



Offre d'emploi

Opérateur polyvalent Filtration / Traversage / brassage

BRASSERIE DUYCK

Emploi CDI

35h avec différents horaires matin, jour ou après-midi

Salaire : 1799 € brut, Tickets restaurants, 13 eme mois

Localisation : Jenlain (59) proximité Valenciennes

Au sein de notre Brasserie, dans un contexte de fort développement, de mutation organisationnelle et investissements / innovations, vous ferez partie de l'équipe de fabrication : filtration et traversage des bières, dans un premier temps, rapidement, vous serez formé(e) sur le brassage en vue d'une polyvalence complète en fabrication.

Vos missions premières :

Préparation, utilisation et nettoyage de la filtration, Tanks de bière filtrée

Garantir le lancement de la filtration des bières

Assurer la conduite de la filtration au sens large (Gestion% alcool, recettes...) et garantir le bon déroulement des opérations

Assurer la qualité des produits finis conformément au référentiel qualité de l'entreprise

Garantir la fiabilité des données et procédures liées à la filtration

Alimenter les lignes de conditionnement

Gérer les transferts de cuves de la cave et de la filtration ainsi que le Nettoyage en Place.

Respecter des règles d'hygiène et sécurité (HACCP).

S'assurer du parfait état de fonctionnement du matériel et signaler toute anomalie à l'encadrement et au service maintenance

Maintenir le poste de travail et son environnement dans l'état de propreté

Appliquer les dispositions d'assurance-qualité en vigueur.

Participer activement à des projets (5S, Qualité, nettoyage, innovations, sécurité, réduction des freintes)

Formation :

Bac + 2 Agroalimentaire ou équivalent

Expérience :

3 ans en agro-alimentaire, idéalement en milieu brassicole

Savoir et Savoir faire :

- Gérer et conduire une supervision
- Connaissances du principe de CIP (NEP) et ses incontournables
- Entretenir un poste de travail à un haut niveau d'hygiène
- Sensibilité Sécurité
- Régler les paramètres des machines et des équipements
- Surveiller le fonctionnement des machines et des équipements et effectuer des interventions simples en cas d'incident
- Savoir s'organiser sur son poste de travail

Savoir être professionnel :

- Organisation, Rigueur, initiatives, force de proposition, souci du détail et Autonomie
- Adaptabilité et faculté à communiquer avec les différents secteurs de l'entreprise
- Passion pour la bière et l'innovation dans ce domaine
- Flexible, efficace et simple

CONTACT POUR POSTULER (CV + LETTRE DE MOTIVATION)

Pierre-Yves PLANQUE, Chef d'équipe fabrication de la BRASSERIE DUYCK
pyplanque@duyck.com