

Recrutement brasserie

M/F - BRASSEUR(SE) MOTIVÉ(E)

et

M/F - DIRECTEUR(TRICE) DE PRODUCTION / BRASSEUR(SE) EXPÉRIMENTÉ(E)

Objet : Suite recrutement équipe pour brasserie en phase de démarrage

Domaine : Brasserie craft 20.000hl année 1

Localisation : Neuville-sur-Saône, CP-69250, France

Nom de la brasserie : sera communiqué par message privé

Date du document : 26/05/2021

Présentation de la Brasserie

La Brasserie dont il est question est une nouvelle brasserie craft industrielle située au Nord de Lyon à Neuville-sur-Saône, fondée par deux passionnés de bières spéciales. Son lancement est en cours, les premiers brassins ont débutés mi-mai 2021.

La Brasserie automatisée est pourvue de matériel technologique allemand de pointe, calibrée pour accueillir jusque 20.000hL la première année.

Les volumes de production seront répartis entre l'approvisionnement d'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 - BRASSEUR(SE) MOTIVÉ(E)

Votre mission :

- Participer à la mise en route de la brasserie qui a démarrée en mai 2021
- Production des bières, rapports de brassage détaillés
- Transferts des bières
- Centrifugation, carbonatation, re-sucrage, flash pasteurisation
- Préparation du soutirage
- Analyses laboratoire
- Gardien de la qualité du début à la fin de la production

Horaire :

- 39h / semaine
- Flexibilité exigée

Votre profil :

- Vous êtes titulaire d'une formation spécialisée ou d'un diplôme de haute école ou universitaire en brasserie et possédez au moins 1 année complète d'expérience dans une brasserie.
- La bière et sa chimie vous passionnent, le terrain et les cuves, c'est votre domaine.
- Les règles de qualité et propreté sont pour vous une priorité.
- Vous êtes prêt à donner un coup de main au remplissage.
- Vous parlez anglais et/ou français. Bilingue étant un plus.

Notre offre :

- A la suite d'une période probatoire de 3 mois, 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

Votre candidature sera traitée dans la plus stricte confidentialité.

Profil recherché : M/F - DIRECTEUR(TRICE) DE PRODUCTION / BRASSEUR EXPÉRIMENTÉ(E)

Votre mission :

- Coordination des équipes de production
- Gestion des recettes, processus brassage, suivi et contrôle fermentation
- Gestion planning production, conditionnement, laboratoire
- Gardien de la qualité du début à la fin de la production
- Commande des matières premières
- Reproduction de recettes existantes
- Développement régulier de nouvelles bières
- Aide au développement technique de la brasserie avec support d'ingénieurs

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

Votre candidature sera traitée dans la plus stricte confidentialité.