

La Brasserie CAP D'ONA est à ce jour la brasserie la plus récompensée de France ces 2 dernières années (révélation Française France beer challenge). + de 50 fois médaillée d'or en national et à l'international (meilleure bière style belge du monde 2019 #world beer Award meilleure bière au seigle du monde 2020 #world beer Award), nous travaillons l'excellence, l'originalité et l'identité dans chacune de nos bières.

Avec sa gamme de près de 30 bières aux parfums, univers et saveurs uniques, Cap d'Ona vous propose un voyage autour de grandes bières pure tradition mais aussi d'étonnantes bières pure création. Cette brasserie œuvre à travers ses bières à mettre en lumière les saveurs de notre terroir Français et Catalan si riche...

Pour compléter notre équipe actuelle en production, nous recherchons une personne passionnée, rigoureuse, investie dans le travail en équipe.

Les missions seront :

- **Réaliser le brassage, le suivi des fermentations, des gardes, des filtrations et du conditionnement**
- **Suivre la production et le conditionnement**
- **Garantir le bon fonctionnement et l'entretien des équipements**

Profil recherché :

- Diplôme agroalimentaire niveau BTS / IUT / Licence ou formation brassicole
- Première expérience d'au moins 2 ans souhaitée
- Polyvalence, capacité d'adaptation et envie d'apprendre
- Bonne communication et esprit d'équipe

Notre équipe de 12 salariés est passionnée par l'activité brassicole qui demande une grande adaptabilité et implication importante au quotidien.

Type d'emploi : Temps plein, CDI

Rémunération selon profil et expérience : de 24 000 à 30 000 euros brut par an