

Tu veux participer à développer encore plus notre biérodiversité? La Microbrasserie La Souche est à la recherche d'**un(e) brasseur(euse)**! L'usine de Stoneham est axée sur la production de canettes pour le marché de détail. L'équipe de brasseurs(euses) participe à l'ensemble des étapes de production de la bière, de la mouture des grains à l'encannage! Chez nous, il n'y a qu'une équipe de passionnés de bière qui cherche à créer une véritable forêt de saveurs brassicoles!

Tes principales tâches seraient:

- Préparer le moût
- Faire l'ajout de levure, de fruits et de houblon dans les fermenteurs
- Faire le suivi organoleptique des bières
- Faire les opérations de suivi de fermentation
- Nettoyer les équipements de brassage
- Nettoyer les lignes de service
- Nettoyer la brasserie
- Laver les barils
- Prendre les densités et Ph des bières
- Transférer et conditionner la bière
- Préparer l'emballage
- Enfûter/encanner les bières

Qualifications requises:

- Formation en brassage
- Expérience pertinente en brassage
- Autonomie et sens de l'organisation
- Capacité à effectuer un travail physique
- Capacité à communiquer avec ses coéquipiers

Tes conditions de travail:

- Salaire à établir selon l'échelle salariale
- Emploi à temps plein
- Horaire du lundi au vendredi, de soir
- Prime de soir
- Repas payé après 18h
- Uniforme de travail aux couleurs de la Souche fourni
- Gratuités sur les bières Lowfills
- Rabais employé sur la nourriture, sur la bière et sur la marchandise en boutique
- Assurances collectives après 2 ans en emploi

