

BRASSEUR CONFIRMÉ (H/F)



BRASSERIE ARTISANALE RATZ

QUI SOMMES NOUS : La Brasserie Artisanale Ratz, c'est avant tout une histoire ! L'histoire d'un passionné de bière depuis 25 ans, ingénieur de formation, qui décide de faire de sa passion son métier. Nous sommes installés aux portes de Cahors, dans une très belle infrastructure. Notre salle de brassage de 50 hl est aujourd'hui à la pointe de la technologie et génère une production annuelle de 17 000 hl.

NOTRE MISSION : Nous avons à cœur de proposer à nos clients des gammes de bières variées et des bières de saison. Notre distribution régionale chez les cavistes, cafés hôtels restaurants, associations et en grande distribution permet d'assurer la croissance et le développement de notre brasserie. Attachés aux valeurs artisanales, nous avons fait le choix exigeant de ne pas pasteuriser nos bières. Plusieurs médailles remportées au Concours Général Agricole de Paris nous confortent dans notre vision et dans notre exigence.

NOTRE ÉQUIPE, NOS MOYENS : Notre équipe est composée d'une trentaine de collaborateurs s'adaptant à la saisonnalité. Nos brasseurs sont des passionnés et nous travaillons, tous services confondus, pour créer et faire connaître nos nouvelles recettes « maison ». Amateurs de bière pour la plupart, nous sommes attachés à préserver nos moments de dégustation, entre technique et partages.

Dans le cadre de notre développement, nous souhaitons renforcer l'équipe de production et recherchons un(e) brasseur (se) confirmé(e).

VOS MISSIONS

PREPARATION

Création/proposition de nouvelles recettes de saison
Suivi des stocks des matières premières
Préparation et optimisation des recettes
Programmation de l'équipement de brassage full automatique (Braukon)

BRASSAGE

Conduite du brassage : empâtage, filtration, refroidissement du moût
Suivi et contrôles du brassage et des fermentations
Maîtrises des outils des analyses (pH-mètre, densité et mesure Oxygène et Carbonatation)
Réalisation des opérations du chai : transferts et centrifugation

ENTRETIEN

Réalisation du nettoyage et de la désinfection des installations
Maintien de la propreté des espaces de production
Contrôle du matériel
Entretien et changement des pièces d'usures en relation avec les fournisseurs

RELATION INTERSERVICE

Communication étroite avec l'équipe de soutirage.

Ponctuellement

Opérations de soutirage (bouteille et fût) avec l'équipe en place



VOTRE PROFIL

Issue d'une formation en agroalimentaire et brassicole, vous justifiez d'au moins 5 ans d'expérience dans la production de bière.

L'environnement numérique vous est coutumier et vous avez une première expérience dans les équipements full automatiques. Vous devez converser en anglais ou en allemand. Personne de terrain, rigoureuse, autonome et polyvalente, vous avez une forte capacité d'adaptation et un bon sens de l'observation.

L'esprit d'équipe est dans vos gènes et vous placez l'hygiène au premier plan de vos actions.

NOTRE PROJET COMMUN

En nous rejoignant, vous aurez l'opportunité d'intégrer une équipe jeune, soudée et engagée.

Nous vous donnerons les moyens nécessaires pour réaliser vos missions avec succès. Votre environnement de travail vous offrira des process rodés, des machines à la pointe et des collègues friands de partages.

A noter : si vous avez besoin de liberté dans la production, dans le déroulement du process, et si vous avez besoin de consignes fréquentes, vous pourriez ne pas vous épanouir à nos côtés.

NOTRE OFFRE

- CDI – 39h/semaine – Annualisation
- Salaire annuel brut : de 30 000 à 38 000 selon compétences
- Primes, Titres restaurant
- Poste à pourvoir dès que possible.

Si vous vous reconnaissez pleinement, envoyez CV et LM à recrutement@biereratz.fr
Le respect faisant partie de nos valeurs fondamentales, nous vous garantissons une réponse