



ANNONCE BRASSEUR – CONDUCTEUR DE PROCESS (H/F)

En 1999, la Brasserie du Mont-Blanc (PME à taille humaine – 32 salariés) s’installe à la Motte-Servolex, au coeur de la Savoie. Nous produisons les «bières du Mont-Blanc», bières authentiques, bières de caractères, bière de qualité, bières de dégustation brassées à l’eau des glaciers du Mont-Blanc. Notre dynamisme nous permet de connaître une croissance régulière de notre CA.

L’entreprise s’appuie sur ses collaborateurs, leur savoir-faire et leur énergie, pour produire des bières, dont la qualité a été reconnue à plusieurs reprises à travers des récompenses mondiales.

Pour maintenir ce niveau d’exigence et renforcer notre équipe, nous recrutons : **2 Brasseurs - Conducteurs de process (H/F)**.

Rattaché au Directeur industriel, nous vous confierons le brassage ou la fermentation selon vos compétences.

En tant que brasseur, vous prendrez en charge les étapes de production du brassin de manière autonome, de la gestion des matières jusqu’au transfert en fermentation.

Dans les activités liées à la fermentation, vous réaliserez les opérations de filtration, nettoyage, délevurage... Vous suivrez quotidiennement la densité, le refroidissement et la période de garde.

Rigoureux et soigné, vous complétez vos documents de contrôle lié à la qualité et la production. Vous êtes méthodique et appliqué.

Nous recherchons des collaborateurs volontaires et polyvalents, en capacité d’intervenir si besoin en brassage et conditionnement.

Vous bénéficiez idéalement d’une expérience significative dans la conduite de process, ce qui vous permettra d’être rapidement à l’aise dans vos tâches. Si vous êtes débutant dans notre activité, nous vous formerons.

L’enthousiasme, le dynamisme et le professionnalisme sont des qualités qui contribueront à votre intégration dans notre équipe.

Poste à temps plein (39h) ; Brassage : Travail en 3x8 ; Fermentation : 2x8 voire 3x8. Port de charge.