



Technicien production en brasserie artisanale, spécialiste qualité et process (H/F)

Bienvenue dans notre brasserie artisanale !

Rivière d'Ain a été créée en 2005. Vous serez accueilli au sein de notre équipe de 4 collaborateurs déterminés et unis dans un projet de qualité et de croissance. Vous travaillerez à deux, dans notre salle de brassage récente de 40hl. Votre supérieur hiérarchique sera le chef d'entreprise.

Dans cette ambiance collaborative, nous encourageons l'autodiscipline et l'engagement individuel. Nous pensons que la responsabilité personnelle est essentielle pour construire une confiance mutuelle.

Nous produisons une partie de nos matières premières dans notre ferme bio. C'est notre façon à nous de participer à la durabilité de notre activité.

C'est avec vous que nous avons envie de progresser et de faire grandir notre entreprise. Saisissez cette nouvelle aventure qui se présente à vous. Soyez un acteur de l'histoire brassicole au sein de notre brasserie qui depuis bientôt 20 ans se distingue par son excellence.

Rôle d'expert qualité et process

Vous deviendrez notre expert qualité, prenant en charge les aspects biologiques et chimiques de notre brasserie. Vous développerez une compréhension approfondie de nos techniques de brassage et de l'esprit de notre entreprise. Vous travaillerez avec des laboratoires d'analyses et réaliserez certaines mesures sur place. Votre rôle consistera à garantir la qualité de nos produits et à apporter des améliorations et des ajustements au process pour faire face aux défis de la production. Vous serez le garant de la saveur de nos bières et veillerez à leur stabilité, assurant ainsi que chaque gorgée soit une expérience inoubliable.

Rôle de production

Vous mettrez en œuvre, avec votre collègue, le travail de production.

Préparation du brassage (mouture du grain ...), Brassage, Embouteillage (nettoyage, désinfection, conduite de l'embouteilleuse ...), Enfûtage, Entretien (matériel, bâtiment, abords), Préparation de commandes, manutentions, Livraisons ponctuelles, Divers travaux ...

Profil:

Débutant accepté

Capacité à comprendre finement les processus chimiques et biologiques impliqués dans la production de la bière.

Capacité à contribuer à un environnement de travail harmonieux, sympathique et bienveillant.

Capacité à assumer divers rôles, passant de l'exécution d'un travail de base en production, à des fonctions de supervisions de la qualité et du process.

Vous pourriez avoir une expérience ou une formation de brasseur, œnologue, Maître de Chai, vinification, viticulture (viti-oeno), cave, alimentaire, agroalimentaire...

Ce que nous proposons:

CDI, temps plein, 35 heures par semaine

Du lundi au vendredi

Horaires selon les journées : 9h00-12h00 / 13h00-17h00 ou 6h00-11h00 / 12h00-14h00
(horaires de fin de journées modifiables selon travail, rattrapage des heures)

Salaire brut fixe 2300 € x 12 mois

Poste à pourvoir en janvier 2024

Lieu de travail : Jujurieux (01)

Les valeurs de Rivière d'Ain:

Loyauté et respect (clients, fournisseurs, collègues, concurrents) ; Efficience ; Volonté de progresser

Comment nous rejoindre :

CV et lettre de motivation personnalisée obligatoire. Nous voulons savoir ce qui vous motive et pourquoi vous postulez pour cet emploi.

Si vous n'habitez pas trop loin, vous pourriez vous présenter à la brasserie avec votre CV et votre lettre.

Notre site internet <https://rivieredain.fr>

