



**LA PARISIENNE**

NÉE À PARIS, BRASSÉE ET MISE EN BOUTEILLE DANS LE GRAND PARIS

## Offre d'emploi – maître brasseur

### Mission

La brasserie artisanale La Parisienne ([www.brasseriela-parisienne.com](http://www.brasseriela-parisienne.com)) est à la recherche d'un maître brasseur à compter de septembre 2020.

Née à Paris, La Parisienne est une authentique brasserie artisanale et indépendante qui brasse fièrement 100% de ses bières. Toutes nos bières sont créées à Pantin avec notre matériel : salle de brassage 40 hl ultra-moderne et 100% automatique, fermenteurs de 40hl et 80hl, conditionnement isobarométrique.

Impliqué à toutes les étapes de la production, vous êtes responsable du brassage de nos bières et de l'élaboration de nos recettes, notamment de nos bières éphémères. Vous êtes par ailleurs responsable du suivi qualité et micro biologique de la production.

Vous travaillez aux côtés du fondateur avec une seule obsession : créativité et qualité.

Vous encadrez une équipe avec un assistant brasseur et un responsable conditionnement. Une période de 2 mois de formation avec le brasseur actuel vous permettra de vous faire à l'unité de production et à l'ambiance générale.

A noter que nous allons aussi commencer à distiller (gin / whisky).

### Profil

Diplômé d'une école de brasserie ou alimentaire, vous avez une bonne connaissance des process de brasserie, complété par une première expérience d'au moins 2 ans en production.

Indépendant et structuré, vous êtes capable d'organiser votre travail de façon méthodique et de travailler en équipe. L'hygiène est une chose primordiale pour vous : vous êtes rigoureux avec la propreté et le rangement de la brasserie.

### Rémunération

Poste basé à Pantin 93500.

Contrat en CDI. Rémunération motivante salaire fixe + variable, à définir en fonction du profil.

Merci d'adresser votre CV + lettre de motivation à l'attention de Mr Jean Barthélémy Chancel : [info@brasseriela-parisienne.com](mailto:info@brasseriela-parisienne.com)