

DIPLÔME D'UNIVERSITÉ
BIÉROLOGIE

INSTITUT GEORGES CHAPPAZ DE LA VIGNE
ET DU VIN EN CHAMPAGNE / 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

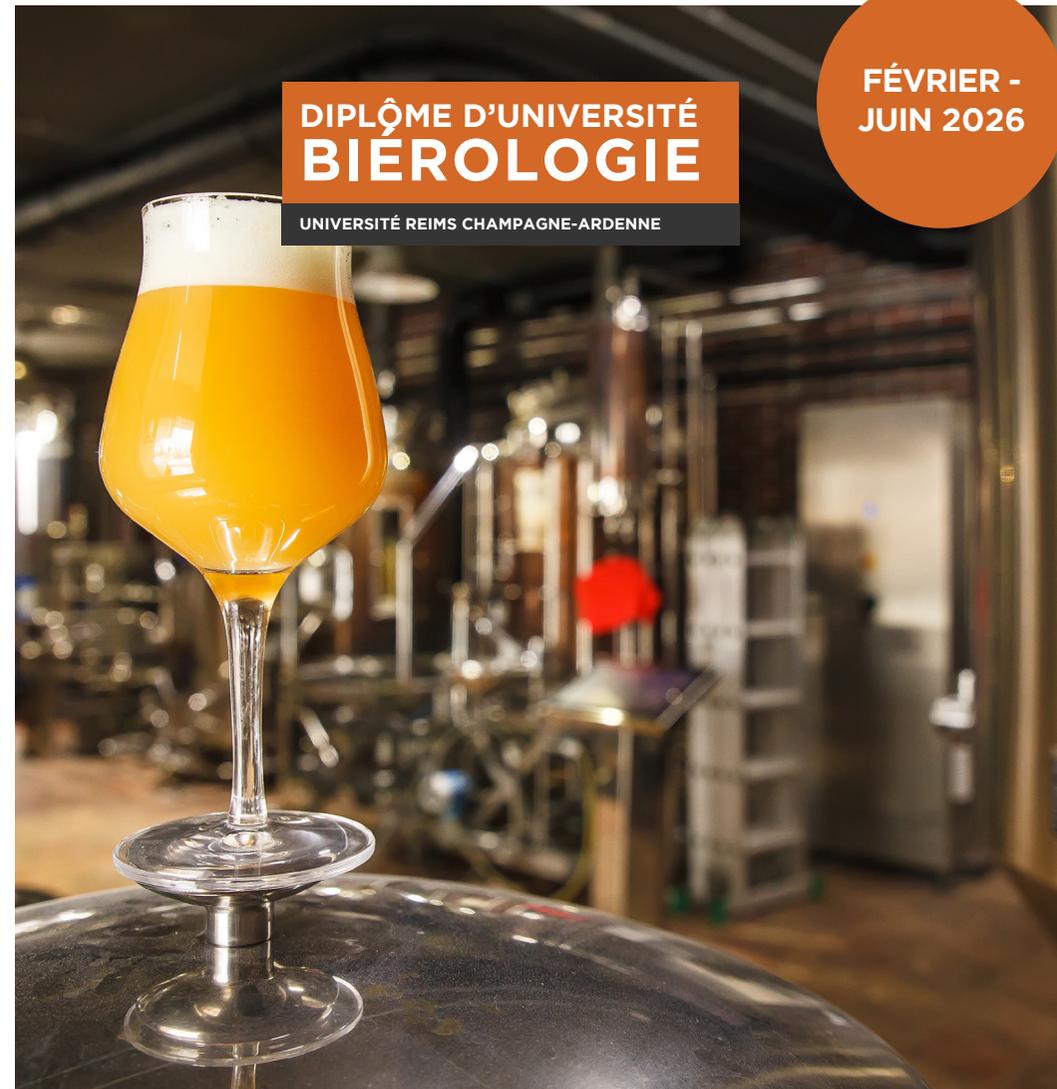
Maître de conférences en biochimie alimentaire, laboratoire d'œnologie
Université de Reims

sandrine.jegou@univ-reims.fr

Dossier de candidature en ligne

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

SCAN ME



DIPLÔME D'UNIVERSITÉ
BIÉROLOGIE

UNIVERSITÉ REIMS CHAMPAGNE-ARDENNE

FÉVRIER -
JUN 2026

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 biérogologie qui serait en quelque sorte un sommelier de la bière.



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

DÉBOUCHÉS

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 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
- Empreinte carbone
- Recherche des défauts
- Bière et gastronomie
- Biérotourisme
- Détermination du prix d'une bière
- Réglementation et fiscalité
- Normes sanitaires et qualité alimentaire
- Construire un business plan
- Vente : création d'une carte, rayonnage
- Comment s'adresser au client pour comprendre ses attentes
- Visites de sites de production

ORGANISATION DE LA FORMATION

130 heures réparties sur 5 mois à raison de 3 ou 4 jours consécutifs, du lundi au mercredi (ou jeudi) une fois par mois et 70 heures attendues en travail personnel.

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

Enguerrand Abt, Directeur régional des ventes chez Fermentis

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, biérogologue, gérante de Beer My Guest

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

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

Vianney Giot, ancien directeur développement craft business, Malteurop

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

Philippe Lefevre, responsable des ventes Brewpark, ingénieur brasseur

Hervé Marziou, consultant indépendant en biérogologie

Vincent Ruelle, responsable des magasins Mille et Une Bières

Sandrine Teixeira, consultante en biérogologie

Jimmy Tréfou, Courtier en assurance, responsable d'agence Court'ea credits

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

Steve Verstraeten, directeur des ventes tirages bières, société Micro Matic

Echappée Bière, agence spécialisée en tourisme brassicole

UNIVERSITAIRES

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

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