



# BIRRA NOSTA

CORSO DI BIRRAIO

SARDEGNA 2022

*istri*



**CORSO DI  
BIRRAIO ARTIGIANO  
SARDEGNA 2022**



## BIRRA NOSTA

**Birra Nosta** ha come obiettivo la formazione di nuovi futuri birrai artigiani e lo stimolo all'intraprendere nuove attività hobbistiche e imprenditoriali, sia in forma singola che associata, nei vari territori interessati.

Il progetto prevede **70 ore di formazione** teorico/pratica e laboratoriale e una fase finale di orientamento all'avvio dell'attività.

La formazione sarà così strutturata:

- **36 ore tra attività teorica d'aula;**
- **28 ore di laboratorio pratico** presso il birrificio del territorio;
- **6 ore di orientamento all'avvio dell'attività.**

Grazie alla formazione teorico-pratica e laboratoriale, e alla formazione pratica direttamente in azienda, sarà possibile **acquisire le conoscenze e le abilità di base utili per potersi cimentare nella produzione della birra a livello hobbistico casalingo o professionale presso un birrificio o in proprio.**

Grazie poi all'orientamento dedicato alla creazione di impresa si avrà l'opportunità di conoscere quelli che sono **i canali di finanziamento e gli incentivi economici utili all'eventuale avvio dell'attività, in forma singola o associata.**

## UN MONDO DI PROFUMI E SAPORI

Chimica, fisica e natura combinati assieme per ottenere una esplosione di profumi e sapori che solo la birra ci può regalare. Pils, ale, saison, weisse, bianche, IPA, amara, fruttata, chiara, torbida... impara tutto sulle birre, apprendi i processi di birrificazione e, se vuoi, falla diventare la tua professione.

Durante la formazione avrai l'opportunità di apprendere e metterti alla prova producendo la tua prima birra, conoscere le materie prime e le varie tipologie e i vari processi di produzione, imparare a distinguere differenti birre grazie ai momenti dedicati alla degustazione e all'analisi sensoriale condotta dal sommelier.

## CHI PUO' PARTECIPARE

Il corso è rivolto a **persone di tutte le età purché aventi almeno 18 anni**, e non è previsto nessun titolo di studio specifico, nessuna conoscenza della materia e nessuna esperienza pregressa nel settore.

Per info visita il sito

[www.istru.it](http://www.istru.it)



## LE FASI DEL PROGETTO

**Birra Nosta** è caratterizzato da **4 fasi** interconnesse ma ben distinte tra loro.

### FASE 1

#### ***Formazione teorica***

Formazione d'aula di base necessaria per acquisire le conoscenze indispensabili per poter frequentare attivamente la pratica in birrificio.

### FASE 2

#### ***Formazione pratica presso il birrificio del territorio***

Questa fase permetterà ai partecipanti di mettere in pratica le conoscenze acquisite durante l'attività d'aula e di acquisire le abilità e le competenze necessarie per poter avviare la propria attività da hobbista o da professionista;

### FASE 3

#### ***Formazione/informazione e orientamento per l'avvio dell'attività***

Conoscenza dei canali di finanziamento e degli incentivi economici utili e funzionali all'eventuale avvio dell'attività, in forma singola o associata. Sarà un momento di formazione/informazione e orientamento molto importante per coloro che intenderanno valutare la possibilità di mettere a frutto quanto appena appreso intraprendendo una nuova attività imprenditoriale.

### FASE 4

#### ***Esame pratico di fine corso***

Valutazione degli apprendimenti attraverso specifiche richieste finalizzate ad osservare e valutare il livello di padronanza degli argomenti trattati durante il percorso.

