



La Brasserie de l'Abbaye de Saint-Maurice SA vous offre l'opportunité de vous former au métier de

BRASSEUR

sous la supervision de son équipe de production. Vous pourrez évoluer dans un environnement professionnel et dynamique et participer à l'édification de l'entreprise. Progressivement, vous endosserez les tâches suivantes :

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

Votre profil

- Formation ou expérience dans des domaines proches du monde brassicole ;
- Capacité d'apprentissage et ouverture d'esprit ;
- Sens des responsabilités et attitude de résolution de problèmes ;
- Persévérance et engagement ;
- Apte à travailler de manière indépendante et orientée vers un objectif ;
- Travaillant de manière rigoureuse, méthodique et soignée.

Taux d'activité : 100%

Entrée en fonction : De suite ou à convenir

Intéressé(e) par ce nouveau challenge, 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 25 juillet 2021.

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