Offre d'emploi

HEAD BREWER / MAÎTRE BRASSEUR H/F

L'ENTREPRISE :

Mage Malte, microbrasserie artisanale bio à **Mamers (72)**, brasse des bières locales avec **passion, créativité et engagement écoresponsable**.

Dans le cadre de notre développement et de l'augmentation de notre capacité de production, nous recherchons un nouveau talent pour rejoindre notre équipe et participer à l'essor de cette belle aventure.

👉 Et si ton prochain brassin donnait un vrai sens à ta carrière ?

Envie de créer, d'innover, et de t'épanouir dans une brasserie à **taille humaine et engagée** ?

🔔 Le poste est à **pourvoir dès septembre**, alors si tu es prêt(e) à relever le défi, n'attends plus et rejoins-nous !

VOS MISSIONS PRINCIPALES :

En tant que **HEAD BREWER / MAÎTRE BRASSEUR H/F**, vous serez rattaché au Responsable de fabrication.

Vos missions principales :

Pilotage de la production :

- Planification des brassins et des fermentations
- Organisation de l'équipe de brasseurs (3 personnes) pour assurer une production optimale
- Suivi des stocks de matières premières et consommables pour garantir une production fluide

Supervision du brassage :

- Garant de la qualité des produits à chaque étape
- Amélioration continue des recettes, des rendements et des process pour des bières toujours meilleures
- Veille au respect des normes sanitaires et bio

Maintenance et hygiène :

- Suivi des protocoles de nettoyage (CIP/SIP) pour assurer une hygiène irréprochable
- Coordination des petites interventions techniques pour maintenir l'équipement au top

Développement :

- Participation aux projets R&D, développement de nouvelles recettes, éditions limitées, expérimentations...
- Interaction avec les clients et partenaires pour mettre en valeur notre savoir-faire et nos produits

Ce que MAGE MALTE Offre :

- **Un poste clé**, au cœur de la brasserie, où ton savoir-faire fait vraiment la différence
- Un **cadre de travail agréable**, entre nature et cuves inox dernier cri
- Une **équipe soudée, passionnée**, avec qui partager idées, réussites... et dégustations
- Une **entreprise engagée**, dans le bio, le local, le réemploi et l'impact positif
- **Contrat CDD 39h/semaine, avec une vraie perspective de CDI**
- **Un rythme régulier et équilibré** : Lundi → Jeudi : 8h00–16h00 | Vendredi : 8h00–15h00
- **Salaire à définir selon ton profil** et la convention collective des brasseries

PROFIL RECHERCHÉ :

👤 Tu viens d'une formation brassicole (DU Brasseur, Licence Pro, BTS...) ou tu es un(e) autodidacte aguerri(e) ? Parfait, tant que tu as du savoir-faire et l'amour du métier.

🔧 Tu brasses depuis au moins **5 ans, avec 2 ans minimum en responsabilité** ? On a besoin de ton expertise !

⚙️ Tu connais les installations de 15 à 30 hL comme ta poche ? C'est un vrai + pour piloter notre outil de production.

🚫 Et côté savoir-être, tu coches ces cases :

- Tu sais manager une petite équipe et garder le cap, même en pleine ébullition
- Tu es organisé(e), rigoureux(se), avec toujours un coup d'avance
- Tu connais les normes bio, le monde brassicole, et tu as une vraie sensibilité produit
- Tu es autonome, adaptable et tu veux t'impliquer dans un projet qui a du sens

Ne manquez pas cette opportunité ! Envoyez votre CV et lettre de motivation à compta.mage.malt@gmail.com