

Formation de Biérologue Zythologue Brasseur

PARCOURS de Formation POEI

Finalité de la POEI :

La POEI a pour objectif de préparer des demandeurs d'emploi à intégrer durablement les métiers de la bière (brasserie, cave à bière, caviste, distribution spécialisée, CHR) en développant les compétences techniques, commerciales et professionnelles nécessaires à une prise de poste immédiate.

Objectifs :

Donner à toute personne concernée une connaissance suffisante des produits et services attendus dans les métiers concernés :

Bloc 1 : Conseiller et commercialiser les produits brassicoles : Culture brassicole et Commercialisation

Bloc 2 : Analyser et promouvoir les produits brassicoles : Analyse sensorielle et Communication, Promotion

Bloc 3 : Participer à la production brassicole : Matières premières et Procédés de brassage

Bloc 4 : Garantir la qualité, le service et les pratiques responsables : Contrôle qualité et Service, hygiène, sécurité et RSE

9 modules de formation

- Module 1 : Culture brassicole : 77h (Bloc1)
- Module 2 : Matières premières : 21h (Bloc3)
- Module 3 : Procédés de brassage : 63h (Bloc3)
- Module 4 : Contrôle qualité : 21h (Bloc4)
- Module 5 : Analyse sensorielle : 49h (Bloc 2)
- Module 6 : Service, hygiène et sécurité : 21h (Bloc4)
- Module 7 : Commercialisation : 35h (Bloc1)
- Module 8 : Communication et promotion : 28h (Bloc2)
- Module 9 : Responsabilité Sociétale (RSE) : 14h (Bloc4)

Compétences professionnelles :	
BLOC 1 : Le stagiaire est capable de : ✓ Accueillir un client. ✓ Identifier ses attentes. ✓ Conseiller une bière adaptée. ✓ Argumenter une vente. ✓ Valoriser une gamme. ✓ Organiser une cave ou un rayon. ✓ Développer les ventes.	BLOC 2 : Le stagiaire est capable de : ✓ Réaliser une dégustation professionnelle. ✓ Décrire une bière avec un vocabulaire technique. ✓ Identifier les principaux défauts. ✓ Concevoir une animation. ✓ Proposer des Accords mets et bières ✓ Présenter une gamme. ✓ Communiquer sur les produits. ✓ Utiliser les outils numériques de communication.
BLOC 3 : Le stagiaire est capable de : ✓ Identifier les matières premières. ✓ Préparer un brassin. ✓ Réaliser les principales opérations de brassage. ✓ Participer au conditionnement. ✓ Nettoyer les installations. ✓ Détecter une anomalie. ✓ Respecter les procédures de fabrication.	BLOC 4 : Le stagiaire est capable de : ✓ Réaliser les contrôles qualité. ✓ Assurer la traçabilité. ✓ Appliquer les règles HACCP. ✓ Servir une bière dans les règles de l'art. ✓ Assurer l'entretien des installations. ✓ Prévenir les risques professionnels. ✓ Mettre en œuvre une démarche RSE. ✓ Sensibiliser les clients à une consommation responsable.

Modalités pédagogiques :	Formation en présentiel et distanciel 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 Positionnement initial et individuel avant la formation
Prérequis du CFA :	Être majeur(e) à l'entrée en formation. Avoir un projet professionnel dans le monde brassicole Être sensible à la culture 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.

Formation professionnelle : 385 heures dont

- 371h en formation au CFA
- 14h en entreprise avant contrat
- Embauche en CDD ou CDI après la formation

Dates prévisibles de l'action de formation :

DATES :

Du 30 novembre au 26 février 27
Sur 11 semaines (hors vacances scolaires de Noël), soit 55 jours

Du lundi au vendredi, de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h, soit 35h/semaine

Évaluations :

Évaluations par module et par bloc

Délivrance d'une attestation de formation

Financement :

Formation financée par France Travail dans le cadre d'une POEI.

Dispositif ouvert aux demandeurs d'emploi inscrits à France Travail (H/F)

Lieu de formation :

CFA Les 3B Vitré – 4 rue Jean Boucher – 35500 Vitré
Ou en distanciel



Programme mis à jour au 20/08/26

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

Accessible aux personnes en situation de handicap

Contact : Agnès GARAVAGNO – 07.57.54.03.39 – agnes@cfales3b.fr