



FICHE DE POSTE	
Intitulé du poste	Assistant Brasseur
Niveau hiérarchique	Employé
Description du poste	
<p>La Brasserie (150 m2 en intérieur – 200 m2 de terrasse) est située dans un village du Var dans le sud de la France (Cotignac). Elle existe depuis juillet 2019 et s’est développée, elle produit aujourd’hui 339hl par an essentiellement consommés dans ses locaux. Elle est équipée d’une installation de production haut de gamme et performante.</p> <p>La mission consiste, aux côtés du maître brasseur actuel, à l’élaboration et la production de bières artisanales.</p> <p>Perspective : Possibilité d’extension vers un second site de production et de consommation</p>	
Missions & activités	
Tâches principales	<p>Vos missions :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ensemble des étapes de production des bières - Contrôle et suivi des fermentations - Contrôles qualité - Enregistrement de l’ensemble des productions réalisées. - Amélioration continue de l’ensemble des procédés de fabrication. - Participation au développement des nouveaux produits et procédés de fabrication - Embouteillage - Entretien du matériel et des machines
Compétences & qualifications	
Compétences professionnelles	<ul style="list-style-type: none"> - Diplôme de brasseur ou niveau Bac +2/3 (DUT agro, licence biologie/microbiologie) - Première expérience confirmée en brasserie - Capacité d’organisation et d’adaptation - Autonomie de travail, polyvalence - Bon niveau d’anglais
Aptitudes personnelles	<ul style="list-style-type: none"> - Flexibilité, enthousiasme et esprit d’équipe - Passionné par la bière et la production de bière - Rigoureux et très organisé de nature - Excellente condition physique - Capacité d’apprentissage - Sensibilité aux normes d’hygiène - Des compétences en mécanique représentent un grand avantage

