



Descriptif du poste : opérateur de Brasserie

Les missions : Rattaché(e) au responsable d'exploitation, les différentes missions sont :

- Brasser de A Z toutes nos recettes dans un environnement automatisé
- Suivre les fermentations
- Préparer les bières pour le conditionnement : filtration, centrifugation, carbonatation
- Créer des nouvelles recettes
- Suivre/contrôler la fabrication en respectant rigoureusement les procédures de production et qualité
- Aider au conditionnement
- Assurer une hygiène irréprochable des installations et de l'espace de production

Votre profil : Titulaire d'une formation spécialisée ou d'un diplôme universitaire dans le domaine Brassicole, ou vous justifiez d'une d'expérience dans une fonction similaire.

Passionné(e) par l'univers brassicole, vous faites preuve d'une grande curiosité. Vos connaissances techniques de brassage sont reconnues. La bière et sa chimie vous passionnent, le terrain et les cuves, c'est votre domaine.

Vos qualités :

- Sens de l'organisation
- Rigueur
- Flexibilité
- Respect des consignes de sécurité et d'hygiène : Les règles de qualité et propreté sont pour vous une priorité
- Capacité à manipuler des charges lourdes
- Autonomie
- Sens du contact

Olivier BARUCQ

Directeur

Mail : olivier.barucq@brasserieDupaysBasque.com

Mobile : +33 6 06 71 51 72

La Brasserie du Pays basque

57 Rue du Moulin de la Ferreri

Zone artisanale Etxecolu – 64 520 Bardos