

**Objet** : Nouvelle Brasserie lyonnaise située à Neuville-sur-Saône, CP-69250, France

**Nom de la brasserie** : non défini pour le moment

**Date document** : 23/09/2020

# Brasserie : recrutement nouvelle équipe

**Domaine** : brasserie craft industrielle

**Poste 1** : Maître brasseur H/F

**Poste 2** : Brasseur H/F

## Présentation de la Brasserie

La Brasserie dont il est question est une nouvelle brasserie industrielle craft située au Nord de Lyon à Neuville-sur-Saône fondée par deux passionnés de bières spéciales. Son lancement est prévu pour avril 2021.

La Brasserie automatisée est pourvue de matériel technologique allemand de pointe. Sa taille est calibrée pour accueillir jusque 80.000hL annuellement avec un objectif de 20.000hL la première année.

La répartition se fera entre l'approvisionnement de 10 bars à bières lyonnais déjà existants, une nouvelle marque locale et des bières à façon pour le compte d'autres brasseries ou de projets brassicoles.

La philosophie de la Brasserie est de mettre en avant innovation et qualité sur un marché en pleine expansion. De très nombreuses recettes seront brassées avec toujours un objectif, la qualité pour tous les styles : Double IPA, Triple, Pils, Blonde, Ambrée, NEIPA, Fruitée, Nitro Stout... et aussi bien entendu des recettes à imaginer !

## L'ADN de la Brasserie

Nous sommes dès aujourd'hui à la recherche de personnes qui compteront parmi sa future équipe de personnalités passionnées et autonomes, capables de travailler avec rigueur dans l'univers d'une jeune entreprise agroalimentaire.

Les fondateurs de la Brasserie souhaitent donner l'opportunité aux personnes de sa nouvelle équipe de développer leurs compétences dans un environnement innovant, de professionnalisme et de partage du savoir-faire.

Les profils atypiques et sérieux feront de la Brasserie une marque de fabrique. Ils pourront compter sur un support technologique de haute qualité et seront impliqués dans le développement de la brasserie aux cours des prochaines années.

## Profil recherché n°1 :

MAITRE BRASSEUR H/F

### Votre mission :

- Suivre les travaux d'installation de la brasserie dès février 2021
- Mise en route de la brasserie
- Gestion des recettes, processus brassage, suivi et contrôle fermentation
- Gestion planning remplissage bouteilles/fûts
- Gardien de la qualité du début à la fin de la production
- Développement régulier de nouvelles bières
- Reproduction de recettes existantes

### Horaire :

- 39h / semaine
- Flexibilité exigée

### Votre profil :

- Vous êtes titulaire d'un diplôme universitaire d'ingénieur brasseur et possédez au moins 5 à 10 années d'expérience dans une ou plusieurs brasseries de taille moyenne à grande.
- La bière et sa chimie vous passionnent, du labo aux cuves, c'est votre domaine.
- Les règles de qualité et propreté sont pour vous une priorité.
- La mécanique « simple » des machines n'ont pas de secrets pour vous et êtes capable de repérer à l'oreille une machine qui ne tourne pas rond.
- Vous parlez anglais, le français est un plus.

### Notre offre :

- Un contrat CDI plein temps.
- L'opportunité d'intégrer une nouvelle brasserie familiale à taille humaine.
- Un package salarial relatif à vos compétences.

### Prêt à relever le défi ?

Envoyez votre candidature à Youri Jeanmart : [youri@brew-brothers-company.com](mailto:youri@brew-brothers-company.com)  
également disponible par téléphone au +32 478 33 24 33 (numéro belge).

Votre candidature sera traitée dans la plus stricte confidentialité.

## Profil recherché n°2 :

BRASSEUR H/F

### Votre mission :

- Participer à la mise en route de la brasserie dès avril 2021
- Production des bières, rapports de brassage détaillés
- Transferts des bières
- Centrifugation, carbonatation, re-sucrage, flash pasteurisation
- Préparation du soutirage
- Analyses laboratoire
- Gardien de la qualité du début à la fin de la production

### Horaire :

- 39h / semaine
- Flexibilité exigée

### Votre profil :

- Vous êtes titulaire d'une formation spécialisée ou d'un diplôme de haute école ou universitaire en brasserie et possédez au moins 1 année compétente d'expérience dans une même brasserie, idéalement de taille moyenne à grande.
- La bière et sa chimie vous passionnent, le terrain et les cuves, c'est votre domaine.
- Les règles de qualité et propreté sont pour vous une priorité.
- Vous êtes prêt à donner un coup de main au remplissage.
- Vous parlez anglais, le français est un plus.

### Notre offre :

- A la suite d'une période de probatoire de 3 mois, un contrat CDI plein temps.
- L'opportunité d'intégrer une nouvelle brasserie familiale à taille humaine.
- Un package salarial relatif à vos compétences.

### Prêt à relever le défi ?

Envoyez votre candidature à Youri Jeanmart : [youri@brew-brothers-company.com](mailto:youri@brew-brothers-company.com)  
également disponible par téléphone au +32 478 33 24 33 (numéro belge).

Votre candidature sera traitée dans la plus stricte confidentialité.