

AVVISO APERTURA TERMINI PER L'ISCRIZIONE AI CORSI DI BIRRAIO ARTIGIANO

Istrù apre le iscrizioni al progetto **BIRRA NOSTA**, il nuovo corso di birraio artigiano che verrà avviato nella seconda metà del mese di **gennaio 2022** con l'adesione e il patrocinio dei **Comuni di Elmas e Guspini** e che si svolgerà nei territori degli stessi comuni aderenti.

Il progetto, che prevede **70 ore** di formazione teorico/pratica, verrà avviato con la **collaborazione dei birrifici del territorio**, ovvero il **Birrificio ALVURE** (Elmas) e il **Birrificio 4Mori** di Montevecchio (Guspini).

OBIETTIVI DEL PROGETTO

Gli obiettivi principali che si intende perseguire sono:

1. il **trasferimento di nuove competenze nel settore brassicolo**, grazie alla formazione teorico/pratica in aula e in azienda nei confronti di 17/20 candidati;
2. la **nascita nel territorio di nuovi birrai** hobbisti ma anche professionisti grazie all'orientamento riservato all'avvio di impresa.

N. PARTECIPANTI E REQUISITI PER L'ACCESSO

La partecipazione al corso è a numero chiuso e verrà attivato al **raggiungimento di almeno 17 partecipanti e fino a un massimo di 20 partecipanti** per ognuna delle due edizioni.

Non essendo prevista alcuna selezione, le domande di iscrizione (correttamente compilate e complete di tutti gli allegati richiesti) verranno accolte in **ordine di arrivo** (verrà comunicata via mail ad ogni partecipante l'effettiva registrazione della domanda) fino ad esaurimento dei posti a disposizione.

Il corso è rivolto a persone di tutte le età, purché aventi almeno 18 anni, e non è previsto nessun titolo di studio specifico e nessuna conoscenza pregressa in materie riconducibili al settore brassicolo.

DURATA E PROGRAMMAZIONE

Il progetto, che comprende **70 ore di formazione**, sarà caratterizzato dall'alternanza tra attività teorico/laboratoriale d'aula e attività pratico/laboratoriale in birrificio.

Il percorso avrà una **durata di circa 3 mesi** e rispetterà, in linea di massima, una frequenza di due pomeriggi a settimana. In considerazione di fattori non prevedibili con largo anticipo, anche logistici e organizzativi, tale programmazione potrà subire delle variazioni che comunque verranno comunicate al gruppo classe per tempo.

Tutte le lezioni avranno una durata che va dalle 3 alle 4 ore al massimo. Tuttavia, almeno una o due lezioni pratiche, per esigenze che sono strettamente funzionali all'apprendimento del processo produttivo, verranno programmate la mattina, per una durata complessiva di circa 6 ore.

MODALITA' FORMATIVA E PROCEDURE ANTI COVID-19

La formazione, sia teorica d'aula e sia pratica in birrificio, si svolgerà in presenza fisica. Per permettere il rispetto delle misure anti Covid-19 (specialmente il distanziamento fisico) verranno utilizzate esclusivamente aule sufficientemente capienti da garantire una distanza interpersonale che sia rispettosa delle normative nazionali e regionali vigenti.

L'aula didattica sarà dotata di igienizzante per le mani e di termometro digitale per la misurazione della temperatura all'ingresso e dovrà, obbligatoriamente e rigorosamente, essere rispettato il protocollo di sicurezza che verrà preventivamente comunicato e trasmesso ai partecipanti.

Qualora, al momento dell'avvio delle attività, non dovessero sussistere, a causa dell'attuale situazione pandemica, le condizioni necessarie affinché si possa svolgere l'attività in presenza fisica, potrebbe essere posticipato l'avvio del corso entro tempi ragionevolmente brevi e in considerazione della situazione generale oppure si provvederà a programmare la metodologia di Formazione a Distanza (FAD) esclusivamente per le lezioni teoriche (l'attività pratica e alcune lezioni teoriche si svolgeranno comunque in presenza fisica).

EDIZIONI CORSUALI E SEDI FORMATIVE

Le edizioni corsuali alle quali è possibile presentare domanda di iscrizione, le quali verranno avviate in contemporanea, sono **Elmas** e **Guspini**. Le lezioni teoriche si svolgeranno presso aule didattiche situate presso gli stessi Comuni patrocinanti. Le lezioni pratiche si svolgeranno invece nella sede degli stessi birrifici aderenti al progetto, ovvero:

- **Edizione di Elmas**
Teoria presso il **Istituto Superiore di Istruzione Agraria "Duca degli Abruzzi"** (Via dell'Acquedotto Romano, Elmas) www.ducabruzzo.edu.it
Pratica presso il **Birrificio ALVURE** (via Bacco n. 1, Elmas) www.birrificioalvure.it
- **Edizione di Guspini**
Teoria presso edificio situato nel territorio comunale di Guspini;
Pratica presso il **Birrificio 4MORI** (località Sciria – Montevecchio, Guspini) www.birrificio4mori.it

DOTAZIONI PERSONALI

Ad ogni partecipante 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

Per l'attività pratica in birrifico ogni allievo dovrà autonomamente dotarsi del camice o della tuta da laboratorio e delle scarpe antinfortunistiche.

PROVA FINALE

La **prova finale** verrà programmata in data immediatamente successiva all'ultima ora di corso e 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 pratica, da svolgersi in birrifico, 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 formativi**.

