



LA BÈER

FABRIQUE

Plaquette pédagogique

Une formation dédiée à la
zythologie / biéologie

Pratique & Théorique

Version 01 : 26/06/2024



LES OBJECTIFS DE LA FORMATION ZYTHOLOGIE

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Préparer à l'examen national du bloc 3 du Titre Brasseur de Niveau 3 (RNCP37438 de la CMA France)
- Permettre aux apprenants d'appréhender et de maîtriser :
 - Le processus de brassage d'une bière
 - Les styles de bière et leur histoire
 - L'art de la dégustation et du service de la bière
 - Les coûts et les prix liés au brassage et la vente de bière



LES OBJECTIFS DE LA FORMATION ZYTHOLOGIE

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

A l'issue de la formation, l'apprenant sait :

- Présenter une bière au client avec ses caractéristiques clés
- Proposer une bière à la dégustation en respectant les règles du service et des associations mets / bière
- Appréhender le marché de la bière, l'offre existante et les tendances de développement
- Définir le prix de vente d'une bière
- Identifier les économies dans la fabrication de bière



CONTENU DE LA FORMATION ZYTHOLOGIE



- 1** **Connaissances théoriques avancées sur la zythologie**
L'art de la dégustation et du service ainsi que les styles de bière, leurs caractéristiques et leur histoire
- 2** **Compréhension du processus de brassage et des ingrédients**
Revue de la théorie et réalisation d'un brassin pour bien comprendre le produit dégusté
- 3** **Etude du marché et analyse des prix de ventes et des coûts de la bière**
Apprentissage des bases la gestion financière d'un brewpub / d'une brasserie
- 4** **Visite de Brewpubs**
Immersion en brewpubs et échange avec des spécialiste de la zythologie

FORMATION ZYTHOLOGIE PARIS, LYON Programme détaillé

FORMATION CERTIFIANTE - Blocs 3 du Titre Brasseur
RNCP37438 de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat France
Date d'échéance : 27/03/2026

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37438/>

	THÈME JOURNÉE	SUJETS ABORDÉS	MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES	OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES / DU RÉFÉRENTIEL
LUNDI MATIN	Introduction Marché et histoire de la bière	<ul style="list-style-type: none"> Introduction, tour de table, présentation du déroulé de la semaine Questionnaire de début de formation Présentation du secteur brassicole et du marché de la bière en France : histoire, acteurs, tendances, opportunités du secteur 	Face à face Support de cours	<p>Le stagiaire connaît les éléments clés sur l'histoire et le marché de la bière.</p> <p>C3.1 Présenter une bière à un client C3.3 Appréhender le marché de la bière</p>
	Les ingrédients et le processus de brassage	<ul style="list-style-type: none"> Revue des ingrédients (eau, malt, houblon, levure) : spécificités, apports et utilisation Revue des étapes de brassage : objectifs, déroulement, durée La fermentation : principe, contrôles et suivi Le conditionnement : carbonatation, bouteille, fût et canettes 	Face à face Support de cours	<p>Le stagiaire connaît l'ensemble du processus de brassage d'une bière du brassage au conditionnement. Il comprends l'impact des ingrédients sur le produit final</p> <p>C3.1 Présenter une bière à un client</p>
MARDI MATIN	Zythologie : La théorie de la dégustation	<ul style="list-style-type: none"> Histoire des styles Revue de « recettes » des principaux styles Données techniques des BJCPs et tableaux des ingrédients principalement utilisés en fonction des styles les plus courants Théorie de la dégustation et des accords Reconnaissance des faux-goûts 	Face à face Support de cours Pack de dégustation des faux-goûts de la bière	<p>Le stagiaire connaît les principaux styles de bière et leurs caractéristiques techniques principales. Il est capable de réaliser une analyse gustative d'une bière.</p> <p>C3.1 Présenter une bière à un client C3.2 Proposer une bière à la dégustation</p>
	Brassage et dégustation	<ul style="list-style-type: none"> Réalisation d'un brassin de 20L en tout grain de différents styles (par groupe de 2 ou 3) Mise en pratique de la théorie, revue des ingrédients et du process de brassage Dégustation des styles brassés 	Plateau de brassage avec cuves 30L, ingrédients, refroidisseur, fermenteur et matériel de laboratoire Dégustation de 3 bières à l'aveugle	<p>Le stagiaire maîtrise le processus de fabrication de la bière et sait expliquer ses propriétés dans le langage approprié</p> <p>C3.1 Présenter une bière à un client C3.2 Proposer une bière à la dégustation</p>
MERCREDI MATIN	L'art du service	<ul style="list-style-type: none"> Théorie du service au bar et de la verrerie Les contenants de la bière, avantages et inconvénients Entretien du matériel de service 	Face à face Support de cours Pratique : Mise en application du service (tireuse, verre, etc.)	<p>Le stagiaire connaît et maîtrise le service de la bière pour proposer une expérience optimale au client</p> <p>C3.2 Proposer une bière à la dégustation</p>

