

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](mailto: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](mailto:patrick.fricoteaux@univ-reims.fr)

**Sandrine Jégou**

Maître de conférences en biochimie alimentaire, laboratoire d'œnologie

Université de Reims

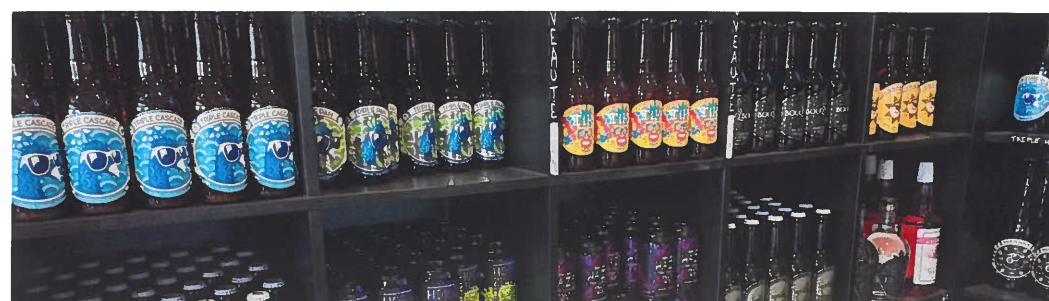
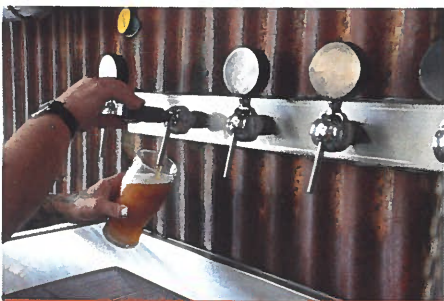
[sandrine.jegou@univ-reims.fr](mailto:sandrine.jegou@univ-reims.fr)

## Dossier de candidature en ligne

[www.univ-reims.fr/igc](http://www.univ-reims.fr/igc) > Formation diplômante > DU Biérogologie



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, 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**, 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

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

**Hervé Marziou**, consultant indépendant en biérogologie

**Vincent Ruelle**, responsable des magasins Mille et Une Bières

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

#### 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)

**Yann Vasserot**, maître de conférences en microbiologie, laboratoire d'œnologie (Université de Reims)