la padronanza del mondo Microsoft Office competenza sempre più necessaria e richiesta dal mondo del lavoro in ogni settore.



Mia Academy è una scuola di formazione accreditata **Forma.Temp**. Forma.Temp è il Fondo per la formazione e il sostegno al reddito dei lavoratori in somministrazione, costituito sotto forma di libera associazione e senza fini di lucro. Sono soci del Fondo le due Associazioni di rappresentanza delle Agenzie per il Lavoro – ApL (Assolavoro e Assosomm), le Organizzazioni Sindacali dei lavoratori somministrati (FeLSA-CISL, NIDIL-CGIL, UILTemp) e le tre Confederazioni Sindacali (CGIL, CISL e UIL).



www.miacademy.it

info@miacademy.it



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