

Située à Péruwelz, la Brasserie Caulier produit fièrement ses propres bières depuis 25 ans avec comme mission principale de **créer des moments de plaisir ! La Famille, l'Entrepreneuriat, la Qualité et la Responsabilité** sont les valeurs qui guident l'entreprise dans son quotidien. L'équipe actuelle, composée de 40 passionnés, brasse des bières vivantes, de caractère et 100% naturelles, appliquant des méthodes de fabrication artisanale.

Des **investissements, des challenges industriels, brassicoles et technologiques !** La Brasserie Caulier connaît une forte croissance et vient de débiter un large programme d'investissements visant à **tripler sa capacité de production et doubler ses équipes**. En plus de sa salle de brassage historique artisanale et d'une future pico brasserie, la « Brasserie 2.0 » disposera prochainement d'une salle de brassage full-automatisée et d'une salle d'embouteillage équipées de nouvelles technologies.

Afin de soutenir la croissance de la **Brasserie**, nous sommes à la recherche d'un (h/f) :

Ingénieur - Responsable de Production Brassicole

En tant qu'Ingénieur - Responsable de Production Brassicole, vous gérez une équipe de 6 brasseurs en renforçant le savoir-faire brassicole et la culture bière de la Brasserie Caulier. Vous assurez le bon déroulement des étapes de brassage, de l'acheminement des matières premières jusqu'à la préparation au soutirage.

Vos **responsabilités** principales sont de :

- Réaliser les activités de brassage avec l'ensemble avec l'équipe.
- Gérer, motiver et développer l'équipe de brassage.
- Établir le planning de brassage et de soutirage pour atteindre les objectifs fixés par la Brasserie (en collaboration avec le Responsable Production et Responsable Soutirage).
- Gérer les approvisionnements de manière à respecter les objectifs de production.
- Assurer le suivi administratif du brassage et la fiabilité des données dans l'ERP.
- Proposer et mettre en place des améliorations pour les outils de planification et la qualité des produits à travers des KPI.
- Veiller à garder les équipements de brassage au meilleur niveau en collaboration avec le Responsable Maintenance.
- Mettre en place, analyser, et communiquer des indicateurs de performances avec le Responsable de Production.

Profil :

- Vous êtes Ingénieur brassicole, agronome, biotechnologie ou procédés de fermentations ou équivalent par expérience.
- Vous êtes **passionné(e)** par la bière et sa production.
- Vous disposez idéalement d'une première expérience en milieu brassicole.
- Une expérience en gestion d'équipe est un plus.
- Vous êtes force de proposition et faites montre d'un leadership.
- Vous êtes ambitieux(se), organisé(e) et autonome.
- Vous êtes reconnu(e) pour votre sens relationnel, vous êtes pragmatique et orienté(e) solutions.

Offre :

- Un challenge varié et socialement épanouissant au sein d'une entreprise familiale en forte croissance.
- Opportunité d'intégrer une équipe valorisant votre esprit d'entreprendre.
- Des possibilités de formation et de développement de vos compétences tant personnelles que professionnelles.
- Un contrat à durée indéterminée assorti d'une rémunération attractive ainsi que des avantages liés à votre fonction.

Intéressé(e)?

Envoyez votre CV accompagné d'une courte lettre de motivation via <https://www.pahrtners.be/fr/offres-emploi/responsable-brassage-hf/> ou à : recruitment@pahrtners.be.

Votre candidature sera traitée en toute confidentialité.