

DÉCOUVREZ



DÉGUSTEZ

## Poste : Brasseurs

---

### Tâches :

- Brasser la bière selon les spécifications des feuilles de brassages, les bonnes pratiques en alimentation et les techniques acquises lors de la formation;
- Faire le suivi quotidien de fermentation, inscrire les résultats sur les feuilles de production et en discuter avec le superviseur;
- Transférer la bière selon les bonnes pratiques en alimentation et selon les techniques acquises lors de la formation;
- Filtrer la bière selon les spécifications de la feuille de brasse et selon les techniques acquises lors de la formation;
- Exécuter les tâches relatives à la maintenance des équipements de production selon l'horaire de maintenance;
- Voir à la propreté des installations, notamment par le nettoyage manuel ou par *NEP*;
- Autres tâches connexes.

### Habilités requises :

- Grand intérêt envers le bien-être de l'entreprise
- Niveau d'initiative et d'autonomie élevé
- Bon esprit d'analyse et sens des priorités
- Efficacité dans son travail
- Grande disponibilité
- Peut travailler efficacement sous pression
- Bon sens de la communication et du travail en équipe
- Très motivé à apprendre

### Exigences :

- Secondaire 5 complété
- Formation en brassage (un atout)
- Expérience en production alimentaire (un atout)
- Minimum de 21 ans
- Bases en chimie et en biologie (un atout)
- Permis de conduire valide

### **Salaire horaire : 14,50 \$**

(40 h selon la production)

**Mise en fonction : dès que possible**

**Courriel de contact : [dominiccharbonneau@brasseursdumonde.ca](mailto:dominiccharbonneau@brasseursdumonde.ca)**