



Brasseur·euse à 100%

Docteur Gab's est une brasserie *craft* suisse, fondée par trois amis d'enfance en 2001. Située à Puidoux (Vaud, Suisse), sa production en 2021 a été de 19'000 HL et elle vise un doublement de la production d'ici 2024. Employant actuellement 35 équivalents plein temps, elle est l'une des brasseries pionnières du mouvement "craft beer" en Suisse et parmi les plus innovantes avec les marques Dr. Gab's, SWAF et Crafty (cidre). Elle est leader dans sa catégorie sur le marché suisse romand et vise une portée nationale.

La brasserie recherche un·e brasseur·euse à 100% qualifié·e et passionné·e pour renforcer l'équipe de production composée d'une dizaine de personnes. Il s'agit principalement de brasser plusieurs batchs par semaines sur notre installation automatisée de 50 HL, faire le suivi de fermentation, centrifuger et conditionner la bière et procéder aux CIP. De plus, les brasseurs sont impliqués dans l'amélioration continue et la création de nouvelles recettes.

Le/la brasseur·euse réfère au *head brewer*. Une attitude positive est attendue, ainsi qu'un soin irréprochable en matière d'hygiène et une approche pragmatique dans la résolution de problèmes. Il/elle doit pouvoir travailler en équipe et être capable de faire les efforts supplémentaires lorsque cela est nécessaire.

Brassage

- Suivi de la qualité des matières premières durant toutes les étapes de production
- Préparation des matières premières et des brassages
- Être indépendant lors du brassage, du début à la fin
- Effectuer la maintenance des éléments principaux, selon le plan de maintenance
- Collaborer avec le *head brewer* et les autres membres de l'équipe de production
- Mesurer et noter les données de production dans la base de données

Fermentation et conditionnement

- Purger les fermenteurs et cuves de garde
- Suivi des transferts de produit, notamment la centrifugation, la carbonatation en ligne, la pasteurisation en ligne, etc.
- Préparation et nettoyages des lignes et des équipements selon le protocole CIP
- Mise en place, suivi et nettoyage de la ligne de conditionnement
- Participation au conditionnement et au packaging en collaboration avec les opérateurs

Profil recherché

- Vous êtes titulaire un CFC de technologue en denrées alimentaires ou d'un titre jugé équivalent
- Vous êtes au bénéfice de plusieurs années d'expérience sur une salle de brassage automatisée ou semi-automatisée de minimum 10 HL

- Vous avez une bonne capacité d'adaptation, notamment lors de changement de dernière minute ou de situations stressantes
- Vous avez l'esprit d'équipe et êtes capable de travailler de manière indépendante
- Vous avez un haut niveau d'exigence concernant la qualité
- Vous êtes capable de travailler en français et en anglais.

Details

- Entrée en fonction à discuter
- En cas d'intérêt, merci d'adresser votre CV et lettre de motivation à : rh@docteurgabs.ch