

Recrute un : brasseur H/F (de bière artisanale) pour un CDI.

La Brasserie Artisanale Ratz est installée depuis 2001 aux portes de Cahors (Lot - 46).

L'équipe est composée d'une vingtaine de collaborateurs.

Nous disposons d'une salle de brassage de 50 hl de chez Braukon, installée en 2021.

La production annuelle de 15 000 hl est répartie entre la bouteille (33 cl et 75 cl) et le fût. Toutes nos bières sont non pasteurisées. 3 gammes de bières ainsi que des bières de saison sont distribuées localement et permettent d'assurer la croissance et le développement de la brasserie.

Plusieurs fois médaillées au Concours Général Agricole de Paris, cette notoriété permet de consolider notre position de leader dans notre secteur.

Nous recherchons un(e) technicien(ne) brassicole expérimenté(e). Sous la responsabilité du responsable de production, vos missions principales seront :

- Préparation et programmation des recettes
- Conduite et maîtrise du brassage : empâtage, filtration, refroidissement du moût.
- Suivi des contrôles du brassage et optimisation des recettes
- Suivi des fermentations, contrôle et optimisation des recettes
- Réalisation des opérations du chai (transferts, manutention)
- Réalisation du nettoyage et de la désinfection des installations (CIP de la salle à brasser, des fermenteurs) ainsi que de l'espace de production
- Entretien, contrôle du matériel et changement des pièces d'usures
- Créer de nouvelles recettes et optimiser la qualité.

Profil recherché :

Vous présentez un fort intérêt pour la filière brassicole et vous justifiez d'une ou plusieurs expériences dans la production de bière.

Vous êtes une personne rigoureuse, autonome et polyvalente.

Vous avez une forte capacité d'adaptation et un sens de l'initiative et de l'observation.

Vous devez être communicant, fédérateur et avoir l'esprit d'équipe.

Vous avez conscience du niveau d'hygiène que demande ce process et de la rigueur nécessaire pour assurer ce poste.

La maîtrise de l'anglais et / ou allemand sera un plus.

Vous devez adhérer aux projets et au fil conducteur que véhicule votre responsable dans ses choix stratégiques. Cette relation se doit d'être forte, respectueuse et complémentaire.

Formation :

Études en agroalimentaire et formation brassicole souhaitée.

Horaires :

Du Lundi au vendredi.

Salaire :

Il sera défini en fonction de votre expérience et de vos compétences.

Avantages en plus (13ème mois, prime, ...)

Délai :

Poste à pourvoir immédiatement.