

Formation Biérologue-Zythologue

Session du 26/10/2026 au 26/10/2027

Pour les apprenti.e.s



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 et est inscrite au registre national des certifications (RNCP39887).



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 26/10/2026 au 26/10/2027

Durée : 364h sur 11 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

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 - Création de menus
Utilisation des bières en cuisine - Journée de cuisine avec un chef

Module 7 - Commercialisation :

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

Modules complémentaires : Gestion et RSE

+ Soirée événementielle à promouvoir et animer par les apprentis
+ Visites de brasseries, malteries ou houblonnières

Formation Biérologue-Zythologue

TEMPS FORTS

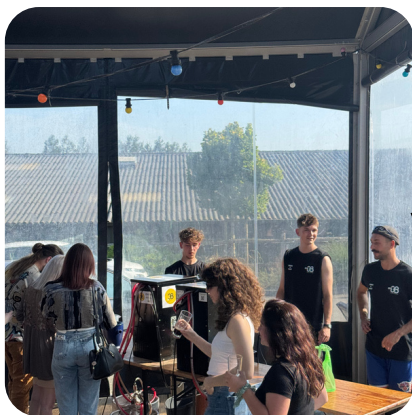
AU CFA les 3B à Vitré, vous pourrez découvrir un lieu de cours atypique. En plus d'une salle spacieuse et colorée s'y trouvent une cave, une micro-brasserie et un bar. Cette formation est ponctuée de nombreux temps forts comme :



Journée de
brassage



Journée accords
Mets et Bières
avec un chef



Création d'un
évènement



Visites

Formation Biérologue-Zythologue

INSCRIPTION



Démarches :

Envoyer un mail à secretariat@cfales3b.fr avec votre CV et une lettre de motivation présentant votre projet professionnel en lien avec la formation.

Un entretien individuel de motivation est proposé à tous les candidats à la formation.

Nous vous accompagnerons dans l'ensemble de vos démarches dans le cadre de votre entrée en formation.



Rémunération :

Dans le cadre d'un contrat d'apprentissage :
rémunération selon l'âge.



Conditions d'admission :

Être majeur(e);
Être titulaire d'un baccalauréat général, technologique, professionnel ou équivalents scientifiques;
Avoir un projet professionnel autour de la bière;
Niveau de Français minimum B2



Validation de la formation :

Examens écrits et pratiques en fin de formation
Évaluations régulières en cours de formation - Projet Bières



Financement :

Dans le cadre d'un contrat d'apprentissage : formation
100% financée par l'Etat.

Qualiopi
processus certifié

■ ■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes:
ACTIONS DE FORMATION
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE

Formation Biérologue-Zythologue

INFORMATIONS SUR LA CERTIFICATION

Objectifs de la formation :

- Analyser des marchés de la bière, prospecter, s'informer, analyser l'évolution et les tendances du marché brassicole
- 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
- Connaître les principes fondamentaux de la fabrication des bières pour les expliquer aux clients
- Maîtriser les techniques de dégustation des bières et analyse sensorielle
- Comprendre d'où viennent les saveurs des bières - Identifier et analyser les défauts des bières
- Conseiller des accords bières et mets
- Maîtriser le service et la présentation des bières

Modalités et méthodes pédagogiques :

- Formation en présentiel, module pré-formation en asynchrone
- Rôle des formateurs : apport théorique et pratique (atelier brassage, simulation vente)
- Formation théorique (Powerpoint) et pratique (ateliers, dégustations, mises en situation)

IFCO Institut de formation en commerce & œnologie
RNCP39887