

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)
- Révisions/Examens/Event/en Entreprise : 42h

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 14/12/26 au 12/03/27
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