

## Alto Apprendistato Maestri Birrai

Durante il corso di Alto Apprendistato in Mastri Birrai, aula e bottega sono le due anime integrate e armoniche del percorso formativo, in cui i saperi umanistici e tecnologici delle scienze gastronomiche dell'ateneo di Unirapida o si intrecciano con il savoir faire dell'eccellenza artigiana della rete di Slow Food. Dal 2017 sono inoltre previsti laboratori propedeutici al tirocinio in collaborazione con il birrificio della zona dove risiedono gli allievi.

Il corso offre concrete opportunità di lavoro a giovani diplomati e neolaureati, ma anche a chi, già inserito nel mondo del lavoro, vuole abbracciare una nuova, appagante professione.

Il corso di Alto Apprendistato rilascia un diploma di Master di primo livello con 60 CFU; un attestato di frequenza ai partecipanti in possesso di licenza media o diploma superiore. A tutti i partecipanti è richiesto di produrre il capolavoro e un elaborato finale.

Numero massimo di partecipanti ammessi: 10

Frequenza: obbligatoria solo un mese

Apertura preiscrizione online: 15 luglio 2017

Chiusura preiscrizione online: 15 febbraio 2018

Data inizio Master: 7 marzo 2018

Le discipline del corso di Alto Apprendistato spaziano dalle materie umanistiche a quelle tecniche e scientifiche, aziendali e multimediali. Prevedono lezioni frontali e laboratori pratici. Sono previsti viaggi didattici sul territorio in modo da fornire agli studenti una visione a 360° sul mestiere e una capacità di lettura critica e interdisciplinare del settore studiato. A completamento del percorso formativo è prevista l'esperienza di apprendistato presso due realtà artigianali diverse, della durata complessiva di otto mesi, per mettere in pratica e sperimentare ciò che gli studenti hanno imparato sui libri e sul territorio.

I corsi in lingua italiana hanno la durata di 14 mesi e prevedono:

- 5 mesi d'aula inclusi gli esami presso l'Università UNIRAPIDA, per approfondire i processi di trasformazione e le caratteristiche delle materie prime; l'economia e la legislazione delle aziende alimentari; l'arte della degustazione, la cultura e l'antropologia gastronomica. Le lezioni si svolgeranno in aula presso l'ateneo di Milano, ma anche in aziende, attraverso viaggi didattici, laboratori e testimonianze di artigiani.
- 8 mesi di apprendistato presso i laboratori artigianali selezionati da Slow Food e dall'Università UNIRAPIDA sulla base delle competenze e della capacità di reinterpretare in chiave contemporanea le forme e le pratiche dei mestieri della tradizione. Ogni studente avrà la possibilità di conoscere e imparare il mestiere da due realtà artigianali diverse.
- 1 mese per confronti post apprendistato, produzione del capolavoro ed elaborato finale.

Le discipline del corso di Alto Apprendistato spaziano dalle materie umanistiche a quelle tecniche e scientifiche, aziendali e multimediali:

Microbiologia

Chimica

Botanica e agronomia

Tecnologie alimentari

Analisi sensoriale e degustazione

Principi di dietetica e nutrizione

Storia dell'alimentazione

Antropologia

Sociologia

Economia aziendale

Diritto alimentare

Tecniche filmiche e linguaggi multimediali

Marketing

Didattica integrativa

Sicurezza in azienda (d.lgs. 81/08; accordo 21/12/2011):

Testimonianze degli artigiani

Viaggi didattici

Apprendistato

Corsi aggiornati all'a.a. 2017/18. Gli insegnamenti possono essere soggetti a variazioni di orari e contenuti

Piano di studi

Microbiologia

Per esplorare il regno di lieviti e batteri, conoscerne caratteristiche e metabolismi interessanti per l'avvio dei processi di fermentazione.

Chimica

Per distinguere le molecole implicate nei processi di trasformazione e delle caratteristiche organolettiche più ricorrenti in pani e pizze, ma anche di quelle più singolari. Lezioni utili per mettere a fuoco le reazioni chimiche che avvengono durante il processo di trasformazione della materia prima e del prodotto finito e conservato nel tempo.

