

Zythologue/Biérologue

Titre RNCP 39887 Niveau 5 (Bac+2)

Arrêté du 17 février 2021 publié au Journal Officiel du 13 mars 2021



Taux de réussite

2022 : **92%**

2023 : **98.25%**

2024 : **100%**

Taux de satisfaction

2023 : **9/10**

2024 : **10/10**

Insertion professionnelle

Moyenne sur 2 ans > 80%

Conditions de financement

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
 - CPF
- Projet de transition professionnelle
 - France Travail
 - Autofinancement

Effectif

25 personnes maximum

Lieu de formation

- Marseille
- Paris
- Lyon
- Bordeaux

Inscription

- Téléphone : 06 63 57 15 33
 - candidature via le site internet www.ifco-formations.com
- Entretien avec le directeur du centre sur convocation
- plus d'informations par mail contact@ifco-paris.com

Public concerné

- Baccalauréat ou niveau baccalauréat (avec un avis favorable de la commission d'admission de l'IFCO)
- Autre diplôme de Niveau 4
 - Une expérience professionnelle en viticulture et/ou oenologie d'au moins 5 ans (avec un avis favorable de la commission d'admission de l'IFCO)
- Avoir 18 ans révolus.
- La formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

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 en bières
- Négocier auprès de fournisseurs et assurer l'approvisionnement
- Gérer la communication et le marketing d'un point de vente
- Fidéliser la clientèle

Durée de la formation et modalités d'organisation :

- 405 heures sur 1 an
- 7h par jour, du lundi au vendredi en fonction du calendrier de l'alternance

Les débouchés métiers :

- Zythologue
- Brasseur
- Directeur de brasserie
- Responsable achats/ventes en bières
- Commercial en bières
- Caviste spécialisé en bières
- Responsable bar à bières
- Responsable rayon bières
- Agent commercial multicartes bières

Moyens et méthodes pédagogiques :

- L'équipe pédagogique conçoit et organise le déroulement de la formation sur deux semestres, en tenant compte des diverses modalités d'enseignement : cours, travaux pratiques, travaux dirigés, visites, activités pluridisciplinaires.
- Formation 100% en présentiel

Contenu de la formation :

- Produit Bière : Caractéristiques et description
- Fabrication : Théorie et pratique
- Le marché de la bière et son environnement
- Techniques de dégustation
- Le Service de la bière
- Bière et gastronomie
- Commercialisation du produit bière



IFCO Formations : Vins, Vignes et Bières

220 chemin du camp de Sarlier, les plateaux de l'Alta, Batiment A, 13400 Aubagne
contact@ifco-marseille.com / www.ifco-formations.com