	THÈME JOURNÉE	SUJETS ABORDÉS	MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES	OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES / DU RÉFÉRENTIEL
MERCREDI APRÈS-MIDI	Zythologie avancée Dégustation à l'aveugle Examen blanc dégustation	<ul style="list-style-type: none"> Revue avancées de la dégustations et des styles de bières Les pays et leur spécificité Mise en situation : dégustation comparative de bières avec changements de paramètres, présentation de la bière et de ses caractéristiques 	Dégustation de bières à l'aveugle Examen blanc avec fiche de dégustation	Le stagiaire connaît l'ensemble des styles de bières. Il maîtrise les éléments liés à la dégustation et à la présentation d'une bière. C3.1 Présenter une bière à un client C3.2 Proposer une bière à la dégustation
	Les tendances du marché de la bière La législation	<ul style="list-style-type: none"> Tendances du marché : les produits qui se développent, le bio, les microbrasseries et les brewpubs Législation et juridique : Loi EVIN, douanes, INPI, législation de l'étiquette etc. 	Face à face Support de cours	Le stagiaire sait analyser le marché de la bière et ses tendances. Le stagiaire sait définir sa clientèle et connaît les règles à respecter liées à la production et au service de la bière C3.3 Appréhender le marché de la bière
JEUDI APRÈS-MIDI	Coûts et prix de vente Examen blanc Visite de Brewpubs	<ul style="list-style-type: none"> Revue des problématiques business liées au lancement de Brewpub Détail des coûts de fabrication de la bière Définition du prix de vente Visite d'un brewpub Echange avec des professionnels du monde brassicole Dégustation de leurs bières 	Face à face Support de cours Pédagogie inversée Etude de cas et examen blanc Matériel présent dans les brewpubs A titre indicatif : Cuves de brassage, cuves de garde thermorégulées 10hL, tireuses, etc.	Le stagiaire maîtrise les éléments financiers impactant la production et la vente de bière. Il connaît les éléments clés pour le lancement d'une brewpub, d'une brasserie, etc. C3.4 Définir le prix de vente C3.5 Identifier les économies potentielles
VENDREDI MATIN ET APRÈS-MIDI	Théorie de l'accord mets et bière Application de la théorie	<ul style="list-style-type: none"> Les types d'accord mets et boissons (complémentaires, atténuation, accentuation) Zoom sur les caractéristiques des accords mets et bières Les règles de construction d'une carte de bière cohérente Mise en application : atelier de dégustation bières et fromages 	Face à face Support de cours Mise en pratique : dégustation de bières et de fromages	Le stagiaire sait proposer et argumenter des associations mets et bières. Le stagiaire sait construire une carte adaptée à ses clients tout en maîtrisant ses revenus et ses coûts. C3.2 Proposer une bière à la dégustation C3.4 Définir le prix de vente C3.5 Identifier les économies potentielles



DURÉES ET MODALITÉS D'ORGANISATION

Durée : 1 semaines (5 jours) de formation théorique en centre

Horaires : du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h à 18h

Effectif plancher : 4 stagiaires

Effectif plafond : 12 stagiaires

Lieu :

- La Beer Fabrique - 6-10 Rue Guillaume Bertrand, 75011 Paris
Métro : Rue Saint- Maur (ligne 3), Saint-Ambroise (ligne 9),
Ménilmontant (ligne 12)
- La Beer Fabrique Lyon : 10 rue Saint-Polycarpe, 69001 Lyon - Métro :
Hôtel de Ville L. Pradel (ligne A)

Accessibilité : Nous conseillons à toute personne en situation de handicap de contacter notre Référente Handicap, Lucile VERLET (lucile.v@lbf.beer), pour que l'on vous accompagne au mieux dans votre démarche de formation.