Botanica e agronomia

Per scoprire le caratteristiche, i cicli produttivi e le tecniche di coltivazioni delle varietà e delle cultivar delle specie botaniche, utilizzate nei processi di panificazione e preparazione della pizza. Viaggeremo nel mondo dei cereali dal frumento alla segale, al farro, al kamut, etc., imparando a scegliere quali mettere a dimora e quali raccogliere per le nostre produzioni.

Tecnologie alimentari

Per studiare i processi produttivi, dal punto di vista teorico, scoprendo le diverse fasi di trasformazione delle materie prime utilizzate. Si formano così le conoscenze di base per affrontare con consapevolezza ciò che poi si sperimenterà nel lavoro di bottega.

## Analisi sensoriale e degustazione

Per capire basi e potenzialità dell'analisi sensoriale e imparare l'arte di degustare il pane, la pizza e la birra; per riconoscere e quantificare le differenze sensoriali dovute ai diversi ingredienti e processi produttivi impiegati; per riconoscere i principali difetti di lavorazione, fermentazione e cottura. Un viaggio sensoriale per esplorare la cultura e le tradizioni delle diverse regioni italiane e dei diversi Paesi del mondo.

## Principi di dietetica e nutrizione

Per riflettere ed evidenziare le correlazioni fra cibo, scelta delle materie prime, delle metodologie di lavorazione e trasformazione e la nostra salute. Ridare valore al cibo può determinare anche un maggior benessere? Quali scelte quotidiane nell'alimentazione e nel mestiere di chi il cibo lo produce possono aiutarci a viver bene? Quale pane mi fa meglio? E quale pizza?

## Storia dell'alimentazione

Per affrontare il tema dell'alimentazione e della cucina nei suoi aspetti storici e culturali. Dopo una parte di inquadramento generale, alcune ore saranno dedicate ai prodotti materia del corso, dall'antichità alla realtà contemporanea.

## Antropologia

Per comprendere, ad esempio, perché si è deciso di avviare l'Alto Apprendistato, proprio con i mestieri del panettiere, del pizzaiolo e del mastro birraio. Prodotti che hanno accompagnato la civilizzazione fin dai tempi antichi e che ritroviamo declinati in forme e sapori diversi a seconda della cultura del territorio. Affronteremo il ruolo delle comunità del cibo, scopriremo la capacità creativa dell'artigiano, l'importanza e l'attualità della cultura materiale.

## Sociologia

Per comprendere i comportamenti di acquisto di pane, pizza e birra oggi e nella storia, con una lettura critica dei mutamenti in atto nelle scelte quotidiane dei prodotti e dei luoghi di acquisto. L'attuale crisi economico finanziaria comporta infatti un profondo mutamento nella gerarchia dei consumi alimentari e voluttuari, con una ridefinizione di ciò che è fondamentale e di ciò che non lo è più. In questa prospettiva il pane rischia di perdere centralità nelle abitudini degli italiani, mentre nel mondo della pizza vi è una sempre maggiore attenzione per l'aspetto artigianale della fabbricazione.

## Economia aziendale

Per fornire le basi per 'fare i conti' in azienda, per imparare ad avviare un'attività profit con economie sostenibili: come scegliere materie prime di qualità, preparare prodotti che si distinguono sul mercato per valore e posizionamento e avere un ritorno economico congruo. Un modulo orientato a fornire ai partecipanti anche gli elementi per costruire un 'business model', definendo le voci che caratterizzano un'attività artigianale: dalla produzione, alla comunicazione, alla qualità, etc. Saranno esaminate start up di aziende del mondo del food con testimonianze di giovani imprenditori.

## Diritto alimentare

Per orientarsi e conoscere il quadro normativo del lavoro e del settore alimentare in Italia ed Europa. Nozioni fondamentali per collocarsi nel mondo del lavoro con nuove attività ma anche per lavorare in realtà già avviate.

## Tecniche filmiche e linguaggi multimediali

Per analizzare i diversi linguaggi multimediali e iniziare a familiarizzare con i diversi strumenti e tecniche filmiche. Un corso per capire la funzionalità e la dimensione comunicativa degli strumenti multimediali.

