

# 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 multicartes 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)

<b>Modalités pédagogiques</b>	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)
<b>Prérequis obligatoires*</b> <b>* exigences du certificateur IFCO</b>  <b>Prérequis recommandés</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Être majeur(e).*</li><li>2. Détenir un diplôme niveau 4 (Bac) OU 2 ans d'expérience professionnelle dans le monde de la bière*</li><li>3. Avoir un projet professionnel autour de la bière</li><li>4. Niveau de Français minimum B2</li></ol>
<b>Méthodes pédagogiques</b>	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 27/09/24 au 23/09/25  
10 semaines (311H30) 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

Examen blanc  
Oral de commercialisation  
Contrôle continu sur le Projet BIÈRE



Programme à jour 04/04/24

Formation se déroulant au CFA Les 3B - 4 rue Jean Boucher – 35500 Vitré Contact : Agnès GARAVAGNO – 07.57.54.03.39 – agnes@cfa-les3bvitre.com

\* CERTIFICATION RNCP 36878 de niveau 5 (Bac +2) enregistrée le 29/09/2022

Certificateur : IFCO

*Formation se déroulant au CFA Les 3B - 4 rue Jean Boucher – 35500 Vitré Contact : Agnès GARAVAGNO –  
07.57.54.03.39 – agnes@cfa-les3bvitre.com*

**\* CERTIFICATION RNCP 36878 de niveau 5 (Bac +2) enregistrée le 29/09/2022**

*Certificateur : IFCO*