



archibald®

Assistant(e) brasseur(euse)

Archibald Microbrasserie au 1530, avenue des Affaires, Quebec (QC) G3J 1Y8



HORAIRE : Lundi au vendredi, 13h00 à 21h30

Travailler chez Archibald Microbrasserie, c'est participer au processus de fabrication de bières de la microbrasserie #1 au Québec. C'est aussi être dans un environnement de travail stimulant entouré de passionnés, notre mission est simple : brasser des produits de qualité et les rendre accessibles au plus grand nombre !

Nous sommes des brasseurs engagés, passionnés par le produit et l'amélioration continue, nous rejoindre c'est vivre une expérience de brassage hors norme! Nous cherchons un joueur d'équipe, dynamique, volontaire et passionné, pour produire la gamme des nombreuses bières historiques et futures d'Archibald, dans les normes de qualité établies et en respect des consignes de sécurité

Nous encourageons et mettons en place tous les outils nécessaires au développement des habiletés chacun afin d'améliorer constamment la qualité de nos produits et le développement de notre offre future : gammes *classique*, *premium*, *saisonnière*, *fin brasseur*, bières *barriquées* et *sauvages*.

Description de tâches

- Procéder à la réception, l'inspection, la manipulation et l'entretien général des barils de bois;
- Faire le nécessaire pour avoir un environnement de travail d'une propreté exemplaire;
- Laver et assainir les cuves de maturation;
- Brasser des recettes innovantes à l'aide de la brasserie pilote;
- Préparer les dégustations;
- Préparer les différents systèmes de brassage et de lavage;
- Procéder à la prise d'échantillons stériles;
- Tâches de cellier (Enfûtage, embouteillage, étiquetage, etc.)
- Conditionnement de la bière pour l'enfûtage ou l'emballage (Carbonatation forcée ou refermentation)
- Prise d'inventaire
- Prise d'échantillon pour le département de qualité.
- Transferts de la bière
- Aide à former les nouveaux opérateurs
- Toute autre tâche demandé par le superviseur.

Avantages concurrentiels

- Environnement de travail stimulant avec possibilités d'avancement;
- Boni trimestriel (Jusqu'à 6% des gains réguliers);
- Prime de rétention de 1000\$ tous les 4 mois pour les brasseurs à temps plein – durée limitée;
- Programme d'assurances collectives payé par l'employeur à 100%¹;
- Régime de pension concurrentiel (6%)²;

¹ Prévoir un avantage imposable, en conformité avec les lois en vigueur.

² La contribution de l'employeur sera la même que l'employé, jusqu'à concurrence de 6% des gains.



archibald®

- 3 semaines de vacances dès l'embauche³;
- 13 jours fériés payés;
- Jusqu'à 10 jours de maladie payés;
- Activités sociales tout au long de l'année.
- Caisses de 24 produits/2 semaines⁴.

Exigence

- Avoir un intérêt pour la bière ou le domaine de la microbrasserie;
- Diplôme en brassage ou connaissances de base des principes brassicoles;
- Avoir un souci du détail développé;
- Faire le nécessaire pour avoir un environnement de travail propre;
- Capacité de soulever des charges d'environ 25kg;
- Démontrer des habiletés pour le travail manuel, un atout.

Vous avez de l'intérêt pour ce poste? Écrivez-nous à rh@archibaldmicrobrasserie.ca.

Au plaisir de faire vous accueillir dans notre équipe!

³ Le nombre de jour lors de la 1^{ère} sera déterminé en fonction de la date d'embauche.

⁴ Prévoir un avantage imposable, en conformité avec les lois en vigueur.