



Fonction demandée pour le poste de brasseur la Brasserie De Silly

Département : production

Fonction : Brasseur

But : utiliser, contrôler et adapter le processus de production au départ de la salle de brassage central. Préparer, nettoyer, traverser les bières du brassage jusqu'à la garde.

Place dans l'organisation :

Nature des activités et responsabilités :

Se charger de la mise en route, de la bonne évolution et de la mise hors service du processus de production. Cela comporte entre autres :

- mettre en route et hors service les installations ou certains éléments de ses installations.

- Utiliser, contrôler, régler et adapter les appareils, en vue de la fabrication de produits alimentaires (notamment les équipements de production, les installations et appareils, les outils) dans le département production, et ce, à l'aide des écrans informatiques et d'un tableau de mesure et de réglages.

Le tout sur la base des procédures établies et des dispositions relatives à la production, de recettes, d'indications du supérieur et de données d'analyses provenant du laboratoire.

Contrôler le processus de production afin de garantir le bon déroulement et la qualité de la production. Cela comporte entre autres :

- contrôler notamment les températures, les matières premières, les pressions, les niveaux, etc.

- Adapter l'un ou l'autre de ces éléments en vue de laisser la production se poursuivre de manière adéquate

- Avertir les opérateurs du département de production en ce qui concerne les adaptations des appareils qui ne peuvent pas t'être géré au départ de la salle de contrôle

- Avertir le supérieur en cas d'importants dysfonctionnements et prendre les mesures nécessaires tels que notamment arrêter les machines.

Respecter les dispositions prises par l'entreprise, les mesures d'hygiène et de sécurité lors de l'exécution des activités.

Rédiger des rapports de garde indiquant les données de production, les résultats des analyses, les dysfonctionnements.

Aptitudes sociales, communication :

Discuter avec le supérieur en cas de perturbations du processus de production. Rassembler et diffuser les informations. Émettre des avis et des conseils. Rédiger des rapports de garde.

Entretenir des contacts avec entre autres :

- Les collègues (échanger les informations)
- Les opérateurs (pour exécuter des activités)
- Laboratoire (pour les résultats d'analyses)

Aptitudes spécifiques, exigences :

Utiliser des appareils de contrôle et des ordinateurs
Surveiller attentivement les différentes étapes de fabrication et production de la bière. Rédiger soigneusement des rapports de garde et indiquer clairement les résultats des analyses ainsi que compléter les documents
Rester à son poste durant les étapes de production
Rester concentré pour éviter des erreurs
Être propre soigneux et ordonné
Respecter les horaires et les poses de travail. Ne pas utiliser son GSM ou des écouteurs durant son travail.
Gérer les stocks de matière première et de bières Dans les cuves
Souplesse dans les horaires. Habiter dans les environs est un avantage.