

Formation Biérologue-Zythologue

Nous n'avons pas encore les informations sur les aides à l'apprentissage en 2026.
Les informations dans cette plaquette sont basées sur les conditions 2025.

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

Pour les entreprises d'accueil



Formation Biérologue-Zythologue

Nous n'avons pas encore les informations sur les aides à l'apprentissage en 2026.
Les informations dans cette plaquette sont basées sur les conditions 2025.

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

Nous n'avons pas encore les informations sur les aides à l'apprentissage en 2026.
Les informations dans cette plaquette sont basées sur les conditions 2025.



Quels avantages pour l'employeur ?

- Disposer en entreprise d'un apprenti 75% du temps, et pendant les temps forts de l'entreprise
- Formation gratuite pour l'entreprise et l'apprenti
- 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 (pour un salarié déjà en poste)
- Profiter des aides exceptionnelles de l'État en 2025: aide de 5000€ 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 de la formation ?

8300€ : 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.

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



Création d'un
évènement



Visites

*Accessible aux personnes en situation de handicap