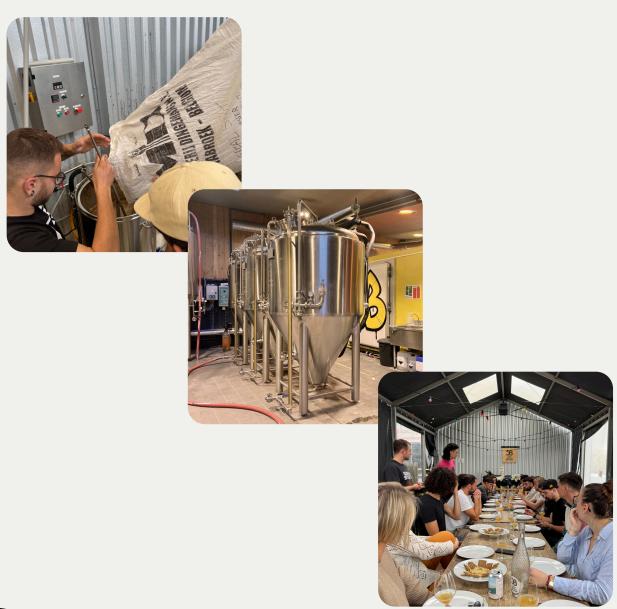
Session du 13/10/2025 au 13/10/2026

Pour les entreprises d'accueil



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 connait 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



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



### 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.



#### 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

#### **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** 

