

AQUAE



MALTAE

La Brasserie **Aquae Maltae** est à la recherche d'un(e) brasseur(se) responsable de production. La brasserie artisanale d'Aix-en-Provence, animée par une petite équipe de 10 personnes, est accessible à pied depuis le centre ville. Notre salle de brassage de 12 hl et notre dizaine de fermenteurs ne sont qu'à quelques mètres de notre bar qui est ouvert du mardi au samedi. C'est donc dans une ambiance joyeuse, conviviale et ensoleillée que vous prendrez votre poste.

La Brasserie Aquae Maltae s'est installée en Provence en 2015. Fondée par 2 amis, elle réunit aujourd'hui une dizaine de personnes qui assurent ensemble la production, la logistique, la distribution, la livraison, l'ouverture du bar (taproom) et la participation à des événements. Notre salle de brassage chauffée au feu de bois nous a permis de brasser 1500 hl, répartis entre une dizaine de bières permanentes et une vingtaine de bières éphémères. La brasserie souhaite se développer et investir dans un meilleur outil de production et dans l'amélioration de la qualité des bières.

Le poste de brasseur responsable de la production est une création de poste. À son arrivée le brasseur aura une période d'adaptation dans laquelle il sera formé et intégré par les différents membres de la brasserie.

Description du poste

En tant que responsable de production, vous serez au cœur de notre processus de fabrication de bières artisanales exceptionnelles. Vous serez brasseur(se) et responsable de la gestion quotidienne de la production, de la supervision de l'équipe de production (1 à 3 collaborateurs) et du contrôle de la qualité pour garantir la satisfaction de nos clients. Vous travaillerez en étroite collaboration avec notre équipe de direction pour contribuer au succès global de la brasserie.

- Coordonner toutes les activités de production de la bière Aquae Maltae (planning de l'équipe, approvisionnements, maintenance, stocks de produits finis et planning de production, co-produits).
- Être garant de la qualité des bières, de la traçabilité et du suivi des stocks.
- Participer à toutes les activités de production, y compris le brassage, la fermentation, le conditionnement, l'étiquetage, le nettoyage et l'entretien de la brasserie.
- Former et encadrer le personnel de production.
- Améliorer les process de production et anticiper les évolutions, analyser les défaillances, les dysfonctionnements, proposer des améliorations, proposer des investissements, préparer un futur déménagement.
- Surveiller les coûts de production et optimiser l'efficacité opérationnelle.
- Assurer le respect des normes de sécurité, d'hygiène et de qualité.
- Collaborer avec l'équipe de direction et l'équipe commerciale pour développer de nouvelles recettes.
- Contribuer à l'élaboration de stratégies de croissance de la brasserie.

Profil recherché

- Vous maîtrisez les process de brassage, les processus fermentaires et les techniques de conditionnement. Vous souhaitez brasser régulièrement.
- Vous avez une bonne connaissance des boissons et de la bière en particulier (style de bière, ingrédients, univers de la bière artisanale).
- Vous avez des bonnes connaissances et compétences : management, coordination, production agroalimentaire, biochimie, microbiologie, amélioration continue, résolution de problème, gestion et analyse des budgets.
- Vous avez une expérience dans un poste équivalent, ou une expérience de brasseur confirmée par plusieurs années d'expériences, ou une formation BAC+5 vous conférant les compétences requises.

Candidature

Contrat : CDI/temps plein. Rémunération en fonction de l'expérience et de la formation.

Poste à pourvoir dès que possible.

Pour candidater, merci de nous envoyer votre CV (en pdf) sans lettre de motivation à **contact@aquamaltae.com**.

Merci de préciser dans le corps du mail :

- si vous avez un profil : à poste équivalent ou brasseur(se) confirmé(e) ou diplômé BAC+5;
- votre expérience en lien avec chacun des points suivant :
 - ◆ Le process de fabrication de la bière, brassage, fermentation, conditionnement.
 - ◆ L'amélioration de la qualité de la bière.
 - ◆ La résolution de problèmes type infection et gushing.
 - ◆ Management et coordination de l'équipe de production.
- toute information que vous souhaiteriez mettre en valeur en lien avec la description du poste.