



NEPO

BRASSERIE

*La **Brasserie NEPO** située à Neuville-sur-Saône (Grand Lyon 69250) souhaite étoffer son équipe en recrutant un/une Opérateur(trice) en cave H/F pour soutenir sa production de bières artisanales et craft !*

Présentation de la Brasserie

NEPO c'est une équipe jeune et dynamique comprenant 5 Brasseurs et 1 Maître Brasseur, de même que plusieurs équipes dédiées au conditionnement, à la logistique, au marketing et au commerce.

Située au Nord de Lyon depuis mai 2021, nous recrutons aujourd'hui 2 profils motivé(e)s pour intégrer notre équipe et soutenir notre croissance. Nos produits principaux ont été primés au Concours International de Lyon et au World Beer Awards en 2022 avec 3 Médailles d'Or et 5 d'Argent pour les bières en bouteilles et canettes, dont la Meilleure Bière Blanche au Monde (style belge).

La Brasserie 100% automatisée est pourvue de matériel technologique allemand de pointe et est calibrée pour accueillir jusque 25.000hL en 2023.

La philosophie de la Brasserie est de mettre en avant innovation et qualité sur un marché en pleine expansion. De très nombreuses recettes seront brassées avec toujours un objectif, la qualité pour tous les types de bières.

L'ADN de la Brasserie

Nous sommes aujourd'hui à nouveau à la recherche de personnes qui compteront parmi notre/votre future équipe de personnalités passionnées et autonomes, capables de travailler avec rigueur dans l'univers d'une jeune entreprise agroalimentaire.

Les fondateurs de la Brasserie souhaitent donner l'opportunité aux personnes de leur nouvelle équipe de développer leurs compétences dans un environnement innovant et de partage du savoir-faire.

Les profils sérieux et professionnels font de la Brasserie une marque de fabrique.

Profil recherché : M/F – OPERATEUR(TRICE) DE CAVE MOTIVÉ(E)

Votre mission :

- **Cave** : transferts des bières, suivi fermentation, CIP, nettoyage
- **Préparation de la bière** : centrifugation, flash pasteurisation, carbonatation
- **Validation des cuves avant conditionnement** : vérification paramètres du produit
- **Conditionnement** : bouteilles, canettes, fûts
- **Analyses laboratoire** : physicochimiques et organoleptiques
- **Gardien de la qualité** du début à la fin de la production

Horaire :

- 39h / semaine
- Flexibilité exigée (nous travaillons en 2x8)

Votre profil :

- Vous êtes titulaire d'une formation spécialisée ou d'un diplôme de haute école ou universitaire en brasserie et possédez au moins 3 années complètes d'expérience dans une brasserie, idéalement de taille moyenne à grande. Ou une expérience équivalente grâce à votre travail en tant que brasseur(se).
- La bière et sa chimie vous passionnent, le terrain et les cuves, c'est votre domaine.
- Les règles de qualité et propreté sont pour vous une priorité.
- Vous êtes prêt(e) à donner un coup de main au remplissage.
- Vous parlez français.

Notre offre :

- A la suite d'une période probatoire de 3 mois, un contrat CDI plein temps.
- L'opportunité d'intégrer une nouvelle brasserie à taille humaine et en pleine croissance.
- Un package salarial relatif à vos compétences.
- Des perspectives d'évolution au sein de la brasserie en fonction de votre motivation.

Prêt à relever le défi ? Envoyez votre candidature à :

Youri JEANMART
youri@brasserienepo.fr
+33 6 71 18 43 94

Votre candidature sera traitée dans la plus stricte confidentialité.