

VERITABLE PRODUCTEUR EN PLEIN CŒUR DE CHARLEROI, LA MANUFACTURE URBAINE TORREFIE DU CAFE, BRASSE DE LA BIÈRE EN CIRCUIT COURT ET VALORISE LES SAVOIR-FAIRE DES ARTISANS LOCAUX EN PRIVILEGIANT LE DEVELOPPEMENT DURABLE

La Manufacture Urbaine (LaM.U) s'inscrit au cœur de Charleroi. Lieu pluriel de rencontre et de vie animé par les codes du développement durable et de l'économie de la contribution, LaM.U pose les bases d'une économie verte à l'heure de la troisième révolution industrielle et entend brasser les cultures en tous sens.

Elle privilégie la micro-économie, les circuits courts et la production locale. Elle souhaite favoriser les échanges directs entre producteurs et consommateurs tout en réduisant l'empreinte carbone notamment liée aux transports.

Elle se décline aujourd'hui en trois lieux à proximité de la Sambre :

- **L'Atelier**, Rue Brabant 2, est à la fois une micro-brasserie, un bar et un espace de production ouvert (bière et café) où il est possible de se restaurer autour d'expositions ou de concerts / DJ set.
- **Le Martinet**, Rue de Roux 294 à Monceau sur Sambre, est un ancien charbonnage où la garde des bières ainsi que leur conditionnement sont réalisés.
- **La Table**, Place Emile Buisset 10, est dédié à l'Horeca. Il s'agit d'un restaurant gastronomique dont les plats sont issus des producteurs de la région et des productions de L'Atelier.

Plus qu'un lieu LaM.U est un concept qui est voué, à terme, à se développer dans d'autres villes.

Dans le cadre de notre fort développement, nous recrutons un **Maître brasseur**, en contrat CDI.

Vos missions sont les suivantes :

- La gestion et l'organisation complète de la brasserie en lien étroit avec le Responsable de Production
- Le processus de fabrication de la bière : brassage, fermentation, garde
- Etablissement et respect des procédures de production
- La qualité des bières ainsi que le développement de nouvelles recettes
- Etablissement et respect des procédures de qualité
- La gestion des flux logistiques
- La gestion des achats de matières premières et pour le conditionnement
- La mise en bouteille / fût
- La maintenance des machines
- Des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Les déclarations de brassage et des accises
- La pérennisation des outils informatiques de contrôle et gestion

Vous savez vous adapter à toutes les situations et être à la fois décontracté et professionnel.
Vous êtes à l'écoute, souriant, sympa et très réactif.

Vos qualités :

- Passionné(e) par la bière
- Savoir gérer les priorités
- Efficace et organisé(e)
- Autonome
- Flexible au niveau des horaires
- Fiable : tenir ses engagements
- Curieux (se)
- Rigueur organisationnelle et scientifique

Expérience professionnelle dans le secteur est indispensable
Etude en agro-alimentaire ou formation Brasseur souhaitée

Rémunération attractive & fonction de l'expérience

Localisation : Rue de Brabant 2 à Charleroi / Rue de Roux 294 à Monceau sur Sambre

Type d'emploi : CDI