

Formation Biérologue-Zythologue

Session du 13/10/2025 au 13/10/2026

Pour les entreprises d'accueil



CFA les 3B Vitré
4 rue Jean Boucher 35500 Vitré

07 57 54 03 39
secretariat@cfa-les3bvitre.com
<https://www.cfa-les3bvitre.com>

Formation Biérologue-Zythologue

Seule formation diplômante en biérologie-zythologie en France, elle a pour mission de former des professionnels de la bière en alternance, en partenariat avec l'IFCO, Institut de Formation en vins, bières et spiritueux. Cette formation permet de valider un Bac +2.



Qu'est-ce qu'un zythologue ?

Le zythologue est un professionnel de la bière et de sa dégustation ; comme un sommelier, il est capable de déguster, sélectionner, conseiller et vendre de la bière. Et comme un œnologue, il connaît les étapes chimiques et biochimiques des processus de fabrication sur la phase finale de brassage.



Durée et dates de la formation :

Du 27/09/2024 au 23/09/2025

Durée : 311h30 sur 10 semaines

Du lundi au vendredi, de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h



Quel contrat ?

En contrat d'apprentissage de 12 mois sur la durée de la formation (avec possibilité d'embauche 3 mois avant la formation et jusqu'à 2 mois après).

Formation en alternance : 1/4 du temps en formation, 3/4 du temps en entreprise.



Formateurs :

Biérologues et Zythologues diplômés, brasseurs diplômés



CFA les 3B Vitre
4 rue Jean Boucher 35500 Vitre

07 57 54 03 39
secretariat@cfa-les3bvitre.com
<https://www.cfa-les3bvitre.com>

Formation Biérologue-Zythologue



Quels avantages pour l'employeur ?

- Disposer en entreprise d'un apprenti 75% du temps, et pendant les temps forts de l'entreprise
- Formation gratuite
- Recrutement fait par le CFA (CV, lettre de motivation, entretien et mise à disposition de candidatures).
- Le CFA s'occupe de la demande de prise en charge et de son suivi.
- Possibilité de transformer un contrat CDI en contrat d'apprentissage sur la durée de la formation
- Profiter des aides exceptionnelles de l'État en 2024: aide de 6000€ sur un an, avec des exonérations de cotisations sociales pour un salaire brut apprenti de 43% pour les 18/20 ans, 53% pour les 21/25 ans et 100% pour les + de 26 ans ou les + de 30 ans avec dérogation en tant que porteur de projet ou en tant que personne en situation de handicap.

Simulation de salaire et de reste à charge employeur sur :

<https://www.alternance.emploi.gouv.fr/accueil>



Et pour le financement ?

Financement par l'OPCO de l'employeur sans reste à charge.



Et pour le suivi ?

- Un premier bilan sera effectué en entreprise par le CFA ou le formateur référent.
- L'outil LEA sera mis à disposition afin de suivre les compétences réalisées par l'apprenti en entreprise ou au CFA.



CFA les 3B Vitré
4 rue Jean Boucher 35500 Vitré

07 57 54 03 39
secretariat@cfa-les3bvitre.com
<https://www.cfa-les3bvitre.com>

Formation Biérologue-Zythologue

Module 1 - Produit bière :

Caractéristiques & description
Origine, culture, histoire & origines de la bière.

Module 2 - Fabrication théorie & pratique :

Étude des matières premières
Étapes de fabrication & phénomènes chimiques
Maltage, concassage, brassage, fermentation, garde
Techniques de brassage & de fermentation
Réalisation d'un brassin

Module 3 - Marché et environnement :

Marché, consommateurs & tendances, en France & à l'international
Législation

Module 4 - Technique de dégustation :

Analyse sensorielle de la bière
Vocabulaire de la dégustation
Défauts & vieillissement des bières

Module 5 - Le service de la bière :

Conservation et service
Les règles du service

Module 6 - Bière et gastronomie :

Accords mets et bières
Utilisation des bières en cuisine.

Module 7 - Commercialisation :

Offre et agencement du point de vente
Saison & goût des bières
Typologie des clients
Marketing et communication

Soirée événementielle pour déguster les bières produites par les apprentis

IFCO Institut de formation en commerce & œnologie
RNCP36878



CFA les 3B Vitré
4 rue Jean Boucher 35500 Vitré

07 57 54 03 39
secretariat@cfa-les3bvitre.com
<https://www.cfa-les3bvitre.com>

Formation Biérologue-Zythologue

TEMPS FORTS

AU CFA les 3B à Vitré, vous pourrez découvrir un lieu de cours atypique. En plus d'une salle spacieuse et colorée s'y trouvent une cave, une micro-brasserie et un bar. Cette formation est ponctuée de nombreux temps forts comme :



Journée de
brassage



Journée accords
Mets et Bières
avec une cheffe



Création d'un
évènement



Visites



CFA les 3B Vitré
4 rue Jean Boucher 35500 Vitré

07 57 54 03 39
secretariat@cfa-les3bvitre.com
<https://www.cfa-les3bvitre.com>