

Rejoignez-nous !

Responsable Fabrication H/F

Poste basé à : Concarneau


Brasserie de Bretagne
Bières d'émotions

CDI

BRASSERIE DE BRETAGNE

Amateur/rice de bières, de belles histoires de marques et d'innovation, vous souhaitez vous investir dans un projet passionnant?

Rejoignez les **Fabulous French Brasseurs**, un groupement de brasseries indépendantes, œuvrant pour la pérennisation du savoir-faire artisanal français de la bière dans les régions et l'accroissement de son rayonnement en France :

- la **Brasserie de Bretagne** (Finistère) connue pour ses marques Britt, Sant Erwann, Dremmwel et Ar Men, élaborées dans le respect de la tradition brassicole bretonne à travers une production engagée localement
- la **Brasserie de Vézelay** (Yonne) réputée pour sa bière Bio de haute qualité,
- la **Brasserie Artisanale du Sud** (Drôme) alliant qualité et finesse au naturel grâce à sa marque Grihète aux accents du Sud
- et la **Brasserie du Dauphiné** (Isère) qui fait vivre la tradition brassicole du Dauphiné autour de ses 3 marques Mandrin, Face Nord et No Bow.

Vos missions :

Assurer la fabrication des bières de la commande des matières premières jusqu'à la mise à disposition au service conditionnement, dans le respect des règles en matière de sécurité et de qualité :

- **Manager l'équipe composée** d'1 responsable méthode brassage et de 7 brasseurs
- **Réaliser les approvisionnements en matières premières et le planning de la fabrication**
- **Piloter l'amélioration continue** : animer la TPM, suivre la performance du brassage et du service fabrication (rendement et freintes) et veiller à l'optimisation des process
- **Gérer les coproduits**
- **Être garant de la traçabilité et du suivi des stock dans l'ERP (Cegid)**
- **Veiller au suivi de la maintenance** de base ainsi qu'à la gestion des pièces de rechange critiques

Pourquoi nous rejoindre ?

- Travailler aux côtés d'équipes engagées, cultivant la convivialité et l'ouverture
- Avoir une mission qui a du sens au sein d'un groupe qui porte un engagement solidaire et responsable, à travers la promotion d'une production locale et bio
- Une rémunération comprenant un salaire fixe, une prime variable, chèque vacances, un 13^{ème} mois, un intéressement aux résultats de l'entreprise ainsi que des avantages en termes d'accès aux loisirs
- Un parcours d'intégration soigné

Et vous ?

- Vous avez une 1^{ère} expérience de manager réussie ?
- Vous avez contribué à piloter des démarches d'amélioration continue et d'optimisation des organisations dans un environnement de process industriel automatisé

Vous souhaitez intégrer une entreprise dynamique et participer à notre belle aventure ?

Envoyez-nous votre CV à s.maheduroc@ffb.beer !

BRASSERIE DE BRETAGNE 7 Rue Victor Schoelcher – 29900 CONCARNEAU