

# Formation Biérologue-Zythologue

Session du 13/10/2025 au 13/10/2026

Pour les apprenti.e.s



# Formation Biérologue-Zythologue

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.



## 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 13/10/2025 au 13/10/2026

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

## **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

## **Module complémentaire : Gestion**

+ 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  
avec un chef



Création d'un  
évènement



Visites

# Formation Biérologue-Zythologue

INSCRIPTION



## Démarches :

Envoyer un mail à [secretariat@cfa-les3bvitre.com](mailto:secretariat@cfa-les3bvitre.com) avec votre CV et une lettre de motivation présentant votre projet professionnel en lien avec la formation.

Un entretien individuel de motivation est proposé à tous les candidats à la formation.

Nous vous accompagnerons dans l'ensemble de vos démarches dans le cadre de votre entrée en formation.



## Rémunération :

Dans le cadre d'un contrat d'apprentissage :  
rémunération selon l'âge.



## Conditions d'admission :

Avoir un niveau B2 en français, être majeur, détenir un diplôme enregistré RNCP niveau 4 (niveau bac) ou une expérience professionnelle ou personnelle suffisante.



## Validation de la formation :

Examens écrits et pratiques en fin de formation  
Évaluations régulières en cours de formation - Projet Bières



## Financement :

Dans le cadre d'un contrat d'apprentissage : formation 100% financée par l'Etat.

# Formation Biérologue-Zythologue

## INFORMATIONS SUR LA CERTIFICATION

### Objectifs de la formation :

- Analyser des marchés de la bière, prospecter, s'informer, analyser l'évolution et les tendances du marché brassicole
- 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
- Connaître les principes fondamentaux de la fabrication des bières pour les expliquer aux clients
- Maîtriser les techniques de dégustation des bières et analyse sensorielle
- Comprendre d'où viennent les saveurs des bières - Identifier et analyser les défauts des bières
- Conseiller des accords bières et mets
- Maîtriser le service et la présentation des bières

### Modalités et méthodes pédagogiques :

- Formation en présentiel, module pré-formation en asynchrone
- Rôle des formateurs : apport théorique et pratique (atelier brassage, simulation vente)
- Formation théorique (Powerpoint) et pratique (ateliers, dégustations, mises en situation)

IFCO Institut de formation en commerce & œnologie  
RNCP39887



CFA les 3B Vitre  
4 rue Jean Boucher  
35500 Vitre

07 57 54 03 39  
secretariat@cfa-les3bvitre.com  
<https://www.cfa-les3bvitre.com>