ASSOAPI
DIVISIONE FORMAZIONE
L'EVOLUZIONE DEL FOOD

in collaborazione con randstad · Adecco Tourism & Fashion better work, better life · ceaitalia CIRCUITO DELLE ECCELLENZE ALIMENTARI ITALIANE



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 secondarie in tutta Italia e all'estero.
La **Divisione Formazione** si occupa di organizzare corsi di formazione professionale, su tutto il territorio nazionale e all'estero, per cuochi, panificatori, pizzaioli, pasticcieri, gelatieri, barman, camerieri di sala e ai piani, tecnici birrai, di caffetteria e per altre figure professionali del settore eno-gastronomico, culinario e alberghiero.

La mission

L'obiettivo della scuola è **formare allievi in grado di soddisfare adeguatamente la richiesta di manodopera di qualità** proveniente dalle aziende e **valorizzare e promuovere tradizioni e sapori tipicamente italiani**, che possono rappresentare un'importante opportunità di lavoro.

Per i propri corsi AssoAPI ha messo a punto una formula originale che unisce le più innovative tecnologie di insegnamento e l'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 e oltre.

LA FORMULA INNOVATIVA DEI NOSTRI CORSI PREVEDE:

E-LEARNING → STAGE → ACCOMPAGNAMENTO AL LAVORO

I corsi

La metodologia messa a punto da AssoAPI e consolidata da anni di attività, assicura l'apprendimento di mestieri che non conoscono crisi e disoccupazione, quelli che hanno fatto grande l'Italia nel mondo.

Le fasi del corso

La fase **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.

L'**accompagnamento al lavoro**, infine, orienta l'allievo e lo supporta nella fase delicata della ricerca del lavoro in Italia e all'estero.

ASSOAPI
DIVISIONE FORMAZIONE
L'EVOLUZIONE DEL FOOD

in collaborazione con randstad · Adecco Tourism & Fashion better work, better life · ceaitalia CIRCUITO DELLE ECCELLENZE ALIMENTARI ITALIANE



Corso di

tecnico birraio

con il tecnico e degustatore birraio Marco Maietta

Obiettivi del corso di tecnico birraio

Il **corso professionale di tecnico birraio 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 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

Sette moduli di formazione a distanza da studiare comodamente da casa attraverso la piattaforma e-learning su slide e 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 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

Da 1 a 3 mesi di stage in un birrificio artigianale selezionato, tenendo conto delle esigenze logistiche e personali di ciascun allievo, attraverso CEA Italia (Circuito delle Eccellenze Alimentari) nel luogo di residenza dell'allievo o in qualsiasi città d'Italia.

Fase 3 Accompagnamento al lavoro

Al termine del corso **AssoAPI** fornisce agli allievi un supporto per facilitare il loro inserimento lavorativo come lavoratore dipendente. Questa fase è realizzata con un consulente **AssoAPI** in collaborazione con Randstad e Adecco Tourism & Fashion e altri partner del circuito CEA Italia.

ASSOAPI
DIVISIONE FORMAZIONE
L'EVOLUZIONE DEL FOOD

in collaborazione con randstad · Adecco Tourism & Fashion better work, better life · ceaitalia CIRCUITO DELLE ECCELLENZE ALIMENTARI ITALIANE



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 aggravi 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 irlandesi e tedesche, una tra tutte, la Guinnes. 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 d'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 come consulente in alcune strutture della Campania. Dà vita al progetto "Alter Ego beerfirm", che prevede la realizzazione di birre interamente progettate e prodotte in proprio. Attualmente collabora come consulente presso il Dipartimento di Agraria dell'Università Federico II di Napoli, è docente del progetto "Birra Lab" voluto dall'Istituto Alberghiero Manlio Rossi-Doria, tiene lezioni presso l'Istituto Agrario di Castel San Giorgio ed è docente dei corsi professionali per tecnico e degustatore birraio di AssoAPI.