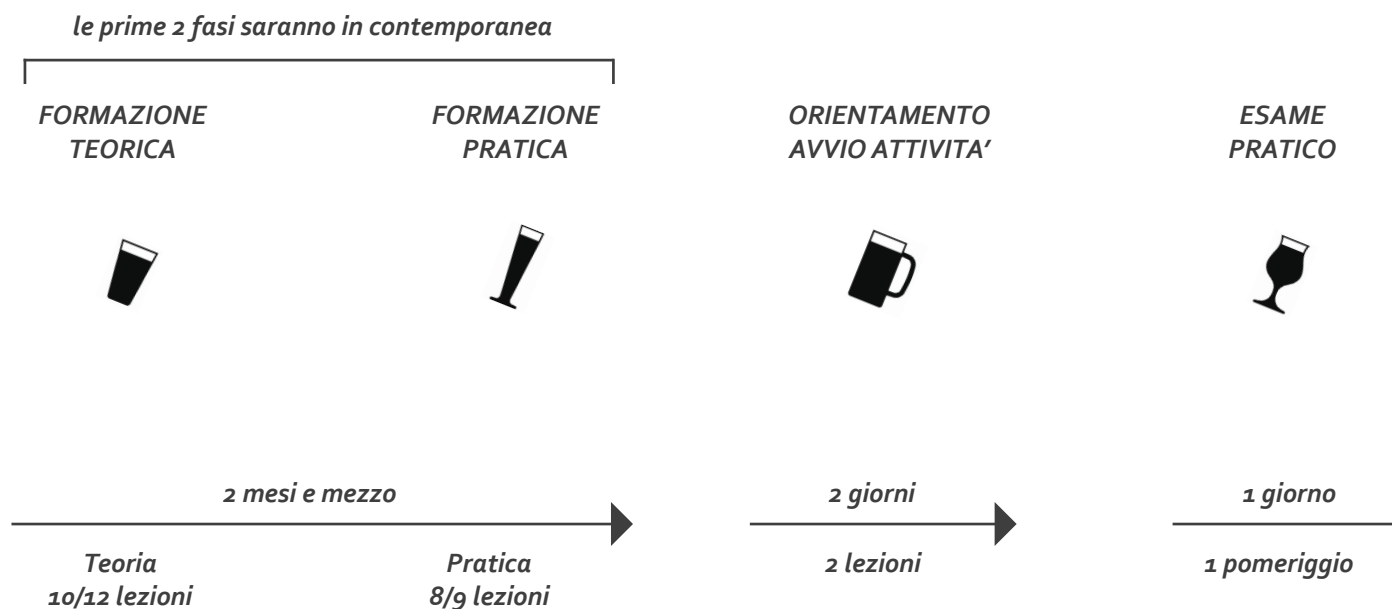


## QUANTO DURA IL CORSO?

La formazione dura complessivamente circa 3 mesi, compreso l'esame finale. Le prime due fasi, ovvero la formazione teorica e la formazione pratica, si svolgeranno in contemporanea.

L'orientamento all'avvio dell'attività, che comprende due momenti da tre ore ciascuno, verrà programmato nella fase finale, dopo che i partecipanti avranno acquisito le nuove conoscenze e le nuove abilità relative all'attività del birraio.

Infine l'esame finale, della durata di una giornata, rappresenterà la fase in cui i partecipanti, in gruppo, avranno modo di dimostrare quanto appena appreso.





## MODULI FORMATIVI E CONTENUTI

### 1 **Tutto sulla birra - 3 ore**

Tutto sulla birra in breve e conoscenza del processo produttivo: dalla materia prima al prodotto finito.

### 2 **Il processo di birrificazione - 18 ore**

Le varie fasi del processo di birrificazione, le attrezzature, i macchinari e gli impianti. Tutto sulla strumentazione del birraio artigiano, dai semplici strumenti agli impianti più complessi (si entra nel dettaglio).

### 3 **Degustazione e analisi sensoriale – 6 ore**

Affinamento delle tecniche di degustazione e di valutazione della birra attraverso l'allenamento dei sensi.

### 4 **Normativa di settore - 3 ore**

Tutto sui riferimenti normativi più importanti e sulla burocrazia.

### 5 **Lavorare in sicurezza - 3 ore**

Come lavorare in sicurezza all'interno di un birrificio: normativa, DPI e regole comportamentali.

### 6 **HACCP - 3 ore**

Tutto ciò che serve sull'*Hazard Analysis and Critical Control Points* e sulla sicurezza alimentare.

### 7 **Laboratorio pratico - 28 ore**

Dalla teoria d'aula alla pratica in birrificio grazie alla collaborazione dei birrai artigiani.

### 8 **Guida all'avvio dell'attività - 6 ore**

Orientamento finalizzato all'avvio dell'attività: cenni di business plan e ricerca di programmi di finanziamento.

Sedi, birrifici e formatori coinvolti su [www.istru.it](http://www.istru.it).



