

bakfull® beer

OFFRE D'EMPLOI – MAÎTRE BRASSEUR

Brasserie Artisanale Bakfull en Martinique

Mission 1 : Mise au point et exécution des premières recettes

En vue du lancement de la brasserie artisanale BAKFULL en Martinique (www.bakfullbeer.com), nous sommes à la recherche de notre Maître Brasseur à compter d'Avril 2021 pour la première mission.

Née en Martinique, la marque Bakfull a été fondée en 2015 et est aujourd'hui sur le point d'ouvrir sa propre brasserie artisanale en Martinique. La brasserie Bakfull sera une authentique brasserie artisanale qui brassera fièrement 100% de ses bières. Notre salle de brassage de 20 hl ultra-moderne et 100% automatique, fermenteurs de 40hl, conditionnement bouteilles, canettes 100% automatique.

Dans le cadre du développement des premières recettes de bières de la brasserie Bakfull et en partenariat avec la Technopole de la CACEM, nous vous offrons un voyage tous frais payés en Martinique ! En effet, vous serez appelé à vous rendre en Martinique 2 mois avant l'ouverture de la brasserie; l'ensemble des frais de déplacement, logement et restauration sont à notre charge.

Lors de ce premier déplacement en Martinique, votre mission sera d'exécuter parfaitement les premières recettes de bières que nous aurons formulées au préalable. Vous serez amené à travailler sur une micro brasserie appartenant à l'un de nos partenaires en Martinique.

Vous allez être accompagné par plusieurs organismes d'État lors de la mise en application des différentes recettes.

Pour cette première mission qui débutera avant l'ouverture de la brasserie, il est nécessaire que vous ayez la capacité et le dynamisme pour faire des suggestions, proposer des améliorations, être une véritable force de proposition afin que nous affinons au mieux nos différentes recettes.

Mission 2 : Maître Brasseur

Au moment de l'installation de la brasserie, vous devriez être en mesure de retranscrire les recettes formulées lors de la première mission, sur la nouvelle unité de production de la brasserie Bakfull.

Vous bénéficierez d'une formation complète en interne avec les fournisseurs et créateurs de notre brasserie, les co-fondateurs et certains partenaires d'État qui nous accompagnent sur la création de nos recettes.

Impliqué à toutes les étapes de la production, vous serez en charge des opérations de brassage, filtration, enfûtage, embouteillage, suivi du cellier, nettoyage, traitement & préparation des commandes. Vous serez aussi en charge de l'élaboration de nos recettes, notamment de nos bières spéciales.

Vous travaillerez aux côtés des 2 fondateurs spécialistes en Marketing et vous aurez une seule obsession : créativité, qualité et innovation.

Vous encadrerez un assistant brasseur et des intérimaires lors des jours de conditionnement.

De fait, vous serez impliqué de près dans tous les projets en cours et futurs de la brasserie.

Nous recherchons une personne ayant :

- Une bonne éthique de travail & le sens des responsabilités
- Une approche rigoureuse du travail & une attention au détail
- Un standard élevé en hygiène, maintenance & rangement
- Une bonne condition et force physiques (les sacs de drêches pèsent lourd !)
- Une attitude opérationnelle de terrain & orientée vers les solutions

Profil

Diplômé d'une école de brasserie ou alimentaire, vous avez une excellente connaissance des process de brasserie, complétée par une première expérience d'au moins 3 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.

Vous êtes un passionné de bières, le brassage de bières c'est votre passion, vous voulez changer votre routine quotidienne et vous investir dans une toute nouvelle brasserie artisanale ? Cette offre est faite pour vous.

Rémunération

Poste basé sous les rayons du soleil de la Martinique, nous voulons que notre maître brasseur se sente comme chez lui en Martinique !

Contrat en CDI.

Rémunération de 36 500€ brut + avantages

Si vous pensez être le bon candidat et souhaitez nous rencontrer pour nous expliquer plus en détail pourquoi nous devrions vous recruter, nous transmettre votre CV et votre lettre de motivation à :
aurelien.filin@gmail.com et ronald.ryfer972@gmail.com