

OFFRE D'EMPLOI DURABLE !

Nous recherchons un (une) futur(e) Brasseur(se) polyvalent

Qui sommes-nous ?

La Brasserie du Grand Pic est implantée à l'entrée de la vallée de la Maurienne en Savoie depuis 2021. Nous avons à cœur de concevoir, produire et commercialiser des bières 100% biologiques, de qualité, respectueuses de l'environnement et qui apporteront une touche de locale aux papilles de ceux qui les dégustent.

Quelles sont nos valeurs ?

Utiliser des matières premières biologiques et locales

Respecter notre environnement et en prendre soin fait partie de notre ADN. C'est pourquoi nos bières sont composées uniquement de malts locaux et issus de l'agriculture biologique. Tous nos houblons sont bio et la plupart sont également issus de la région.

Brasser dans les règles de l'art

Nous concevons nos bières avec le souci du détail et une qualité que nous voulons maximale d'un point de vue gustatif. La culture de la bière de notre équipe, couplée à notre riche expérience d'une décennie de brassage, nous permettent de proposer des bières racées et affirmées.

Sensibiliser à la fragilité de la Montagne

Nous sommes convaincus que nos bières sont un puissant outil pédagogique pour apporter des connaissances à nos clients et à leur entourage. En véhiculant un esprit proche de la nature et en adéquation avec notre territoire, nous croyons que nous pouvons concilier plaisir de déguster et joie d'apprendre à mieux respecter l'écosystème qui nous entoure.

Rendre à la Montagne ce qu'elle nous a donné

Montagnards depuis la naissance, nous sommes reconnaissants de tout ce qu'elle nous a apporté. Nous nous engageons à pérenniser l'emploi dans le village de notre enfance, à renforcer notre activité sur le territoire et à multiplier les initiatives locales pour la sauvegarde du patrimoine naturel et historique.

Quelles sera votre rôle ?

Avant tout : adhérer à nos valeurs et notre projet

Nous recherchons à nouer un lien durable avec des personnes qui ont la passion du monde brassicole et une volonté de s'investir sérieusement dans un projet d'entreprise.

Produire

Produire les différentes bières de la gamme sur notre installation (5HL par batch).
Travailler de façon autonome et en binôme avec le brasseur en chef. Suivre la fermentation tout au long du cycle de vie des brassins.

Conditionner

Transférer les différents fluides, embouteiller sur une machine semi-automatique, enfûter (Polykeg, Keykeg).
Manutention au sein de la brasserie des matières, machines, produits finis

Entretien

Maintenir le matériel en parfait état à l'aide des outils de nettoyage et des protocoles en place.

Contribuer

Apporter ses propres idées, tester des recettes (labo), proposer de futures bières pour étendre la gamme actuelle.

Expérience & profil recherché

Expérience

Une connaissance du milieu brassicole est un minimum requis.
Une expérience réussie en brasserie d'un an est un vrai plus, mais toute candidature de personne avec la volonté d'apprendre sera étudiée

Profil personnel recherché

Motivé, autonome, force de propositions, polyvalent
Robuste et courageux (sacs de céréales, fûts, cartons)
Flexible sur les horaires en cas de besoin (saisonnalité)

Conditions de travail

Vous travaillerez en étroite collaboration avec l'équipe en place et notamment le brasseur en chef qui supervise vos tâches.



Détails de l'offre & contact

Rémunération

Le salaire sera encourageant avec des possibilités d'évolutions rapides suivant le profil.

Contrat de travail

Contrat CDD (idéalement de 6 mois) puis évoluant en CDI. Semaine de 35h (ou 24h minimum)

Autres conditions

Entreprise à échelle humaine, formation sur nos outils de production possible, flexibilité de l'emploi du temps, ambiance d'équipe au top

Pour postuler

Ce qui vous motive + votre CV à fabien@brasseriegrandpic.com