CERTIFICATO

Al termine della formazione ad ogni allievo verrà consegnato l'**attestato di partecipazione**¹ al corso.

GUIDA ALL'AVVIO DELL'ATTIVITA'

Quest'ultima fase, comprendente 6 ore in totale (**due lezioni da 3 ore ciascuno**), si svolgerà durante le ultime settimane di corso e **sarà funzionale agli obiettivi e alle esigenze della classe**.

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 la via dell'autoimprenditorialità.

Verranno fornite le informazioni utili all'**avvio del birrifico** e dell'**attività da birraio**, all'**autoimpiego**, alle forme di **lavoro cooperativistico** e una **panoramica sui bandi e sugli incentivi che permettono il finanziamento di impresa in forma singola o associata**.

Per avere le prime informazioni di base su come si diventa Birraio o Mastro birraio leggi il nostro articolo [Clicca qui](#).

¹ Per una maggiore trasparenza e completezza di informazioni si precisa che l'attestato è rilasciato e riconosciuto dall'organizzazione promotrice *Istrù*, la quale certifica che il partecipante ha frequentato il percorso formativo comprendente 70 ore di attività. L'attestato NON viene rilasciato da Scuola o Ente di formazione in possesso dell'Accreditamento della Regione Autonoma della Sardegna.

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

La frequenza al corso è vincolata al pagamento di una quota di **670,00 €** e viene riservata una riduzione pari a **50,00 €** per coloro che hanno già frequentato un corso promosso e gestito da *Istrù*.

A titolo di **acconto rimborsabile²** dovrà essere versato un importo pari a **70,00 € al momento dell'iscrizione al corso**.

I restanti 600,00 € potranno essere versati o interamente entro 7 giorni dal completamento della classe (verrà data comunicazione via mail a tutti i partecipanti) **oppure, in alternativa, potranno essere versati in maniera dilazionata** nel rispetto delle seguenti tempistiche:

- 1° rata di **300,00 €** entro 7 (sette) giorni dal completamento della classe;
- 2° rata di **300,00 €** entro le prime 35 ore di formazione.

Chi usufruirà della riduzione verserà, con la seconda rata, **250,00 € anziché 300,00 €**.

Nel caso in cui **NON** si dovesse raggiungere il numero di posti necessari ad avviare la formazione (pari a 17), *Istrù* si occuperà della **restituzione dell'acconto pari a 70,00 €**, sempre attraverso bonifico bancario, **entro 7 giorni dalla comunicazione stessa**.

L'Acconto e la quota di partecipazione (in un'unica soluzione o dilazionata), dovranno essere versate sul seguente C/C bancario: IBAN **IT69U0101544000000070755622** Banco di Sardegna, Filiale di Senorbì, intestato a *Istrù*.

La causale dovrà riportare una sola delle seguenti diciture (in considerazione dell'acconto, quota completa o rata che ci si ritrova a versare):

- *Birra nosta – Acconto edizione di _____ (indicare la sede corsuale)*
- *Birra nosta – Quota di partecipazione completa edizione di _____ (indicare la sede corsuale)*
- *Birra nosta – 1° rata edizione di _____ (indicare la sede corsuale)*
- *Birra nosta – 2° rata edizione di _____ (indicare la sede corsuale)*

RISERVA PER L'ACCESSO AL PERCORSO

Tenuto conto del patrocinio riconosciuto dal Comune dell'edizione per cui ci si iscrive, vengono riservati fino a un massimo di n. 10 posti su 20 per coloro che risiedono nel territorio dello stesso comune. Qualora il numero dei candidati residenti fosse inferiore a tale soglia, i posti rimanenti oggetto di riserva verranno occupati anche dai non residenti sempre in base all'ordine di ricevimento delle domande.

² L'acconto pari a 70,00 € verrà rimborsato nel caso in cui NON si dovesse raggiungere il numero di posti necessari ad avviare la formazione oppure qualora il partecipante che ha trasmesso la domanda di partecipazione dovesse risultare in una posizione successiva alla 20esima.

PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

La domanda di iscrizione potrà essere compilata e inviata attraverso smartphone, tablet o computer entro la mezzanotte del **giorno indicato nella pagina web riservata al corso, in modalità telematica attraverso uno dei seguenti link:**

- [Modulo di iscrizione per l'edizione di Elmas](#)
- [Modulo di iscrizione per l'edizione di Guspini](#)

In particolare attraverso il modulo di domanda, al momento dell'iscrizione, si dovrà allegare la seguente documentazione:

1. Allegato 1 – Regolamento iscrizione e frequenza Birra Nosta;
2. Copia di uno dei seguenti documenti di identità in corso di validità (carta di identità, patente o passaporto);
3. Copia del codice fiscale (es. copia della tessera sanitaria o altro documento);
4. Copia del bonifico dell'importo di **70,00 €** a titolo di **acconto rimborsabile** in caso di mancato avvio del corso o in caso di raggiungimento di capienza massima.

L'avviso pubblico, il link per il modulo di domanda, il progetto formativo ed eventuali allegati sono disponibili sul sito www.istru.it.

Per tutte le informazioni relative ad aspetti didattici, agli obiettivi progettuali e ai contenuti, visita il sito www.istru.it oppure scrivici a info@istru.it.

Data di pubblicazione 09.12.2021

Istrù
Sviluppo e Formazione