DÉLAI D'ACCÈS ET DE RÈGLEMENT

Modalités d'accès :

- La certification de brasseur est accessible à partir d'un niveau d'enseignement général de fin de 3ème.
- Envoi d'un mail pour prise de contact
- Entretien téléphonique de positionnement
- Accompagnement aux différentes étapes d'inscription

Délai d'accès en fonction des différents modes de financement

- CPF : délai de 14j ouvrés minimum avant le début de la session
- Pôle Emploi : délai de 21j ouvrés minimum avant le début de la session
- Personnel ou Entreprise : délai de 11j ouvrés minimum avant le début de la session

Tarif : 1795€ (TVA non applicable - Art. 293B du CGI)

Modalités de règlement :

- Financement personnel : à régler en amont de la formation par virement, chèque, espèce (paiement en 3 fois maximum) à réception de facture
- Tout autre financement : paiement à 30 jours à réception de facture

Un document de prise en charge sera demandé pour toute inscription via financement entreprise ou OPCO.





MODALITÉS D'ÉVALUATION & SUITE DE PARCOURS

Modalités de suivi et d'évaluation :

- Chaque jour : signature d'une feuille d'émargement par demi-journée
- 1er jour de formation : évaluation des connaissances des participants au travers d'un questionnaire
- 2 sessions d'évaluation sont organisées par an en lien avec la CMA Île-de-France
- Résultat des évaluations après commission du jury d'évaluation : résultat communiqué deux fois par an
- Une attestation de fin de formation est remise à chaque candidat

Continuité du parcours de formation : Le Titre Brasseur est le plus élevé dans le milieu brassicole en France, il entraîne donc des débouchés dans le monde professionnel. Si vous souhaitez continuer votre parcours et obtenir la totalité du Titre, vous pouvez nous contacter pour passer l'examen du 1er et 2ème bloc via formation@lbf.beer.

Passerelle : Chacune des unités de compétences peut être utilisée pour toutes passerelles dans l'industrie agro-alimentaire. Il est possible de valider chaque bloc de compétences indépendamment les uns des autres. Les blocs sont capitalisables.

Débouchés : La formation Titre Brasseur prépare aux métiers de Brasseur – Opérateur de brasserie, Responsable de production en brasserie, etc.



MODALITÉS D'ÉVALUATION & SUITE DE PARCOURS - SUITE

Données globales du diplôme :

- Taux d'insertion global dans l'emploi à 6 mois - session 2021 : 80%
- Taux d'insertion dans le métier visé à 6 mois - session 2021 : 53%

Les données propres à La Beer Fabrique seront publiées en 2025.

Pour plus de renseignements sur le Titre Brasseur, vous pouvez vous tourner vers la Chambre des Métiers et de l'Artisanat France, certificateur du Titre Brasseur.

NOS INDICATEURS DE RÉSULTATS

2023

- Nombre de stagiaires : 404
- Taux de satisfaction moyen : 9,3/10
- Taux d'obtention moyen des blocs 1 et 3 de compétences du CQP Technicien de Process Brassicole (RNCP32113 de l'OPCALIM) : 84%
- Taux d'assiduité moyen : 99,9%
- Taux de présentation à l'examen : 99,9%

2024

Les indicateurs de résultats pour cette formation à l'examen du Titre Brasseur (RNCP37438 de CMA France) seront partagés suite à la réception des premiers résultats en juillet 2024.

CONTACTEZ-NOUS !

Tél : 01 71 27 71 02

Mail : formation@lbf.beer