

INFORMAZIONI PERSONALI



ENRICO CIANI



Sesso M | Data di nascita 17/10/ 1983 | Nazionalità Italia

OCCUPAZIONE PER LA QUALE
SI CONCORRE
POSIZIONE RICOPERTA
OCCUPAZIONE DESIDERATA
TITOLO DI STUDIO
OBIETTIVO PROFESSIONALE

BIRRAIO

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

Dal 2012 in corso

Birraio e Cofondatore

BIRRA DELL'EREMO, Via Monte Peglia 5, 06018 Assisi

- Responsabile sviluppo nuove ricette,
- Responsabile processo produttivo

2015- in corso

Docente a prestazione occasionale

CERB (CENTRO D'ECCELLENZA PER LA RICERCA SULLA BIRRA) – Corso “Come diventare Birraio”

- I lieviti e il loro ruolo durante la Fermentazione

2016

Docente

UNIONBIRRAI – Corsi di Degustazione

- Tecniche di Produzione Birra

2016

Giudice Internazionale

finale del concorso “WORLD BEER AWARDS” Londra, 2016

2012-2014

Consulente Avviamento Impianti Di Produzione Birra

L.A. INOX S.s. Flaminia KM 131 4 - 06049 Spoleto (PG)

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

2011

Tirocinio formativo

CERB (CENTRO D'ECCELLENZA PER LA RICERCA SULLA BIRRA)

- Analisi chimico fisiche su semilavorato e prodotto finito
- Processo produttivo

2011

**Corso Degustatore Birra – “DEGUSTATORE PROFESSIONISTA”
ADB**

2010

Laurea Triennale in Scienze Agrarie ed Ambientali

Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Perugia, Perugia (PG)

2002 **Diploma Liceo Scientifico**
 Liceo Scientifico "G. Marconi" Foligno (PG)

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre ITALIANO

Altre lingue	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
INGLESE	B1	B1	B1	B1	B1

Livelli: A1/A2: Utente base - B1/B2: Utente intermedio - C1/C2: Utente avanzato

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente intermedio	Utente Intermedio	Utente Intermedio	Utente Intermedio	Utente Intermedio

Livelli: Utente base - Utente intermedio - Utente avanzato

[Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione](#)

Patente di guida B

ULTERIORI INFORMAZIONI

- Pubblicazioni** "Exploitation of non- conventional yeasts in brewing process" - 2018
 "l'influenza dei lieviti saccharomyces e non saccharomyces sul processo di rifermentazione della birra", Industria delle bevande, 2016
- Seminari** Relatore al convegno "Fermentazione lieviti non convenzionali" UnivPM
- Corsi** Corso per addetti al primo soccorso
 Corso addetti al servizio antincendio
 Corso HACCP

Dati personali Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".