

## **Future micro-brasserie recherche son/sa brasseur(se)**

Notre future brasserie ouvrira ses portes en Juin 2021 dans le sud de la France. Nous sommes donc à la recherche du futur maître brasseur (Masculin ou féminin).

Notre brasserie proposera un matériel neuf et performant, permettant de brasser à terme 2500HL. Aujourd'hui, nous recherchons la personne avec qui se lancer dans l'aventure, de la création à la production, votre talent sera à l'honneur.

Avec vous, nous souhaitons élaborer une gamme de bière 100% locale et artisanale. En plus d'une salle de brassage performante, notre brasserie proposera un taproom avec un espace restauration, une cave bières/vins/produits du terroir et proposera des visites guidées pour mettre votre travail en avant auprès de nos futurs clients.

### **Nous vous attendons donc pour :**

- Imaginer, créer et donner vie à de nouvelles recettes
- Embouteiller, enfuter et conditionner
- Suivre les bières en fermentation (contrôles densité, CO2...)
- Maîtriser votre outil de travail (Nettoyer, entretenir et réviser les machines)
- Contrôler et maîtriser la qualité des produits
- Assurer une hygiène irréprochable des machines et de l'espace de production
- Connaître les normes qualités dans l'industrie agro-alimentaire
- Mettre en place et suivre les process qualités
- Sélectionner les matières premières et gérer les achats de celles-ci

Il s'agit des principales responsabilités, la liste n'est donc pas exhaustive.

### **Nous comptons sur vous pour :**

- **La coordination et mise en route de la brasserie dès juin 2021 avec l'aide de nos fournisseurs**
- **Être prêt à prendre des responsabilités**
- Avoir un profil passionné
- Être bricoleur et force de proposition pour aider au développement technique de la brasserie
- Savoir être créatif et innovant pour proposer de nouvelles recettes régulièrement
- Être rigoureux et organisé
- Sociable et capable de travailler en équipe !

### **De notre côté nous vous proposons :**

- Un CDI Temps plein 35H/semaine (flexibilité exigée)
- Une rémunération en fonction de votre expérience
- 13ème mois et avantages sociaux
- Un environnement agréable
- Une ambiance sérieuse mais détendue
- Des équipements de qualité
- Un management humain et de proximité
- De la formation régulièrement

Date de début : avril/mai 2021 - Expérience : brasseur expérimenté + CACES ;

Envoyez votre candidature (CV + lettre de motivation) à : Claire Gasulla  
[brasserieartisanalevillage@gmail.com](mailto:brasserieartisanalevillage@gmail.com) +33 7 49 56 02 42.