

ZYTHOLOGUE RNCP36878 NIV 5

Arrêté du 21 novembre 2019 publié au Journal Officiel du 14 février 2020



TAUX DE REUSSITE

2021 : 82 % 2022 : 100 %
2023 : 100 %

INSERTION PROFESSIONNELLE

moyenne sur 2 ans : > 80 %

SATISFACTION

2022 : 7/10 2023 : 7/10

DURÉE DE LA FORMATION

1 an

EFFECTIF

32 personnes maximum

CONDITIONS DE FINANCEMENT

- Contrat de professionnalisation
- Contrat d'apprentissage
- CPF et CPF de transition
- AIF (Pole Emploi)
- Autofinancement

LIEU DE FORMATION

Centre Le Mistral, 11 impasse Camille Flammarion
13001 Marseille



INSCRIPTION

- Téléphone : 09 81 94 10 35
- contact@ifco-marseille.com
- www.ifco-marseille.com (fiche inscription)
- Entretien avec le directeur de l'IFCO sur convocation

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 bière
- Négocier auprès de fournisseur 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 (8h30-16h30), du lundi au vendredi en fonction du calendrier d'alternance

La formation s'adresse à tout public qui justifie

- Baccalauréat technologique ; Baccalauréat Professionnel ; Brevet de Technicien Agricole ; Baccalauréat Général ; D.A.E.U. dans la spécialité scientifique.
- D'aucun diplôme de niveau 4 mais d'une expérience professionnelle dans les métiers du vin et ou du commerce d'au moins 5 ans et sur dérogation avec un avis favorable de la commission d'admission de l'IFCO.
- La formation est accessible aux personnes en situation de handicap

Le Zythologue exerce son métier comme

- Zythologue
- Brasseur
- Directeur de brasserie
- Technico-Commercial en bière
- Responsable achat ou vente en bière
- Commercial conseil en bière
- Caviste spécialisé en bières (Commerçant boutique)
- Responsable rayon bière
- 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.

Elle encourage le travail personnel des étudiants et se déroule en formation continue par la voie de l'alternance, en formation professionnelle et de l'apprentissage.

Contenu de la formation

- Modules connaissance produit
- Module connaissances appliquées des bières

168 h

237 h