

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

Modalités pédagogiques	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)
Prérequis recommandés du certificateur* : Prérequis du CFA :	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)
Méthodes pédagogiques	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 27/10/27

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, prospecter, 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 finançable 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 24/02/26

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

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

Certificateur : IFCO

