



Recrutement

RESPONSABLE BRASSEUR

La Brasserie Artisanale Ratz est installée depuis 2001 aux portes de Cahors (Lot - 46). L'équipe est composée d'une vingtaine de collaborateurs. Nous disposons d'une salle de brassage de 50 hl de chez Braukon, installée en 2021. La production annuelle de 17 000 hl est répartie entre la bouteille (33 cl et 75 cl) et le fût. 3 gammes de bières ainsi que des bières de saison sont distribuées localement et permettent d'assurer la croissance et le développement de la brasserie. Toutes nos bières sont non pasteurisées et se composent d'une vingtaines de recettes différentes. Plusieurs fois médaillées au Concours Général Agricole de Paris, cette notoriété permet de consolider notre position de leader dans notre secteur.

Dans le cadre de notre développement, nous recherchons un(e) responsable brassicole expérimenté(e).

Vos **missions principales** seront :

- la **préparation** et la **programmation** des recettes
- la conduite et la **maîtrise du brassage** : empâtage, filtration, refroidissement du moût
- le **suivi et les contrôles** du brassage et des fermentations
- l'**optimisation** des recettes
- la réalisation des **opérations du chai** (transferts, manutention, centrifugation)
- la réalisation du **nettoyage et de la désinfection** des installations (CIP de la salle à brasser, des fermenteurs) ainsi que de l'espace de production
- la maîtrise d'un équipement **full automatique**
- le **contrôle du matériel**, l'entretien et le changement des pièces d'usures en relation avec les fournisseurs
- de créer de **nouvelles recettes** de saison et être acteur de propositions
- d'**optimiser la qualité et la sécurité**
- de fédérer et d'animer l'**équipe des brasseurs**.

Nous accordons une grande importance à notre savoir-faire et à l'intégration de nos procédures, à ce titre une méthodologie de travail vous sera transmise et devra être assimilée afin de s'approprier nos outils et nos pratiques.

Profil recherché :

Vous présentez un fort intérêt pour la filière brassicole et vous justifiez d'une ou plusieurs expériences dans la production de bière.

Vous êtes une personne de terrain, rigoureuse, autonome et polyvalente. L'opérationnel et votre main seront un atout au quotidien pour apporter votre pierre à l'édifice.

Vous avez une forte capacité d'adaptation et un sens de l'initiative et de l'observation.

Vous devez être communicant, fédérateur et avoir l'esprit d'équipe.

Vous avez conscience du niveau d'hygiène que demande ce process et de la rigueur nécessaire pour assurer ce poste.

La maîtrise de l'anglais et / ou allemand est nécessaire.

Vous devez adhérer aux projets et à la marque employeur que véhicule la direction dans ses choix stratégiques et de développement. Cette relation se doit d'être forte, respectueuse et complémentaire.

Formation

Études en agroalimentaire et formation brassicole souhaitée.

Contrat

CDI / 39h annualisé

Du lundi au vendredi.

Poste à pourvoir immédiatement.

Salaires

Il sera défini en fonction de votre expérience et de vos compétences.

Contact

Veuillez envoyer votre CV et lettre de motivation à l'adresse suivante :

christophe@biereratz.fr