



Description de poste/TECHNICIEN DE LABORATOIRE

Notre histoire

Les Brasseurs R.J., est né en 1998 de la fusion de 3 microbrasseries québécoises : Les Brasseurs GMT (Belle Gueule), La Brasserie du Cheval Blanc et les Brasseurs de l'Anse. Une entreprise québécoise qui cherche à s'épanouir à l'aide d'une équipe jeune et dynamique. Nous sommes fiers brasseurs entre autre des bières BELLE GUEULE, CHEVAL BLANC, TREMBLAY, ETC.

Depuis juin 2008, nous sommes en partenariat avec la Brasserie McAuslan faisant de nos deux entreprises le 3ième brasseur au Québec pour le secteur bar et restaurant.

En 2013, RJ devient acquéreur à 100% des Brasseries McAuslan ce qui fait d'elle la plus grosse microbrasserie au Québec. Bières : Griffon, St-Ambroise, Moosehead, etc.

En résumé, une entreprise en forte expansion au Québec.

MISSION ET VISION DE L'ENTREPRISE. L'entreprise a pour mission d'être le chef de file en matière de microbrasseries, reconnue dans l'industrie brassicole pour la qualité et l'excellence de ses produits ainsi que pour son service à la clientèle des plus rigoureux.

MISSION • Développer la valeur de nos marques avec créativité, innovation, performance et qualité. Démontrer une intégrité totale à travers un comportement répondant aux normes d'éthique et d'honnêteté. Grandir en développant des rapports constructifs et bénéfiques avec nos clients, nos employés et notre communauté. Maintenir un profond respect de l'environnement.

VISION • Être le leader dans la production et la distribution des bières de spécialités et de haute gamme, avec une part de marché prédominante et une croissance soutenue et profitable.

SOMMAIRE DU POSTE

Sous la supervision du superviseur du laboratoire.

DESCRIPTION DES TÂCHES

- Effectuer la vérification des paramètres de qualité de la bière tel que l'alcool, la couleur, l'amertume, le taux de CO2 et d'Oxygène Dissous entre autres ;
- Effectuer l'échantillonnage et les analyses microbiologiques établis sur le plan d'inspection microbiologique de l'usine.
- Vérifier l'état de la levure à utiliser pour le brassage de la bière et son comportement pendant la fermentation ;
- Effectuer des analyses microbiologiques à travers le procédé de fabrication et emballage de la bière ;
- Effectuer les tests de contrôle établis pendant les séances d'enfutage et de cannage ;
- Préparer des milieux de culture et des réactifs nécessaires aux analyses de routine de laboratoire ;
- Stériliser des milieux de culture et les matériaux de laboratoire ;

HABILITÉS REQUISES ; Bons sens de l'observation - Meticuleux – Alerté – Responsable – Ponctuel - Motivé

CRITÈRES GÉNÉRAUX – Français oral et écrit.