

# Responsable Conditionnement

## Notre Brasserie

La Brasserie Lilloise est implantée depuis sa création en 2017 à Roncq.

L'équipement est composé d'une salle de brassage semi-automatique de 20 Hl et de 9 fermenteurs de 40 Hl et 8 fermenteurs de 80Hl.

Embouteillage gravitaire avec refermentation en chambre chaude

Nous avons trois gammes de bières : Lydéric / Achille (bière au pain) et Phinaert

Notre production 2020 s'est établie à 3'700 Hl

## Votre rôle

En autonomie mais avec le soutien du Maitre Brasseur, vous serez en charge de la gestion du conditionnement de nos bières

- Suivi des produits (fermentation & garde)
- Transferts des bières
- Conditionnement des bières (bouteilles & fûts)
- Nettoyage des équipements de production
- Gestion des stocks (anticiper / gérer l'approvisionnement des matières premières et emballages)
- Amélioration continue du process
- Organisation et rangement de l'entrepôt

## Votre profil

- Passionné par la bière, vous êtes curieux, autonome, rigoureux, flexible (horaires)
- Vous êtes sensibles aux normes d'hygiène et des démarches HACCP
- Une formation ou un première expérience dans le secteur brassicole sera très appréciée

## Notre offre

- Nous vous proposons un emploi CDI à temps plein
- Le poste est évolutif
- Vous évoluerez au sein d'une équipe jeune, dynamique et passionnée

## En pratique

Envoyez votre CV actualisé à [contact@brasserie-lilloise.com](mailto:contact@brasserie-lilloise.com)

Offre à pouvoir à partir dès que possible

Rémunération en fonction du profil