

OFFRE D'EMPLOI

LA BRASSERIE DU CHÂTEAU DE LEIGNON

MAÎTRE BRASSEUR (H/F/X)

Dans le cadre de son développement, la **Brasserie du Château de Leignon** recherche un **Maître Brasseur – Responsable de Production et Logistique**, passionné et expérimenté, pour rejoindre son équipe et contribuer à la production de bières artisanales de caractère, brassées avec exigence et authenticité au cœur du Condroz.



Implantée dans l'environnement exceptionnel du Château de Leignon (Ciney), notre brasserie met un point d'honneur à allier **savoir-faire artisanal, qualité irréprochable et durabilité**.

Mission

Vous serez responsable de l'ensemble du processus de production, depuis le brassage jusqu'à la mise en bouteille et à la logistique. Vous garantirez la qualité, la régularité et la traçabilité des bières produites, tout en veillant à la propreté, à la maintenance et à l'optimisation des installations.

Lieu de travail

Le poste est basé à **Leignon (Ciney)**. Certaines activités (livraisons, salons, événements, formations) nécessitent des déplacements.

Fonctions principales

Production

- Réaliser les brassins selon les recettes et les procédures internes.
- Assurer le suivi complet du processus de fabrication : concassage, brassage, fermentation, garde, soutirage, conditionnement.
- Tenir les dossiers de production par lot (recettes, fiches de brassage, suivis de fermentation, déclarations auprès des Douanes et Accises).
- Planifier les opérations de production selon le planning et les besoins commerciaux.

Qualité & Hygiène

- Suivre un **plan de contrôle qualité** (analyses internes, externes et sensorielles).
- Mettre en place un **plan de nettoyage et de désinfection** conforme aux normes AFSCA.
- Assurer le maintien d'un environnement de travail propre, organisé et sécurisé.

R&D et amélioration continue

- Tenir à jour l'échantillothèque de la brasserie.
- Optimiser les recettes existantes et participer à la création de nouvelles bières.

Maintenance

- Organiser la maintenance préventive et corrective des équipements de brassage et de conditionnement.
- Gérer les interventions techniques et assurer le suivi auprès des fournisseurs.

Gestion des stocks & logistique

- Gérer les stocks de matières premières, consommables et produits finis.
- Organiser la chambre chaude et les zones de stockage (rotation, traçabilité, propreté).
- Préparer et livrer les commandes selon le planning.

Vie de la brasserie

- Accueillir les visiteurs (visites guidées, dégustations).
- Contribuer à l'organisation et à la logistique des événements sur site.
- Représenter la brasserie lors de salons, festivals et événements extérieurs.

Profil recherché

Compétences et expérience

- Une première expérience en tant que brasseur dans un environnement professionnel.
- Maîtrise des procédés de brassage, de soutirage et d'enfûtage.
- Connaissance des normes HACCP et AFSCA.
- Permis B + brevet cariste
- Des compétences en laboratoire, mécanique ou électricité sont un plus.

Qualités personnelles

- Passion pour la bière artisanale et le travail bien fait.
- Rigueur, autonomie, curiosité et esprit d'équipe.
- Sens des responsabilités, réactivité et organisation.
- Polyvalence et goût pour le travail de terrain.
- Envie de s'impliquer durablement dans un projet en plein essor.

Nous offrons

- Un **poste à temps plein** dans un cadre unique et inspirant.
- Un **job varié et responsabilisant**, alliant production, qualité, logistique et créativité.
- Une **rémunération selon barèmes et expérience**, avec chèques-repas.
- Un **véhicule utilitaire** mis à disposition pour les livraisons.
- Des **opportunités de formation et d'évolution**.
- La possibilité de participer activement à la croissance et à la notoriété de la Brasserie du Château de Leignon.

Comment postuler ?

Envoyez votre **CV** et **lettre de motivation** à : brasserie@leignon.com