



Stagiaire brasseur

Brasserie Surréaliste est une jeune micro-brasserie fondée par deux frères passionnés spécialisée dans les bières troubles ultra houblonnées et les bières acides. Installés depuis peu dans un vieux bâtiment art-deco dans le quartier Dansaert à Bruxelles, la brasserie s'étale sur 1500 mètres carrés avec une salle de brassage 10HL semi-auto, 9 cuves de fermentation de 10HL à 40HL, des barriques, et une encanneuse ultra pointue.

On recherche 2 stagiaires à partir de Septembre 2023.

Description:

- Assister les brasseurs à la production du moût et opérations de transfert
- Cellar operation et monitoring (gravity checks, pitching, temperature)
- CIP des cuves
- Mise en canette et mise en fûts
- Entretien et nettoyage du matériel et de la zone de production
- Maintien de l'espace de production propre
- Participation et représentation lors d'évènements, foires en dehors des heures normales de travail

Profil recherché

- Diplôme scientifique est un plus
- Passionné de craft beer
- Expérience home-brew est un plus
- Excellente organisation et rigueur
- Bonne communication et aptitude à travailler en équipe
- Proactif et entreprenant
- Flexible sur les horaires de travail
- Langues : Anglais, Français et/ou Néerlandais