

vacature

Craft beer brouwer

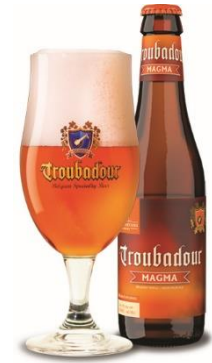
Sint-Gillis-Waas

The Musketeers – Bier dat doet praten

The Musketeers is een Belgische brouwerij die al meer dan 20 jaar speciaalbiere met een uitzonderlijk en verrassend karakter ontwikkelt. Door zich te inspireren op verschillende stijlen en smaken creëert de brouwerij evenwichtig en doordacht Belgisch kwaliteitsbier voor de nationale en internationale markt.

De brouwerij staat bekend om zijn Troubadourbiere en de biere uit de Belgian Legends Series zoals Jack's Precious IPA. Het flagship van brouwerij The Musketeers is Troubadour Magma, een amberkleurig bier van 9%, met het hoppig en bitter karakter van een Amerikaanse IPA gecombineerd met de zachte smaak van een Belgische Tripel.

Voor onze productieafdeling in Sint-Gillis-Waas zijn we op zoek naar een craft beer brouwer die met passie en toewijding meegroeit in ons verhaal van spraakmakende biere met een eigenzinnig karakter.



Jouw functie

- Het uitvoeren en opvolgen van de diverse processen in de productie van bier
- Het afwegen, klaarzetten en toedienen van verschillende ingrediënten volgens voorgeschreven receptuur
- Stalen nemen en meten tijdens brouwen, fermentatie en diverse kwaliteitscontroles
- Het voorbereiden van leidingen en tanks om het bier kwalitatief doorheen de verschillende stappen te transfereren
- Het bedienen van de installaties bij het vullen van flessen en vaten
- Het voorbereiden van producties aangaande grondstoffen en verpakkingsmaterialen
- De installaties en productieomgeving proper houden conform FAVV-richtlijnen.
- Technische storingen detecteren, analyseren en verhelpen
- Het sensorisch evalueren en proeven van de biere in functie van release, detecteren van trends of afwijkingen en ontwikkeling van producten
- Periodiek onderhoud van installaties
- Een handje meehelpen in de vele logistieke taken in het bedrijf bij het ontvangen en verzenden van goederen, grondstoffen en materialen.

Jouw profiel

- Je bent gefascineerd door bier
- Je hebt een opleiding in wetenschappen, brouwerijtechnieken, biochemie of voedingstechnieken. Een eerste ervaring in bierproductie of voedingsindustrie is een pluspunt.
- Je hebt een technische en mechanische ervaring
- Je kan zelfstandig werken en gaat gestructureerd en ordelijk te werk
- Je hebt een ruime interesse in de brouwerijactiviteiten en bent polyvalent inzetbaar
- Je bent leergierig
- Je volgt veiligheids- & hygiënenormen strikt
- Je kan goed om met het bedienen en begrijpen van automatisatie software
- Je bent gemotiveerd en flexibel
- Je kan werken met MS Office

Ons aanbod

- Een boeiende job in een dynamisch team
- Voltijds contract in een 38 uren week
- Startdatum: zo snel mogelijk, volgens beschikbaarheid
- Een marktconform salarispakket

Interesse?

Mail jouw CV en motivatiebrief naar:
jobs@themusketeers.be