

Tu aimes l'univers Bière ? Tu brasses ? Tu veux participer à l'aventure Léman ?

Nous recrutons un.e brasseur.se expérimenté.e

La brasserie artisanale du Léman implantée à Allinges (74) depuis 2009 fabrique et commercialise des bières biologiques et naturelles de qualité.

MISSIONS PRINCIPALES :

- tu brasses et tu fais le suivi de fermentation
- tu réalises la mise en fûts ou en bouteilles et l'étiquetage de la bière
- tu entretiens l'espace de production et de conditionnement en respectant les procédures HACCP
- tu participes à la recherche et au développement des recettes : brassage sur brasserie pilote
- tu gères le contrôle qualité tout au long du conditionnement
- tu entretiens le parc de tireuses mobiles
- tu définis des besoins d'approvisionnement

COMPÉTENCES :

- tu es intéressé par la Bière : tu as un sens gustatif et olfactif aiguisé ainsi que des connaissances de l'univers bière actuel
- tu fais preuve de rigueur, d'organisation et de réactivité
- tu es capable travailler en équipe comme en autonomie
- tu as une capacité d'analyse et un sens critique
- tu sais exécuter et respecter une procédure tout en étant capable de faire preuve d'initiative
- tu es capable de faire du feed back
- tu maîtrises l'outil informatique

PROFIL RECHERCHÉ :

- une expérience de brasseur.euse est nécessaire
- goût et intérêt pour l'univers brassicole
- propre et organisé
- dynamique et physiquement en forme

CONTRAT :

- Le poste est à pourvoir rapidement
- Nous te proposons un CDI de 40H/semaine
- De nombreux autres avantages restants à découvrir en postulant chez nous !

**Si tu es intéressé.e, n'hésite pas à envoyer ton CV
avec ta lettre de motivation à :
info@biere-leman.com**