



La Brasserie de l'Abbaye de Saint-Maurice SA vous offre l'opportunité de vous former au métier de

## BRASSEUR

sous la supervision de son équipe de production. Vous pourrez évoluer dans un environnement professionnel et dynamique et participer à l'édification de l'entreprise. Progressivement, vous endosserez les tâches suivantes :

- Gestion qualitative et économique de la production de bière, de la réception des matières premières au conditionnement du produit fini ;
- Respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité ;
- Mise en œuvre du système de gestion de la qualité et de l'environnement ;
- Planification de la production et gestion des stocks de toutes les matières premières, matières auxiliaires et additifs pour garantir la disponibilité des livraisons ;
- En charge de l'entretien et de la maintenance des équipements ;
- Amélioration continue des processus de production (Lean Management) ;
- En charge des contrôles qualité et organoleptiques ;
- Mise en œuvre de projets techniques et technologiques.

### Votre profil

- Formation ou expérience dans des domaines proches du monde brassicole ;
- Capacité d'apprentissage et ouverture d'esprit ;
- Sens des responsabilités et attitude de résolution de problèmes ;
- Persévérance et engagement ;
- Apte à travailler de manière indépendante et orientée vers un objectif ;
- Travaillant de manière rigoureuse, méthodique et soignée.

Taux d'activité : 100%

Entrée en fonction : De suite ou à convenir

Intéressé(e) par ce nouveau challenge, veuillez envoyer votre CV ainsi qu'une lettre de motivation par email à [brasserie@stmaurice.ch](mailto:brasserie@stmaurice.ch) ou par courrier à l'adresse ci-dessous pour le 25 juillet 2021.

Brasserie de l'Abbaye de Saint-Maurice SA  
Avenue d'Agaune 11  
1890 Saint-Maurice – Suisse