



Brasseur(euse) - Brasserie Artisanale 1989 BREWING

Localisation : Saint-Etienne-du-Rouvray, Normandie (Rouen)

Type de contrat : Stage

À propos de nous : C'est quoi 1989 ? Une brasserie artisanale implantée en Normandie depuis 2022. C'est un projet basé sur la production de bière craft originale et de qualité et sur une taproom, véritable lieu de vie : on y propose 8 bières pressions de qualité (les nôtres, mais pas que), de la streetfood quali' dans un espace de 130m2.

La brasserie a une capacité de production de 20HL avec 3 vaisseaux de brassage ainsi que 7 fermenteurs le tout en semi automatique et au cœur de la Seine-Maritime, dans l'agglomération de Rouen ☺ Une ville fièrement Normande ! Une taproom de 100m2 se trouve également dans le bâtiment.

Notre identité est complètement flashy et électrique pour rappeler l'univers des années 80/90 dans lequel on a grandi. On ose l'artisanat Funky avec un format canette sur la base de bières houblonnées ultra fruitées mais surtout équilibrées.

=> Dans le cadre de notre croissance, nous recherchons un(e) brasseur(se) dynamique et passionné(e) pour rejoindre notre équipe et contribuer à notre développement.

Missions principales : vous participez à la fabrication de la bière, de la réception des matières premières jusqu'au conditionnement. Il veille à respecter les recettes et les processus de production tout en garantissant la qualité et la sécurité des produits.

- Préparation et Production
 - Sélectionner et doser les ingrédients nécessaires (malt, houblon, levures, eau).
 - Effectuer les différentes étapes de brassage : empâtage, filtration, ébullition, houblonnage, refroidissement, fermentation.
 - Surveiller les paramètres de production (température, temps de brassage, densité, etc.).
 - Assurer la mise en œuvre des procédures de nettoyage et de stérilisation des équipements.
- Contrôle Qualité
 - Réaliser les analyses nécessaires (pH, densité, goût, couleur) pour s'assurer de la qualité de la bière.
 - Tenir des registres de production et de qualité.
 - Identifier et corriger les éventuels écarts ou anomalies en cours de production.
- Maintenance et Entretien
 - Entretien et maintenir les équipements de brassage en bon état de fonctionnement.
 - Diagnostiquer et résoudre les problèmes techniques sur les machines et les équipements de production.
- Gestion des Stocks
 - Gérer les stocks de matières premières et de produits finis.
 - Passer les commandes nécessaires en fonction des besoins de production.
- Innovation et Développement
 - Participer à l'élaboration de nouvelles recettes et à l'amélioration des processus existants.
 - Suivre les tendances du marché et les innovations techniques

Profil recherché :

- Motivé(e) souriant(e) et dynamique
- Connaissance / passion / intérêt pour le monde de la bière artisanale
- Maîtrise des techniques de brassage et des équipements de production.
- Capacité à suivre et à interpréter des procédures techniques et des normes de qualité.

Comment postuler : Réponse (CV / Lettre de motivation (facultatif)) à communiquer par mail :

contact@1989brewing.com