



LA PARISIENNE

NÉE À PARIS, BRASSÉE ET MISE EN BOUTEILLE DANS LE GRAND PARIS

Offre de stage « Assistant Brasseur »

Secteur	Bières, Champagne, Boissons
Contrat	Stage uniquement / convention obligatoire pendant toute la durée du stage
Localisation	Brasserie La Parisienne, Pantin
Rémunération	Selon la convention de stage + remboursement de 50% du Pass Navigo
Durée	3 mois minimum à partir de septembre 2016

Description de l'entreprise

Groupe familial propriétaire des champagnes Louis Barthélémy (www.louis-barthelemy.com) et de brasseries artisanales : Brasserie Artisanale du Lubéron (www.brasserie-luberon.com) et Brasserie La Parisienne (www.brasseriela-parisienne.com).

Fondée en 2002, les **champagnes Louis Barthelemy** élaborent des vins complexes et élégants dans les plus strictes traditions champenoises.

Après de nombreux voyages à l'étranger, Jean Barthélémy Chancel a fondé en 2011 la **Brasserie Artisanale du Lubéron**, brasserie artisanale bio. Située dans le Lubéron, la BAL produit des bières de qualité, créatives et élégantes. Les bières BAL sont brassées à plus de 80% avec des produits de la région. La BAL met en place des événements innovants avec des partenaires locaux. Véritablement ancrer dans la région PACA, la BAL connaît une forte croissance et dispose déjà de plus de 500 points de vente dans le sud-est.

Née à Paris en 2014, **La Parisienne** est une brasserie artisanale 100% parisienne. Engagée dans une véritable démarche de circuit-court, La Parisienne produit des bières de qualité 100% parisiennes, créatives et plaisir. Brassée et mise en bouteille sous l'égide d'un maître brasseur, La Parisienne revendique un double ancrage parisien : celui de la créativité et celui du terroir agricole d'Ile de France. La Parisienne est une brasserie innovante : création de deux nouveautés tous les 3 mois et partenariats plus surprenants les uns que les autres.

Vos missions

En relation directe avec le maître brasseur de La Parisienne, vous serez en charge de la production des bières artisanales La Parisienne. Plus particulièrement :

- La participation au suivi des recettes
- La préparation des brassins
- Le suivi des fermentations
- La mise en bouteille
- La préparation des commandes

Votre profil

Diplômé(e) d'une école de brasserie ou agroalimentaire, vous avez une bonne connaissance des processus de brasserie. Vous justifiez d'une 1^{ère} expérience réussie en production au sein d'un domaine viticole ou d'une brasserie artisanale.

Très bon relationnel, indépendant(e) et structuré(e), vous êtes capable de vous organiser de façon méthodique et de travailler en équipe. Permis B.

Nous contacter

Pour postuler, envoyez-nous votre CV et lettre de motivation par mail à info@brasseriela-parisienne.com