

OFFRE D'EMPLOI



– RECHERCHE UN BRASSEUR PASSIONNÉ (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 en pleine croissance et recherche 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.

Détails de la fonction

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
- Planification des opérations de production
- Suivi qualité de la brasserie et des procédures HACCP
- Assurer le maintien d'un environnement de travail propre, sécurisé et organisé
- 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'évènements ou d'activités dans la brasserie
 - participation à diverses opérations commerciales et promotionnelles

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 tout ...et c'est très enrichissant !

Expérience :

- minimum 1 ans d'expérience en brassage professionnel et en conditionnement
- alternativement, une formation sous le statut de stagiaire peut être envisagée pour un(e) candidat(e) motivé(e) par le poste mais manquant d'expérience

Formation et diplômes :

- l'expérience prime sur le diplôme ; aucun diplôme exigé mais un diplôme ou une formation dans un ou plusieurs des domaines suivants est un plus :
 - Brasserie
 - 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 – ou êtes disposé à mettre toute votre énergie de leur apprentissage
- Faire preuve de rigueur, hygiène et propreté
- Vous êtes capable de vous intégrer dans une équipe mais aussi de travailler de manière autonome
- Vous comprenez ce que c'est de faire partie d'une entreprise et vous savez faire preuve de polyvalence
- Vous êtes une personne de terrain, pragmatique et réactive qui a aussi le sens d'initiative
- Vous appréciez la flexibilité (ca marche dans les 2 sens bien sûr !)
- Vous possédez le permis voiture (B) mais la possession d'un permis C et/ou du brevet de cariste sont un plus
- Même si ce n'est pas l'essentiel du boulot, vous êtes capable de travailler avec un ordinateur (email, encodage dans programme de gestion,...)
- Si vous avez, en plus de toutes ces qualités, des notions en mécanique et en électricité, alors vous commencez à nous faire rêver !
- Idéalement vous possédez une bonne connaissance des bières et du marché de la bière .. mais sinon, on se fera un plaisir de vous l'apprendre

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, selon l'expérience
- 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) ou de stagiaire, selon expérience
- possibilité de contrat à mi-temps dans un premier temps
- Qualification : ouvrier de brasserie – niveau « manœuvre » selon la CC 118 (sera adapté 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
- Chèques repas

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