

DIPLÔME D'UNIVERSITÉ BIÉROLOGIE

UNIVERSITÉ REIMS CHAMPAGNE-ARDENNE

FÉVRIER -
JUN 2025



Depuis l'explosion du nombre de brasseries, les brasseurs ont dû s'adapter et créer de nouveaux styles de bières qui ne se résument plus à une simple classification par couleur. Cette nouvelle culture de la bière a amorcé un nouveau mode de consommation par un public de plus en plus exigeant, débouchant sur un nouveau métier, celui de biérologue qui serait en quelque sorte un sommelier de la bière.

INSTITUT
**GEORGES
CHAPPAZ**
VIGNE & VIN EN CHAMPAGNE
Villages: Douce & Bissinger


UNIVERSITÉ
DE REIMS
CHAMPAGNE-ARDENNE



DEVENIR SPÉCIALISTE EN BIÉROLOGIE - ZYTHOLOGIE

L'objectif de cette formation est d'offrir, aussi bien à des professionnels qu'à des particuliers, des compétences sur la bière allant de sa fabrication à sa dégustation. Le Diplôme d'Université de Biérogologie offre une formation diplômante répondant aux attentes de professionnels de la distribution, acheteurs, cavistes, barmen, sommeliers, et encadrée par des spécialistes experts dans le secteur.

PUBLIC ATTENDU

- Les personnes travaillant dans les métiers de la distribution, de la vente et du service de boissons
- Les personnes souhaitant se former aux métiers de la biérogologie

DÉBOUCHÉ

Biérogologue - Zythologue, métiers de la distribution (caviste, technico-commercial, commercial conseil en bière, responsable achats ou ventes, responsable rayon), métiers de service de boissons (bars, brasseries, restaurants)



PROGRAMME D'ENSEIGNEMENT

- Histoire de la bière et anecdotes
- Matières premières
- Fabrication, vieillissement de la bière
- Transport et stockage
- Styles de bières
- Nouvelles tendances de goût et de marketing
- Service de la bière
- Vocabulaire de la bière et de la dégustation
- Influence des conditions extérieures sur la dégustation
- Recherche des défauts
- Bière et gastronomie
- Détermination du prix d'une bière
- Réglementation et fiscalité
- Normes sanitaires et qualité alimentaire
- Vente : création d'une carte, rayonnage
- Comment s'adresser au client pour comprendre ses attentes
- Visites de sites de production

ORGANISATION DE LA FORMATION

120 heures réparties sur 5 mois à raison de 3 jours consécutifs, du lundi au mercredi une fois par mois

Un nombre minimum de 10 personnes est nécessaire pour l'ouverture de la formation.

ADMISSION

Niveau bac ou expérience dans le domaine
Sélection sur dossier et entretien

TARIFS

2 950 euros + droits de scolarité (170 euros)
Facilité de paiement possible



CONNAISSANCES ET COMPÉTENCES VISÉES

- Acquérir des connaissances sur la bière elle-même (son histoire, sa fabrication, les différents types de bières, les associations mets-bières, etc.)
- Animer une dégustation
- Reconnaître les défauts d'une bière
- Connaître les nouveaux goûts et habitudes des consommateurs
- Être capable d'élaborer une offre de bières et son approvisionnement
- Être capable de mettre en œuvre des actions de communication
- Être capable de conseiller les clients et les consommateurs dans leur choix, et de tisser une relation privilégiée avec eux

INTERVENANTS

PROFESSIONNELS

Mathieu Aubert, directeur et brasseur de la brasserie La Bouquine (Cormontreuil), représentant du Syndicat National des Brasseries Indépendantes

Carol-Ann Cailly, sommelière bière indépendante, co-fondatrice de l'association Buveuses de Bières

Magali de Vinck, biérologue, gérante de Beer My Guest

Michaël Gelender, directeur de la société Brewpark (Reims), diplômé en zythologie

Emmanuel Gillard, biérologue spécialisé dans la dégustation, webmaster du projet Amertume

Yves Leboëuf, directeur et brasseur de la brasserie Senses Brewing (Reims)

Hervé Marziou, consultant indépendant en biérologie

Vincent Ruelle, responsable des magasins Mille et Une Bières

Dorothee Van Agt, créatrice de caves à bières, consultante en biérologie

UNIVERSITAIRES

Patrick Fricoteaux, maître de conférences en chimie, laboratoire d'œnologie (Université de Reims)

Théodore Georgopoulos, professeur des Universités, président du conseil de l'Institut Georges Chappaz de la vigne et du vin en Champagne (Université de Reims)

Sandrine Jégou, maître de conférences en biochimie alimentaire, laboratoire d'œnologie (Université de Reims)

INFOS PRATIQUES

Université de Reims Champagne-Ardenne
Institut Georges Chappaz
de la vigne et du vin en Champagne

Villa Douce, 9 boulevard de la Paix
51100 Reims

Administratif

Tél : 03 26 91 34 87

Mail : formation-igc@univ-reims.fr

Responsables de la formation

Patrick Fricoteaux

Maître de conférences en chimie, laboratoire d'œnologie
Université de Reims

patrick.fricoteaux@univ-reims.fr

Sandrine Jégou

Maître de conférences en biochimie alimentaire, laboratoire d'œnologie
Université de Reims

sandrine.jegou@univ-reims.fr

Dossier de candidature en ligne

www.univ-reims.fr/igc > Formation diplômante > DU Biérogologie