

BRASSEUR

La Station Agro-Biotech est une jeune et dynamique entreprise maskoutaine développant des produits innovants tels que des bières, des spiritueux et des cocktails sans alcool, sous des marques connues comme la microbrasserie **le Bilboquet**, la distillerie **NOROI** et les **breuvages Atypique**. Elles possèdent toutes un point commun : le désir de se démarquer dans leur industrie respective. Notre dynamisme, notre culture humaine, notre esprit d'équipe et notre créativité nous démarque de la compétitivité.

Joins-toi à une équipe débordante d'idées et une entreprise en pleine expansion!

Pourquoi venir travailler avec nous? :

- Le domaine agroalimentaire est en constante évolution. Les projets sont nombreux et surtout stimulants! L'équipe en place est jeune, compétente et surtout motivée à positionner les entreprises et les produits comme étant innovants et de grande qualité.
- Nous sommes actuellement en processus d'agrandissement de nos bureaux et de l'usine, ce qui nous permettra d'avoir encore plus de projets dans lesquels tu pourras t'impliquer. Gros bonus : des bureaux tout neufs, réfléchis pour notre confort et construits selon nos besoins.
- Pour faire partie d'une équipe le « *fun* », soudée et talentueuse où on t'encourage à exprimer tes idées et où on cultive le plaisir de travailler.
- Pour la flexibilité d'un horaire à temps plein ou partiel, établi en fonction de **tes** disponibilités et qui répond à **tes** besoins!
- Pour l'ambiance décontractée, les congés et vacances payées, les assurances collectives et le REER
- Parce que chez nous, on a le droit de se tromper, on se « *challenge* », on se soutient, on se questionne et on réussit toujours encore mieux qu'on avait imaginé!

Sommaire :

Nous sommes à la recherche d'un(e) brasseur(e) pour assister le maître-brasseur dans ses tâches quotidiennes. Le brasseur assurera la mise au point des procédés techniques et assurera l'amélioration des méthodes de brassage. Il travaillera en collaboration avec le Maître brasseur. Tu auras à brasser de la bière et nos prêts à boire. Tu es passionné (e) par la bière artisanale et les spiritueux ? Tu veux en apprendre plus et travailler avec des gens passionnés?

Tes journées ressembleraient à :

- Effectuer le brassage des bières selon les standards et les recettes établis
- Faire les lavages des équipements et installations de façon rigoureuse
- Filtrer et transférer les bières aux cuves de garde et gérer le niveau adéquat de saturation en CO2.
- Récolter, ensemercer et faire le suivi des levures
- Participer au contrôle et à l'assurance qualité
- Faire l'embouteillage et l'enfutage
- Effectuer la manutention des ingrédients et des produits chimiques
- S'assurer du suivi des inventaires et rotation des matières premières
- Participer à la création de nouvelles recettes

Si tu as :

- Formation reconnue en procédés brassicoles ou alimentaire ou un domaine transposable (Atout)
- Connaissances mécaniques de base
- Rigueur, transparence, passion
- Polyvalent, débrouillard et disponible
- Expérience en milieu brassicole,

Nous t'offrons à notre tour :

- Assurances collectives (maladie, vie)
- Évènements corporatifs
- Réductions tarifaires sur nos produits
- Horaire de travail flexible
- La chance d'évoluer dans une entreprise passionnée et en pleine croissance
- Programme d'aide aux employés
- REER Collectif

Conditions de travail :

- Poste permanent – lundi au vendredi
- Disponibilité de jour ou de soir
- **Date d'entrée en fonction : à déterminer avec le candidat**



NOROI
DISTILLERIE

ATYPIQUE

Faire parvenir votre curriculum vitae à recrutement@stationabt.com