

# **BRASSERIE DU VAL DE SAMBRE**

## **POSTE 1 : BRASSEUR**

### **JOB DESCRIPTION**

Vous gérez la production de nos bières ADA, Blanche de Charleroi, Chérie sous la supervision du Responsable de la Brasserie (brassage, suivi et gestion des fermentations, filtrations et soutirages, contrôle des brassins et réalisation des programmes).

Vous veillez à la maintenance et au nettoyage des installations de brassage, de soutirage en fûts et de soutirage en bouteilles.

Vous réalisez les analyses élémentaires (densité, pH, amertume....) nécessaires à l'élaboration des fiches techniques

Vous êtes aussi capable d'intervenir en cas de panne des machines de production (salle de brassage et cave).

Vous gérez les commandes et inventaires des matières premières et du matériel de maintenance.

Vous gérez et contrôlez la propreté et l'hygiène de votre endroit de travail selon les normes H.A.C.C.P.

## **PROFIL**

Vous êtes titulaire au minimum d'un graduat à orientation technique ou d'un BAC ingénieur brassicole

Vous avez une expérience professionnelle de min. 3 ans en industrie brassicole.

Vous avez une facilité d'adaptation à différentes situations.

Vous avez de bonnes connaissances en anglais.

Vous disposez d'une voiture et du permis B.

Vous êtes dynamique, efficace, proactif(ve), organisé(e), rigoureux(se), méthodique et respectueux(se) des procédures.

Vous n'avez pas peur d'effectuer des heures supplémentaires le cas échéant.

## **OFFRE**

Nous vous offrons :

Un cadre de travail unique dans une société jeune à taille humaine et en plein développement.

Une chance d'acquérir une expérience unique (brasserie actuellement en construction).

Un CDI full time avec rémunération selon normes de la CP 220.

Un environnement de travail neuf, propice à votre épanouissement et à votre évolution.

Possibilité d'évolution et de carrière sur le long terme.