Amante delle sfide, il maestro Maietta porta avanti progetti sperimentali in collaborazione con enti locali per la produzione di birre che impiegano prodotti del territorio, come la birra con il lupino di Pietravairano e quella con i luppoli del Parco Nazionale del Pollino.

ASSOAPI
DIVISIONE FORMAZIONE
L'EVOLUZIONE DEL FOOD

in collaborazione con randstad · Adecco Tourism & Fashion better work, better life · ceaitalia CIRCUITO DELLE ECCELLENZE ALIMENTARI ITALIANE



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
Gli ingredienti
1. Videolezione: gli ingredienti
2. La degustazione

IV MODULO
La fabbricazione del mosto
1. Videolezione: le attrezzature
2. La fabbricazione del mosto
3. Macinatura
4. Ammostamento
5. Filtrazione cottura e Luppolatura
6. Rendimento in sala cottura

V MODULO
Trattamento del mosto
1. Videolezione: la cotta
2. Trattamento del mosto
3. Esercitazione: ricette di birra (1-2)

VI MODULO
Fermentazione
1. Videolezione: raffreddamento, fermentazione e imbottigliamento
2. Fermentazione
3. Maturazione
4. Batteriologia
5. Esercitazione: ricette di birra (3-4)

VII MODULO
Qualità e difetti della birra
1. Colore
2. Brillantezza
3. Gusto
4. Schiuma

PDF
Approfondimenti
1. I costi in cucina
2. Food cost control
3. Il prezzo di vendita nel settore della ristorazione
4. La gestione del magazzino
5. Nutrizione di trasformazione

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.

ASSOAPI
DIVISIONE FORMAZIONE
L'EVOLUZIONE DEL FOOD

in collaborazione con randstad · Adecco Tourism & Fashion better work, better life · ceaitalia CIRCUITO DELLE ECCELLENZE ALIMENTARI ITALIANE



Corso di tecnico birraio

con il tecnico e degustatore birraio Marco Maietta

Le testimonianze

Ho frequentato il corso di tecnico birraio e devo dire che è stato veramente molto bello ed interessante. Ho avuto continuo sostegno da parte del docente Marco Maietta e da tutto lo staff AssoAPI, sia durante la fase e-learning che durante lo stage. Sicuramente seguirò un altro corso di AssoAPI. Non finirò mai di ringraziarvi per l'opportunità datami.
Giacomo Tosi - Lucca

AssoAPI è fatto di persone disponibili in ogni momento.
Questo percorso è stato utilissimo, mi ha permesso di capire effettivamente come si fa la birra e tutte le complicazioni che possono nascere nel processo produttivo.
Ringrazio il docente Marco Maietta per sua pazienza e per essere stato sempre disponibile alle mie numerose chiamate. Lo stage mi ha fatto capire come si lavora all'interno di un birrificio, non solo a livello manuale ma dal punto di vista burocratico.
Soddisfatto al 100% di questo corso che consiglio a tutti gli amanti della birra.
Rocco Ferraina - Catanzaro

Dopo aver consultato varie scuole, ho iniziato un corso di Tecnico Birraio con AssoAPI. Il corso e-learning si articolava in vari moduli settimanali, al termine del quale si eseguiva un test che consentiva l'accesso a quello successivo. Superata la fase iniziale, ho effettuato uno stage di tre mesi presso il più grande birrificio del sud, Birrificio Timilia. È stata un'esperienza bellissima. Nella speranza di crearmi un futuro lavorativo in questo campo al più presto, ne approfitto per ringraziare AssoAPI per avermi dato la possibilità di conoscere questo mondo!
Nino Lo Paro - Catania

AssoAPI - Divisione Formazione
Via Giuseppe Gioachino Belli, 27 - 00193 Roma
Tel. 06 32111376 - Fax 06 32506926
assoapi@assoapi.it

Numero verde 800 59 86 83

ENTE ACCREDITATO
REGIONE CAMPANIA

ISO 9001 LL-C (Certification)

EUIPO EUROPEAN UNION INTELLECTUAL PROPERTY OFFICE

www.assoapi.it