



ZYTHOLOGUE

Titre RNCP 39887 Niveau 5 (Bac+2)
Arrêté du 17 février 2021 publié au Journal Officiel du 13 mars 2021

Taux de réussite

2023 : **98,25%**
2024 : **100%**
2025 : **95%**

Note de satisfaction

8/10

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

22 personnes maximum

Lieu de formation

- Marseille
- Paris
- Bordeaux
- Lyon

Inscription

- Téléphone : **09 81 94 10 35**
- candidature via le site internet **www.ifco-marseille.com**
- Entretien avec le directeur du centre sur convocation
- plus d'informations par mail **contact@ifco-marseille.com**

Public concerné

- Baccalaureat ou niveau baccalaureat (avec un avis favorable de la commission d'admission de l'IFCO)
- Autre diplôme de Niveau 4
- Une expérience professionnelle en viticulture et/ou œnologie 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 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

Contenus 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

