

Certification de Biérologue- Zythologue

PARCOURS de Formation par alternance

Zythologie : discipline centrée sur l'étude de la bière, des techniques de brassage aux aspects gustatifs, incluant une spécialisation sur les accords mets et bières et la commercialisation.

Les métiers

Cette formation prépare aux métiers suivants : zythologue, brasseur, responsable achat ou vente en bière, commercial conseil en bière, caviste spécialisé en bières, responsable rayon bière, agent commercial multiscartes bières.

Objectifs

Donner à toute personne concernée une connaissance suffisante des produits et services attendus dans les métiers concernés :

- Former des professionnels de la bière.
- Analyser les marchés
- Gérer un point de vente spécialisé bière
- Négocier auprès de fournisseurs et assurer l'approvisionnement en bières
- Gérer la communication et le marketing d'un point de vente - fidéliser la clientèle
- Conseiller des accords mets et bières
- Maîtriser le service et la présentation des bières

7 modules de formation :

- Histoire de la bière,
- Fabrication (dont réalisation d'un brassin),
- Marché et Environnement,
- Techniques de dégustation,
- Service de la bière,
- Bières et Gastronomie,
- Commercialisation (dont organisation d'une soirée événementielle pour déguster les brassins réalisés)

Modalités pédagogiques	Formation en présentiel. Cas pratique, méthodes de l'incident et discussion collective Jeux de rôles : langages et gestuelles face à un client Le rôle du ou des formateur(s) : Évaluer les compétences – Évaluer les acquis – Apport théorique Animer le groupe et faire émerger les solutions par des techniques d'animation participative (question ouverte, chercher l'erreur, méthodes de l'incident)
Prérequis obligatoires* * exigences du certificateur IFCO	1. Être majeur(e). 2. Détenir un diplôme niveau 4 (Bac) OU 2 ans d'expérience professionnelle dans le monde de la bière
Prérequis recommandés	3. Avoir un projet professionnel autour de la bière
Méthodes pédagogiques	Formation pratique (ateliers, simulations, mises en situation, résolution de problèmes, dégustations, réalisation d'un brassin) et formation théorique (PowerPoint). Accompagnement personnalisé, démonstrations, questionnements, confrontation entre pairs, vérification des acquis.

35h hebdo

Formation professionnelle :

- 75% du temps de formation en entreprise
- 25% du temps de formation professionnelle

Dates prévisibles de l'action de formation :

Du 11 mars 24 au 04 mars 25
10 semaines (308h) en centre.
Du lundi au vendredi, de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h

Évaluations :

Examen final pour obtention de la certification de Biérologue-Zythologue sur 4 blocs de compétences :

- Bloc 1 - Analyser des marchés de la bière, s'informer, prospecter, analyser l'évolution et les tendances du marché brassicole
- Bloc 2 - Gérer un point de vente spécialisé bière
- Bloc 3 - Négocier auprès de fournisseurs et assurer l'approvisionnement en bières
- Bloc 4 - Gérer les communications et le marketing d'un point de vente, fidéliser la clientèle

