

Offre d'emploi

Profil type chercheur : secteur malterie / brasserie

Dans le cadre d'un projet de recherche de type *First Entreprise* (subsidé par la DGO6 – SPW), en collaboration avec *Meurice R&D*, la *Malterie du Château* est à la recherche d'un chercheur expérimenté et motivé par la thématique suivante : « l'utilisation du malt vert en brasserie ».

Aujourd'hui, plus que jamais, il est du devoir des industries de réduire leur empreinte écologique. Pour les brasseries, l'utilisation du malt vert est un moyen d'y parvenir. A l'opposé des malts habituellement produits, le malt vert n'est ni séché ni torréfié après sa germination. Il conserve ainsi un haut pouvoir enzymatique, source de nombreux avantages pour le brasseur (meilleur rendement, filtration facilitée, etc.). Ce projet étudie les avantages, les contraintes et les limites d'utilisation du malt vert. Il se focalise sur l'apport de nouvelles connaissances et de solutions techniques innovantes.

Formation lors du projet :

Il s'agit d'un projet de recherche relativement complexe avec de nombreux défis et faisant appel à des connaissances et compétences très larges. Le chercheur engagé aura l'opportunité de compléter sa formation de manière théorique et pratique. Il pourra suivre des cours s'il doit acquérir des connaissances complémentaires liées à la réalisation du projet. Et en pratique, il sera formé chez Meurice R&D sur l'ensemble des techniques de laboratoire liées au projet.

Profil et prérequis :

- Formation type : ingénieur brasseur, ingénieur chimiste, ingénieur agronome, ou tout autre domaine lié au projet (niveau master minimum), etc.
- Expérience démontrée dans le cadre de projets de recherche appliquée
- Permis B
- Domicilié à une distance raisonnable de la Malterie du Château (site de Beloeil)

En pratique :

- Période (2 ans) : commençant **dès que possible. Idéalement à partir d'août 2021.** L'engagement peut être poursuivi sous CDI dans l'équipe R&D de la Malterie du Château si la personne convient pour le poste.
- Salaires mensuel brut : 3500€, avec nombreux autres avantages.
- Lieux : à Beloeil (site de la Malterie du Château) et à Bruxelles (labo de Meurice R&D)

Contact :

Pour poser votre candidature, envoyez votre CV et lettre de motivation **AU PLUS TARD pour le 27 AOUT 2021** à Gil Leclercq par email : gil@castlemalting.com.