## COSA OFFRIAMO?

### *Ad ogni allievo verrà garantito...*

- 70 ore di formazione teorico/pratica;
- manuale illustrato di birrificazione (cartaceo);
- cartellina, quaderno e penna;
- condivisione di slide e dispense in formato elettronico;
- set da 6 calici ISO per la degustazione e l'analisi sensoriale;
- esame pratico di fine corso;
- copertura assicurativa.

***Ogni allievo dovrà autonomamente dotarsi del camice o della tuta da laboratorio e delle scarpe antinfortunistiche.***



## QUALI SARANNO GLI OBIETTIVI DIDATTICI E COME VERRANNO VALUTATI?

Il percorso offrirà ai partecipanti la possibilità di apprendere una serie di abilità di base che caratterizzano la professione del birraio artigiano.

Le conoscenze e le abilità verranno valutate durante l'intera attività e durante una semplice **prova finale** in birrificio che verrà programmata in data immediatamente successiva all'ultima ora di corso. La prova finale rappresenta un momento aggiuntivo rispetto alle 70 ore previste dal progetto formativo.

I responsabili dell'**osservazione e della valutazione delle conoscenze e delle abilità raggiunte** saranno due dei formatori del percorso.

Durante la **prova in azienda** ogni partecipante avrà l'opportunità, attraverso l'esecuzione di una serie di procedure operative tipiche dell'attività del birraio, di **dimostrare il raggiungimento degli obiettivi didattici**.

## CERTIFICATO

Al termine della formazione, ad ogni allievo verrà consegnato l'**attestato di partecipazione** al corso di birraio artigiano.





## COME PARTECIPARE

### **Se sei un aspirante birraio...**

consegna la tua domanda e partecipa al corso di formazione nella sede più vicina a casa tua.  
Consulta l'elenco delle sedi su [www.istru.it](http://www.istru.it)

### **Se sei già un birraio...**

contattaci per valutare la possibilità di attivare nuove edizioni nel tuo territorio e collaborare assieme.

### **Se sei un'amministrazione locale...**

e vuoi attivare una edizione del corso nel tuo territorio contattaci e valuteremo eventuali richieste di adesione.

L'approccio di **Istrù** è quello di non operare mai da soli ma assieme alle persone. Grazie ad una ricca rete di aziende e professionisti verrà garantita un'alta professionalità e un elevato livello di cura dei dettagli e attenzione alle richieste e ai reali fabbisogni dei partecipanti.

**La formazione è solo il primo passo di un lungo cammino da progettare e percorrere insieme.**



## COS'É ISTRÙ

E' un laboratorio innovativo per lo sviluppo integrato territoriale. La sua attività si fonda sulla partecipazione delle persone, delle imprese operanti nel tessuto sociale del territorio e delle istituzioni, la cui sinergia genera scambi di idee, confronto, proposte e collaborazioni che abbiano un unico e condiviso obiettivo: lo **sviluppo economico e sociale del territorio**.

### *Di cosa ci occupiamo?*

- **Formazione.** Solo grazie al trasferimento di conoscenze, abilità, competenze e passione è possibile avere più consapevolezza di se e di ciò che si vuole essere;
- **Consulenza.** Prestiamo supporto e orientamento post formativo per mettere meglio a fuoco i propri obiettivi e capitalizzare la nuova esperienza acquisita;
- **Animazione territoriale e progettazione partecipata** per meglio capire le esigenze dei singoli territori.

## LA MISSION

La nostra missione? La **trasformazione radicale di un territorio** ricco di risorse sommerse e potenzialità inespresse attraverso la **valorizzazione delle persone** e delle peculiarità naturali, ambientali, architettoniche, enogastronomiche e culturali.

La nostra grande missione è quella di mettere assieme le persone e farle dialogare per il raggiungimento di un obiettivo condiviso e comune.

## LA VISION

La nostra visione? **Vivere in un territorio animato da una nuova e profonda consapevolezza di sé**, in cui la bellezza, la creatività, l'innovazione e l'iniziativa siano i nuovi elementi per il rilancio economico, culturale, ambientale e sociale del nostro territorio, **verso un nuovo modello in grado di superare le frontiere e agevolare il cambiamento**.

*istru*

Suelli (SU), via Lepanto 2/4  
[www.istru.it](http://www.istru.it)  
[info@istru.it](mailto:info@istru.it)  
Tel: 3494787356  
Partita IVA: 03935960926



*istru*

[www.istru.it](http://www.istru.it)