



PLORMEL+PLORMEL  
— *artisans brasseurs* —

## **La BRASSERIE PLORMEL**

# **recrute un BRASSEUR sur son nouveau site de production en Loire – Atlantique !**

### **FONCTION :**

- Gestion du processus de fabrication de la bière : brassage, fermentation, garde.
- Etablissement et respect des procédures de production.
- Gestion de la qualité des bières ainsi que le développement de nouvelles recettes.
- Etablissement et respect des procédures de qualité.
- Gestion des flux logistiques.
- La mise en bouteille / fût.
- La maintenance des machines.
- Des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, traçabilité.

### **PROFIL :**

- Etude en agroalimentaire ou formation Brasseur souhaitée.
- Idéalement une première expérience serait un plus.
- Vous avez de grandes capacités d'adaptabilité
- Rigoureux, organisé et autonome.

### **SALAIRE :**

- Selon profil
- Primes sur objectifs

BRASSERIE PLORMEL – 4, rue Gutenberg – 44116 Vieilleville - Tél. : 06 46 73 68 08 - Port. : 06 63 75 29 46  
Email : [contact@brasserieplormel.com](mailto:contact@brasserieplormel.com) - Code NAF (APE) 1105Z - N° RCS 513.221.713 - Limoges - Bières certifiées par  
CERTIPAQ FR-BIO 09

SARL au capital social de 1000 € - Siret : 51322171300037 - N° TVA FR59513221713