

OFFRE D'EMPLOI



– LA BRASSERIE DU CLOCHER RECHERCHE UN BRASSEUR (M/F) –

Dans le cadre de son expansion, la Brasserie du Clocher engage un collaborateur-brasseur polyvalent (H/F) pour compléter son équipe. En effet, notre micro-brasserie artisanale installée depuis fin 2015 dans l'ancienne chapelle réaffectée du Piroy à Malonne et bien installée dans le paysage brassicole wallon est à la recherche d'un Brasseur passionné ayant déjà de l'expérience et souhaitant produire des bières savoureuses et de qualité irréprochable.

Mission

La mission qui sera confiée à ce nouveau collaborateur sera variée et concernera toutes les étapes de la production, du conditionnement et de la distribution de la bière et de ses produits dérivés.

Lieu de travail

La majorité du travail à réaliser se fera sur le site de production de la brasserie ou à son entrepôt, situés à Malonne et Floreffe. Certaines tâches (par exemple les livraisons) ou activités (expl : foires) impliquent des déplacements.

Fonctions

Les tâches incombant à ce poste couvrent les aspects suivants (liste non exhaustive) :

- Production de la bière, en ce compris le concassage, le brassage, la surveillance de la fermentation, le soutirage et le conditionnement, en assurant le contrôle rigoureux de toutes les étapes et des paramètres de production dans le respect des recettes de la brasserie et des procédures qualité
- Réception des marchandises, enlèvement des commandes client, préparation et livraison des commandes
- Gestion de l'entrepôt et des stocks de matières premières et de produits finis
- Entretien et maintenance des infrastructures, de l'équipement et du matériel en ce compris la résolution des incidents techniques et le suivi de la maintenance des machines
- Responsable du suivi qualité de la brasserie et des procédures HACCP
- Accessoirement, le collaborateur pourra être amené à prendre part aux activités suivantes :
 - Accueil des visiteurs à la brasserie et visites guidées, en ce compris la tenue d'un comptoir de vente
 - Aide à l'organisation d'événements ou d'activités dans la brasserie
 - participation à diverses opérations commerciales et promotionnelles
- Assurer le maintien d'un environnement de travail propre, sécurisé et organisé
- Assurer la formation de stagiaire(s)

Profil recherché

Le collaborateur idéal sera tout d'abord passionné par le monde de la bière et le métier de brasseur et aura une expérience professionnelle préalable. Nous recherchons une personne polyvalente, autonome et curieuse d'apprendre, souhaitant s'impliquer dans notre projet passion et désirant rester avec nous durablement. Nous sommes une toute petite entreprise, donc tout le monde touche à tous ...et c'est très enrichissant !

Expérience :

- minimum 2 ans d'expérience en brassage professionnel et en conditionnement
- une expérience en pratique de laboratoire liées à la bière et ses analyses est un plus

Formation et diplômes :

- aucun diplôme exigé mais un diplôme ou une formation dans un ou plusieurs des domaines suivants est un plus :
 - Agro-alimentaire
 - Automation, machines et outillage industriels
- Avoir bénéficié de la Formation IFAPME « Micro Brasseur » est un plus

Langue :

- maîtrise du français écrit et oral
- des notions d'anglais technique sont un atout

Qualités requises :

- Vous devez maîtriser le brassage, l'embouteillage et l'enfûtage, ainsi que l'ensemble des procédures de nettoyage et de désinfection
- Faire preuve de rigueur, hygiène et propreté
- Pouvant s'intégrer dans une équipe mais aussi travailler de manière autonome
- esprit d'entreprise, polyvalence
- Personne de terrain, pragmatique et réactive ayant le sens d'initiative
- Flexibilité (ca marche dans les 2 sens)
- Posséder le permis voiture (B); la possession d'un permis C et/ou du brevet de cariste sont un plus
- Pouvoir travailler avec un ordinateur (email, encodage dans programme de gestion,...)
- Avoir des notions en mécanique et en électricité serait le bienvenu
- Une bonne connaissance des bières et du marché de la bière est un plus

Nous offrons :

- L'intégration au sein d'une TPME dynamique en plein développement et d'une équipe de passionnés
- Un job passionnant avec des horaires flexibles, du lundi au vendredi, sur une base de 38h/semaine.
- Salaire compétitif basé sur les barèmes de l'Industrie Alimentaire
- Possibilité d'implication dans les autres activités de la brasserie selon affinités (cours zythologie, visites guidées, food-pairing, ...)
- Possibilité de formation et d'évolution dans la fonction

Type de contrat :

- un contrat à durée indéterminée (à discuter)
- Qualification : ouvrier de brasserie – niveau « manœuvre » selon la CC 118 (en fonction de l'expérience démontrée)
- Horaire de travail : travail à temps plein sur base de 38 heures/semaine, généralement du lundi au vendredi avec des prestations ponctuelles le w-e ; horaire flexible

Conditions de travail

- Port de charges lourdes (casiers, sacs, bidons,...) - environ 25kg
- Manipulation de produits chimiques (nettoyage et stérilisation)
- Conduite d'un chariot élévateur

Comment postuler ? CV et lettre de motivation à envoyer par email à «job@brasserieduclocher.be»