



BRASSEUR EXPÉRIMENTÉ (H/F) EN CDI

La brasserie La Débauche est née en juillet 2013 à l'aube de l'apparition du mouvement craft dans le secteur brassicole français. Au fil des années, créativité, originalité et exigences ont guidé la brasserie dans son expérimentation et le développement d'une gamme forte.

Avec plus de 350 recettes à son actif et une vingtaine de bières dans sa gamme permanente, La Débauche a une capacité de production de 20 000 HL par an.

La Débauche, c'est aussi une équipe de 25 salariés répartis sur deux sites : le site historique et de production, rue des Lignes et un espace de stockage à 2 km.

En plus de son activité de brasserie, La Débauche est aussi un bar ouvert du mardi au samedi.

VOTRE CHALLENGE

Le brasseur rejoindra une équipe de 3 brasseurs et sera sous la responsabilité du chef brasseur.

La personne assurera le brassage mais aussi le suivi des bières en fermentation et participera au conditionnement des produits (1 fois par semaine).

NOTRE CANDIDAT IDÉAL

2 ans d'expériences en brasserie de 5 000 HL ou plus.

Bonne organisation, esprit d'équipe, autonomie, sens des responsabilités.

Sens de la qualité et de la propreté sur son lieu de travail.

Poste en **Contrat à Durée Indéterminée, 38 heures**, à pourvoir mi-décembre 2024 à **Angoulême** (16).

Salaire à définir selon profil et expérience.

Vous êtes prêt à relever ce challenge ?

Envoyez votre **CV** et une **lettre de motivation**: corentinladebauche@gmail.com