## Marketing

Per analizzare l'evoluzione del marketing nel mondo artigianale e dei media per comunicare la propria attività e attrarre clienti

## Didattica integrativa

Per conoscere meglio Slow Food, Università di Scienze Gastronomiche, Sportelli imprese e autoimprenditorialità, Matematica per la professione, Laboratori didattici e approfondimenti su temi specifici come per esempio le annate dei grani, gli ogm e la pizza nella storia dell'immigrazione degli Italiani in America

Sicurezza in azienda (d.lgs. 81/08; accordo 21/12/2011):

## Testimonianze degli artigiani

Incontri con gli artigiani che ospiteranno gli studenti in bottega nei dieci mesi di apprendistato con l'intento di far conoscere il mestiere dalla voce dei protagonisti: come inventare e reinterpretare mestieri antichi nei nostri giorni con successo. Passione, conoscenza, etica e tenacia alcuni degli ingredienti essenziali per avviare e condurre una bottega, oggi, ma anche capacità di comunicare e caratterizzare la propria attività rispetto alle altre, di individuare un mercato proprio e di saperlo fidelizzare.

### I Viaggi Didattici

Visitare e conoscere realtà produttive e artigianali coerenti con il corso intrapreso. Si andranno così a incontrare panettieri, mugnai, pizzaioli, e coltivatori di frumento e altri cereali, etc. L'obiettivo è di ampliare lo sguardo sul prodotto studiato, osservando diverse modalità di interpretare il mestiere, approfondendo la conoscenza dell'intera filiera del prodotto. Si ipotizza di visitare almeno cinque realtà in un arco temporale di quattro-cinque giorni.

### Gli Esami

Al termine dello stage e delle lezioni teoriche gli studenti avranno un mese e mezzo per sostenere gli esami sulle materie curriculari. Gli esami consisteranno in un elaborato scritto o in una prova orale per ogni materia, a descrizione del docente e in base alla durata delle lezioni. Durante le lezioni, con cadenze periodiche, verranno somministrati questionari di verifica delle materie trattate in quel periodo con la funzione di stimolare e accompagnare lo studio delle stesse.

### L'Apprendistato

Il periodo di apprendistato, che contraddistingue il percorso, sarà il momento in cui portare a valore gli insegnamenti e gli studi fatti nei primi mesi, sperimentando e allenando le proprie capacità con l'affiancamento del maestro artigiano. Ogni studente avrà l'opportunità di conoscere il mestiere in due realtà artigianali diverse. Sarà a carico dell'Università la visita medica per l'idoneità, così come tutte le pratiche amministrative.

### Confronto ed Elaborato Finale

Al termine di ciascun tirocinio i partecipanti rientreranno a Milano per confrontarsi sulle esperienze fatte dai diversi artigiani e per imbastire la propria prova finale. Essa consisterà nel realizzare a) un elaborato finale: creativo o interpretativo del mestiere, scritto o multimediale; b) il capolavoro, ovvero il prodotto (birra o affini), espressione della fabrilità del partecipante; c) la loro esposizione e presentazione alla Commissione di valutazione. Ogni studente avrà almeno 2 mesi per ideare e progettare la propria prova finale e 3 mesi per realizzarla e definirla. La Commissione di valutazione sarà composta da docenti del corso, maestri artigiani, e alcuni rappresentanti scelti fra i partner strategici dell'Università UNIRAPIDA.

L'importo della retta per i corsi di Alto Apprendistato per Panettieri, Pizzaioli e Mastri Birrai è di 5.500€ e comprende:

Tutte le attività didattiche e le esercitazioni pratiche

Materiale didattico (prevalentemente in formato digitale)

L'accesso alla rete wifi in Università

La partecipazione a tutti gli eventi promossi dall'Università Unirapida

La copertura assicurativa per la responsabilità civile degli studenti

Copertura assicurazione sanitaria per studenti non europei

I certificati rilasciati dalla Segreteria Studenti

La retta non comprende l'alloggio e i pranzi durante i mesi di permanenza a Milano e i Viaggi, vitto e alloggio durante i viaggi didattici previsti nel piano didattico.

Per dettagli su modalità e scadenze di versamento della retta leggi attentamente le Modalità d'Iscrizione

La preiscrizione al corso in Alto Apprendistato per Mastri Birrai, fase preliminare all'iscrizione, si effettua alla seguente e-mail: [info@unirapida.it](mailto:info@unirapida.it)