

Afin de renforcer son équipe de production, la Brasserie de l'Abbaye de Saint-Maurice recherche

Un brasseur 100% (H/F)

Cahier des charges

- o Gestion qualitative et économique de la production de bière, de la réception des matières premières au conditionnement du produit fini
- o Respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité
- o Mise en œuvre du système de gestion de la qualité et de l'environnement
- o Planification de la production et gestion des stocks de toutes les matières premières, matières auxiliaires et additifs pour garantir la disponibilité des livraisons
- o En charge de l'entretien et de la maintenance des équipements
- o Amélioration continue des processus de production (Lean Management)
- o Gestion de l'équipe de production
- o En charge des contrôles qualité et organoleptiques
- o Mise en œuvre de projets techniques et technologiques

Exigences

- o Formation de brasseur ou expérience confirmée dans une brasserie
- o Expérience souhaitée en laboratoire et suivi qualité
- o Ayant le sens des responsabilités et une attitude de résolution de problèmes
- o Avec un fort esprit analytique, de bonnes compétences organisationnelles, une volonté de performance et un engagement supérieur à la moyenne
- o Apte à travailler de manière indépendante et orientée vers un objectif
- o Travaillant de manière rigoureuse et soignée
- o Disponible de suite ou à convenir

Intéressé(e) par ce poste, veuillez envoyer votre CV ainsi qu'une lettre de motivation par email à brasserie@stmaurice.ch ou par courrier à l'adresse ci-dessous pour le 31 octobre 2020.

Brasserie de l'Abbaye de Saint-Maurice SA
Avenue d'Agaune 11
1890 Saint-Maurice – Suisse