

Assistant Brasseur / Fermentation / Caviste Filtration - 4ème Catégorie

Nos attentes

Avez-vous les compétences ci- après ?

- Conduite des équipements du brassage en relation avec le poste de travail
- Conduite des équipements de la filtration en relation avec le poste de travail
- Techniques de mesures de laboratoire (pesée et titration des solutions)
- Techniques de nettoyage des équipements
- Gestion des additifs (pesées, rangement, suivi du stock)

Avez-vous les qualités ci-après ?

- Capacité d'adaptation
- Responsabilité
- Intégrité
- Endurance

Missions du poste

- Préparation des additifs suivant les recettes de fabrication (peser, ranger, classer)
- Contrôle et ravitaillement en mouture et en grains crus l'atelier brassage
- Contrôle le dosage des solutions de nettoyage.
- Assistance du Chef d'Équipe lors des vidanges des tanks (filtration ou traversage).
- Maintien de la propreté des Tanks Out Door (TOD).
- Préparation des adjuvants et additifs nécessaires à la fermentation et à la filtration (PVPP/lucilite) selon les consignes.
- Contrôle des concentrations des solutions de nettoyage par titration ou par supervision
- Respect de la fréquence de nettoyage de son environnement de travail dans le respect des règles d'hygiène, du respect de l'environnement
- Lavage des TBF (Tank de bière filtrée), des filtres à bière et de tous les équipements nécessaires à la production pour pouvoir le mettre à disposition du filtreur à temps
- Exécution et suivi du déroulement des opérations à travers les écrans et automates de supervision
- Rédaction de son rapport de quart