

Mestre cervejeiro (CBO 8401-10)

Eixo tecnológico: Produção Alimentícia

Segmento: Produção de Bebidas

Qualificação: Técnico em Mestre cervejeiro e/ou Superior completo

Subordinação: Administrador da empresa e/ou Conselho da empresa

Funções

2. Elaborar fichas técnicas de produtos.
 6. Criar procedimentos para coleta e enviar amostras para laboratórios microbiológicos.
 7. Higienizar e organizar o ambiente de trabalho.
 9. Controlar os custos nos processos de produção.
 10. Coletar amostras para análises laboratoriais.
 11. Realizar descarte adequado de resíduos.
 12. Controlar o estoque de produtos para as produções.
 16. Fiscalizar a distribuição e o uso de EPIs.
 17. Preencher relatórios operacionais sobre os processos.
 18. Analisar relatórios operacionais sobre os processos.
 19. Monitorar o desempenho das equipes de trabalho.
 20. Avaliar equipes de trabalho.
 21. Coordenar equipes de trabalho.
 22. Treinar equipes de trabalho.
 29. Monitorar o controle físico, químico e microbiológico das indústrias de A&B.
 36. Gerenciar a necessidade e o processo de manutenção de equipamentos.
 37. Ler e interpretar rótulos de bebidas.
 38. Selecionar equipes de trabalho.
 39. Aplicar as boas práticas no preparo e na fabricação de bebidas.
 42. Supervisionar os processos de destilação.
 43. Realizar ensaios físicos em bebidas.
 45. Supervisionar o processo de engarrafamento.
 47. Controlar a qualidade do processo produtivo.
 50. Redigir documentos técnicos, laudos e certificados referentes às análises.
76. Verificar características sensoriais **em cervejas**.
 92. Manejar equipamentos específicos de produção artesanal de **cervejas**.
 93. Manejar equipamentos específicos de produção industrial de **cervejas**.
 97. Preparar o mosto.
 98. Supervisionar os processos de fermentação de **cervejas**.
 99. Realizar os processos de transformação e envelhecimento de **cervejas**.
 100. Degustar **cervejas**.

Conhecimentos

- História, mercado e classificação de cervejas.
- Fundamentos em Química, Microbiologia, Física, Matemática, Estatística, Contabilidade.
- Boas práticas: conceito, contaminação cruzada e procedimentos quanto ao controle de água para produção de alimentos; de higienização de instalações físicas, móveis e utensílios; de higiene e saúde dos colaboradores; para descarte de resíduos; de controle de pragas; de compra e transporte de alimentos; quanto ao armazenamento de matéria-prima; embalagens e produtos de limpeza; normas e legislação aplicadas; perigos, microrganismos que causam doenças transmitidas por alimentos (DTA); recolhimento e guarda de amostras de alimentos; definição de procedimentos operacionais padronizados (POPs); manual de boas práticas; legislações vigentes; tempo x temperatura das preparações culinárias, entre outros.
- Planejamento para a execução do serviço: checklist, documentos de controle de materiais.
- Processo de malteação: malte base, análises de malte, adjuntos e maltes especiais.
- Análise sensorial e degustação básica de cervejas: aspectos visuais, olfativos e gustativos.
- Ingredientes: lúpulo, especiarias, fermento, água.
- Fabricação do mosto: brassagem, controle físico-químico do mosto, controle microbiológico do mosto.
- Fermentação e maturação: processo de fermentação, processo de maturação, filtração, controles físico-químicos, controles microbiológicos.
- Finalização e envase: processo de envase, controles físico-químicos, controles microbiológicos.
- Elaboração de receita.
- Leiaute de fábrica, dimensionamento de equipamentos e automação.
- Empreendedorismo: planejamento, plano de negócios e visão estratégica, possibilidades de empréstimo (microcrédito e financiamento).
- Planejamento de vendas: marketing direcionado, apresentação comercial dos produtos, novas formas de divulgação dos produtos, promoções.
- Custos: impactos na definição dos produtos.
- Precificação: pesquisa de mercado, análise dos custos diretos e indiretos, aplicação de margem de lucro por produto.
- Ações sistemáticas de controle e monitoramento preventivo dos equipamentos: checagem do bom funcionamento, prevenção de quebras, conformidades do manual do fabricante, Norma ABNT NBR 5462 — Manutenibilidade e Confiabilidade.
- Gestão Ambiental e Responsabilidade Social: legislações; destino e tratamento; impactos; normas ISO 14000.
- Gestão Organizacional: gestão de produção, financeira e custos, pessoas; cooperativismo; mercado.
- Ficha técnica: índice de aproveitamento do ingrediente; perda com descongelamento; rendimento da receita; pesos e equivalências de medidas.
- Procedimentos para realização de coleta de amostras de acordo com as normas sanitárias vigentes.
- Princípios da sustentabilidade na gestão de recursos, produtos e ingredientes.
- Procedimentos para descarte de resíduos.
- Conceito de 5Rs: repensar, reduzir, recusar, reutilizar e reciclar, aplicável ao trabalho.
- Estoque: armazenamento; fluxo e organização de produtos e ingredientes; primeiro que vence, primeiro que sai (PVPS) e primeiro que entra, primeiro que sai (PEPS); estoque mínimo e máximo; preenchimento de requisições de materiais.
- Segurança aplicada à produção de cachaça e derivados: equipamentos de proteção individual (EPI); primeiros socorros; Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (Cipa).
- Relatórios operacionais: identificar, preencher, analisar.

<ul style="list-style-type: none"> • Gestão de equipes: coordenação da produção, treinamento, avaliação e garantia do cumprimento das normas de segurança dos alimentos. • Equipamentos e utensílios: funções, características, utilização e conservação. • Leitura e interpretação de rótulos e contrarrótulos. • Processo seletivo: desenvolvimento de avaliações teóricas e práticas; acompanhamento de avaliações práticas (postura, ética, conhecimentos técnicos); entrevista. • Degustação de bebidas: aspectos visuais, olfativos e gustativos.
Comportamentos destacados
<ul style="list-style-type: none"> • Atenção e cuidado na realização das suas atividades. • Criatividade para a melhoria das atividades e/ou resolução de problemas. • Cumprimento das normas de saúde, segurança e de manipulação segura das bebidas. • Sigilo empresarial.
Tendências específicas
<ul style="list-style-type: none"> • Aumento da preocupação com a manipulação segura dos alimentos e bebidas. • Aumento da preocupação com relação ao consumo excessivo de álcool. • Aumento da preocupação com o meio ambiente e a adoção de práticas de produção sustentáveis. • Aumento do uso das redes sociais para realização avaliação dos produtos. • Aumento do número de Brewpubs. • Valorização de cervejas como uma bebida <i>premium</i>. • Preocupação se a empresa aplica os princípios do trabalho decente.
Temas para formação continuada
<ul style="list-style-type: none"> • Gerenciamento de processos de produção de bebidas. • Implantação de processos de produção de bebidas. • Processos de conservação e de controle de qualidade de bebidas. • Elaboração de projetos de viabilidade econômica e processamento de bebidas. • Envelhecimento e armazenamento de bebidas em diferentes madeiras. • Planejamento de vendas.