

Recrutement brasserie

M/F - Maître-Brasseur ou Brasseur expérimenté(e)
polyvalent(e)

Présentation de la Brasserie

La Brasserie dont il est question est une nouvelle brasserie située au Nord de Lyon à Neuville-sur-Saône, fondée par deux passionnés de bières spéciales. Son lancement est imminent et prévu pour mai 2021.

La Brasserie automatisée est pourvue de matériel technologique allemand de pointe. Sa taille est calibrée pour accueillir jusqu'à 100.000hL annuellement avec un objectif de 20.000hL la première année.

Les volumes de production seront répartis entre l'approvisionnement de 10 établissements lyonnais déjà existants, une nouvelle marque locale et des bières à façon pour le compte d'autres brasseries ou de projets brassicoles.

La philosophie de la Brasserie est de mettre en avant innovation et qualité sur un marché en pleine expansion. De très nombreuses recettes seront brassées avec toujours un objectif, la qualité pour tous les types de bières.

L'ADN de la Brasserie

Nous sommes dès aujourd'hui à la recherche de personnes qui compteront parmi notre/votre future équipe de personnalités passionnées et autonomes, capables de travailler avec rigueur dans l'univers d'une jeune entreprise agroalimentaire.

Les fondateurs de la Brasserie souhaitent donner l'opportunité aux personnes de leur nouvelle équipe de développer leurs compétences dans un environnement innovant et de partage du savoir-faire.

Les profils sérieux et professionnels feront de la Brasserie une marque de fabrique. Ils pourront compter sur un support technologique de haute qualité et seront impliqués dans le développement de la brasserie aux cours des prochaines années.

Profil recherché : M/F - MAÎTRE-BRASSEUR OU BRASSEUR EXPÉRIMENTÉ(E) POLYVALENT(E)

Votre mission :

- Coordination et mise en route de la brasserie dès mai 2021 avec l'aide d'ingénieurs

- Gestion des recettes, processus brassage, suivi et contrôle fermentation
- Gestion planning production, conditionnement
- Gardien de la qualité du début à la fin de la production
- Gestion de l'équipe des brasseurs
- Commande des matières premières
- Reproduction de recettes existantes
- Développement régulier de nouvelles bières
- Aide au développement technique de la brasserie

Horaire :

- 39h / semaine
- Flexibilité exigée

Votre profil :

- Vous êtes polyvalent et titulaire d'un diplôme d'ingénieur brasseur ou formation équivalente et possédez au moins 10 années d'expérience dans une ou plusieurs brasseries de taille moyenne à grande.
- La bière et sa chimie vous passionnent, du labo aux cuves, c'est votre domaine.
- Les règles de qualité et propreté sont pour vous une priorité.
- La mécanique « simple » des machines n'a pas de secrets pour vous et vous êtes capable de repérer à l'oreille une machine qui ne tourne pas rond.
- Vous parlez français et/ou anglais. Bilingue étant un plus.

Notre offre :

- Un contrat CDI plein temps.
- L'opportunité d'intégrer une nouvelle brasserie à taille humaine.
- Un package salarial relatif à vos compétences.

Prêt à relever le défi ? Envoyez votre candidature à :

Youri JEANMART

youri.jeanmart@icloud.com

+33 6 71 18 43 94 – France

+32 478 33 24 33 – Belgique

Votre candidature sera traitée dans la plus stricte confidentialité.