

# 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 + 2 modules complémentaires

- 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 évènementielle pour déguster les brassins réalisés)
- RSE : enjeux environnementaux et monde de la bière (complémentaire)
- Gestion (complémentaire)

<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 recommandés du certificateur* :</b>	Être majeur(e) à l'entrée en formation * Être titulaire d'un baccalauréat général, technologique, professionnel ou équivalents scientifiques * Avoir un projet professionnel dans le monde brassicole Niveau de Français minimum B2 (selon CECRL)
<b>Prérequis du CFA :</b>	
<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 26/10/26 au 26/10/27**

11 semaines (364h) 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, proscrire, 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

### Tarif :

8300€ : Le tarif de la formation est financable par les OPCO.

*Chaque bloc peut être acquis indépendamment des autres, et pour une durée à vie.  
Tous les blocs doivent être acquis pour valider la certification.*



Programme mis à jour au 21/10/25

Formation se déroulant au CFA Les 3B - 4 rue Jean Boucher – 35500 Vitré

Accessible aux personnes en situation de handicap

Contact : Agnès GARAVAGNO – 07.57.54.03.39 – [agnes@cfales3b.fr](mailto:agnes@cfales3b.fr)



\* CERTIFICATION RNCP 39887 de niveau 5 (Bac +2) enregistrée le 30/11/2024

Certificateur : IFCO