

BRASSEUR - PREPARATEUR DE COMMANDE-(H/F)

Date d'entrée : mai 2021

Période d'essai : 2 mois

Contrat : CDI

Environnement de travail : Notre brasserie artisanale de Hyères

STORY TELLING :

Nous sommes en 2008. Thomas Carteron, vigneron, travaille depuis quelques années les terres de La Londe-les-Maures (Var 83). Thomas est avec une vingtaine d'amis, après une magnifique journée de vendanges, au milieu de ses vignes. Le soleil est encore chaud et donne au paysage des teintes harmonieuses. L'envie d'une boisson légère et rafraîchissante grandit ; mais plus légère et plus rafraîchissante qu'un vin rosé, pourquoi pas une bière ! Une vraie bière, authentique et singulière ! Thomas réalise à cet instant qu'il n'existait pas de bière locale.

Il s'interroge : « Nous sommes capables de faire d'excellents vins, médaillés et reconnus, maintenant nous allons faire de vraies bières et varoises ! » 5 ans plus tard, la Brasserie Carteron voit le jour dans la zone artisanale de Saint Claude à Saint Tropez, route des plages et sort sa première bière artisanale : « La Trop ». Petit à petit, elle acquiert sa personnalité unique grâce à un vrai savoir-faire vigneron, celui qui a fait la réputation et la renommée des vins rosés de Provence.

Chemin faisant, notre microbrasserie décide de s'implanter à Hyères dès 2016. Aujourd'hui nous proposons plus d'une quinzaine de bières artisanales françaises (bière blonde, bière blanche, bière brune... toutes des bières de qualité) déclinées sous trois univers de bières de spécialité.

Raison d'être du poste (objectif principal) :

Assistant notre brasseur en chef : Brice - directeur technique, dans toutes les étapes de fabrication et de conditionnement de bières, selon les réglementations de production, les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire et les critères qualité de l'entreprise.

Missions principales (finalités) :

- R&D :

- Participer à la création de nouvelles recettes de bières

- Production :

- Brassage, y compris le suivi des phases de fermentations, de maturation et d'élevage
- Prise d'échantillons et analyses simples physico-chimiques et microbiologiques
- Préparation au conditionnement : filtration, flash pasteurisation, carbonication
- Conditionnement fûts et bouteilles

Toutes ces opérations étant consignées et suivies sur notre outil ERP.

- Gestion :

- Préparation des commandes, gestion des enlèvements
- Gestion du stock de produits finis
- Maintenance générale et préventive

Exigences du poste :

- Savoir (connaissances) :

- Maîtrise du langage brassicole
- Connaissance approfondie des étapes de brassage
- Notion de microbiologie
- Mécanique
- Anglais

- Savoir Faire (compétences techniques) :

- Théorie et pratique du brassage
- Fonctionnement des levures/bactéries
- Techniques de désinfection, stérilisation, pasteurisation
- Maintenance du matériel
- Méthode de maîtrise de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires (HACCP) : Soucieux de la sécurité et de l'hygiène
- Intérêt pour la technologie et l'innovation
- Outils bureautiques (word, excel)
- Sensible aux arômes & capable d'animer une dégustation

- Savoir Être (compétences relationnelles) :

- Intérêt à l'égard des tendances du marché de la bière
- Rigueur : souci du détail
- Attention constante
- Autonomie & polyvalence
- Organisation

Évolution prévisionnelle du poste : Responsable conditionnement

Plan de formation continue, dès la deuxième année.

Rémunération : 1600-1900 selon l'expérience.

Postuler : tc@brasseriecarteron.com