

Offre d'emploi – Projet *Caramalt* Mi-temps chercheur : secteur malterie / brasserie

La *Malterie du Château* est à la recherche d'un chercheur motivé par la conception de nouveaux malts caramélisés. L'engagement a lieu dans le cadre d'un projet de recherche subsidié en partie par le SPW, pour une période de 2 ans, suivie potentiellement d'un CDI.

La *Malterie du Château* est spécialisée dans la production et la vente de malts spéciaux à destination des micro-brasseurs. Elle ne cesse d'innover pour continuellement proposer des nouveautés. Elle a récemment développé un nouveau processus de caramélisation qui ouvre de nouvelles perspectives en termes de production de malts caramélisés. Le présent projet vise à étudier toutes les potentialités de ce nouveau processus, à étudier les malts qu'il est possible de créer, ainsi que leurs impacts sur les bières. Sur une période de 2 ans, les tâches sont variées : tests de production au torrificateur, manipulations en laboratoire, brassins tests, analyses sensorielles, interprétation et présentation des résultats, *etc.* Le chercheur engagé interagira avec de nombreux collaborateurs, tels que l'Institut Meurice et l'équipe R&D des malteries Soufflet.

Profil et prérequis :

- Formation type : ingénieur brasseur, ingénieur chimiste, ingénieur agronome, ou tout autre domaine lié au projet (niveau master minimum), *etc.*
- Expérience éventuelle dans le cadre de projets de recherche appliquée, en malterie ou en brasserie. Expérience en labo et en particulier en HPLC est un plus.
- Permis de conduire
- Domicilié à une distance raisonnable de la Malterie du Château (site de Beloeil)
- Langue : français (et anglais)

En pratique :

- Contrat d'une durée de 2 ans (puis CDI éventuel) : MI-TEMPS (19h/semaine), commençant **dès que possible**. Après 2 ans, l'objectif est d'engager le chercheur sous CDI dans l'équipe R&D de la Malterie du Château (si la personne convient pour le poste).
- Salaires : à discuter, en fonction de l'expérience du candidat. Nombreux avantages possibles.
- Lieux : Malterie du Château (site de Beloeil).

Contact :

Pour poser votre candidature, envoyez votre CV et lettre de motivation **AU PLUS TARD pour le 31/08/2023** à Gil Leclercq par email : gil@castlemalting.com.