



Offre d'emploi LEAD BREWER H/F CDI 39 Heures

NOTRE AMBITION :

Notre ambition est de brasser les meilleures bières possibles, en ne faisant aucun compromis sur la qualité. Nous visons à être reconnus comme la brasserie française de référence, et à obtenir rapidement une reconnaissance internationale pour notre créativité et la qualité de nos bières.

Pour cela nous avons investi dans un outil brassicole dernier cri, bénéficiant des dernières technologies.

NOTRE MISSION :

Notre mission est de créer des bières uniques, qui donnent du goût et de la saveur à tous les moments de convivialité.

NOS VALEURS :

- Capitaliser sur l'histoire et les traditions, en y ajoutant une touche de créativité et d'innovation
- Le travail en équipe : ensemble on va plus loin !
- Travailler sans relâche, s'approcher de la perfection dans la bonne humeur.
- Savoir apprécier les petites choses, les petits moments du quotidien qui comptent vraiment et qui rendent la vie plus belle
- Respecter les hommes et la nature : S'engager pour des causes environnementales et caritatives





LE POSTE : LEAD BREWER

En tant que Lead Brewer, vous assurerez la supervision de l'ensemble du processus de brassage, de la conception des recettes à la production et au contrôle qualité. Vous évoluerez au sein d'une équipe de production de 4 personnes, en lien avec le Directeur de la Brasserie. Vous veillerez à ce que chaque lot de bière réponde aux normes de qualité les plus élevées, et ce notamment grâce à un système de contrôle qualité méticuleux. Vous collaborerez aussi étroitement avec d'autres départements pour garantir une intégration harmonieuse de la production dans l'expérience globale de l'entreprise.

Missions :

- Brassage :
 - Garantir la qualité et optimiser les recettes existantes
 - Développement de nouvelles recettes
 - Conditionnement fut et canettes
- Optimisation des coûts de production
- Suivi informatique de la production, notamment sur notre ERP
- Gestion des appros et stocks matières premières
- Contrôle qualité et amélioration continue (microbio, PCR, analyses physico-chimiques)
- Maintenances des machines
- Animation transversale des équipes (panels de dégustation....)

Qualités

- Travail en équipe
- Rigueur et organisation
- Leadership
- Capacité à travailler dans un environnement dynamique et à gérer plusieurs tâches simultanément.
- Esprit créatif et passion pour l'innovation dans le monde du brassage.

Formation et expérience

Diplôme en brassage ou dans une discipline connexe (type bac +5 en agroalimentaire) fortement préféré.

Connaissance approfondie de toutes les étapes de la production.

3 ans d'expérience dans une brasserie > 7 000 Hectolitres/an, avec une expertise démontrée dans le développement de recettes au niveau professionnel.

Bon niveau de français écrit et oral

Conditions

CDI 39h/semaine

Package de rémunération attractif fixe + bonus selon expérience.

Poste à pourvoir courant janvier 2024

Pour candidater, merci d'envoyer un CV + Lettre de Motivation à :

arthur.pasquet@little-atlantique.fr