



Formateur et Consultant en Malterie-Brasserie (H/F)

IFBM – Vandœuvre-lès-Nancy (54)

CDI

Présentation

Envie de prendre de la hauteur et d'interagir avec tous acteurs français de la filière brassicole ? L'équipe Formation-Consulting de l'IFBM recrute ! Rejoins une équipe de 3 formateurs et 3 administratifs qui forme les personnels des malteries et brasseries de toute taille en France et à l'international. Former à IFBM ce n'est pas s'enfermer dans une salle à répéter la même chose en boucle : la formation en salle est une composante importante mais la pratique sur le terrain et les TP sont des éléments clés de nos formations, les publics sont très variés de même que les sujets des formations (malteurs, brasseurs, sélectionneurs d'orge, fabricants de boissons sans alcool, distillateurs, conditionnement de boissons, laboratoires, services qualité, fournisseurs d'équipement, novices et expérimentés, étudiants à l'Université), pas un jour ne se ressemble !

L'entreprise :

Créé en 1962, l'Institut Français des Boissons, de la Brasserie et de la Malterie (IFBM) est le centre technique de la filière orge-malt-bière-boissons. Nous formons les malteries et brasseries de la nouvelle scène craft comme des grandes entreprises historiques.

IFBM c'est une quarantaine de collaborateurs avec des activités diverses : Plateforme de production et de conditionnement de bière et de sodas, Malterie pilote et micro-malterie, Laboratoires R&D, analyses matières premières, Formation et consulting. La synergie de tous ces services créé cet institut indépendant et unique en France qu'est l'IFBM, notre expertise est reconnue en France mais aussi à l'international.

A travers sa filiale Qualtech c'est aussi un réseau de laboratoires capables d'effectuer des analyses physico-chimiques et microbiologiques sur l'orge, le malt, la bière et toutes les autres matières premières brassicoles.

Le Poste :

- Dispenser des formations en français (et ponctuellement en anglais) à IFBM et directement chez les clients en France et à l'étranger (DOM-TOM, Afrique de l'Ouest, Europe).
- Réaliser des actions de consulting technique : résolutions de problèmes techniques, choix de matériel et démarrage d'activité sur site, amélioration des pratiques, intégration de nouveaux équipements
- Participer aux salons professionnels (Salon de l'Agriculture, Salon du Brasseur, Lyon Bière festival...) et aux conférences techniques (Trends in Brewing, DrinkTec, Braü, EBC Conferences...) pour aller à la rencontre des clients



- Réaliser des veilles techniques (en anglais) et pédagogiques pour faire évoluer les contenus des formations et répondre aux demandes de consulting.
- Améliorer le format et les méthodes pédagogiques des formations (études de cas, mise en situation, opération sur le terrain)

Le poste est basé dans nos locaux à Nancy, mais des déplacements fréquents (30% du temps) sont à prévoir en France et plus sporadiquement à l'international (Afrique de l'Ouest, DOM-TOM, Europe). Vous évoluerez sous la responsabilité du Responsable Formation-Consulting et de la Responsable Administrative Formation-Consulting.

Profil attendu :

- De formation **Bac+5 dans un domaine technique (agroalimentaire, mécanique, chimie...)** avec une **expérience de 1 à 2 ans en production en malterie ou brasserie**. Toute expérience dans une malterie-brasserie de grande taille et dans un domaine connexe à la fabrication (qualité, mécanique énergétique, communication) sera valorisée.
- Être exigeant techniquement, avoir un excellent relationnel (bonne communication orale et écrite), être force de proposition sur de nouveaux sujets et outils pédagogiques, **être passionné(e) par la malterie et la brasserie** sont des qualités requises pour ce poste.
- Une formation de formateur sera prévue pour acquérir les outils d'ingénierie pédagogique.
- Permis B requis.
- Anglais courant requis pour la veille technique.

Rémunération : à partir de 2457€ bruts/mois sur 13 mois (selon expérience)

Type de contrat : CDI Temps Plein

Date de prise de poste : à partir d'avril 2025

Statut : cadre, forfait jour

Avantages : RTT, prime de 13^{ème} mois, prime de vacances, tickets restaurant, mutuelle, compte épargne temps (CET), plan d'épargne retraite (PERCO) et offres avantageuses du CSE. Mais aussi des moments conviviaux tout au long de l'année : soirées dégustation bières de saison, repas de Noël, réunions et repas d'entreprise, etc)

Conditions de travail : Le poste n'est pas télétravaillable ou en remote, il est important que les formateurs soient intégrés au sein de l'IFBM pour interagir fréquemment entre pairs.