



Chef-fe de ligne et agent-e de maintenance à 100%

Docteur Gab's est une brasserie *craft* suisse, fondée par trois amis d'enfance en 2001. Située à Puidoux (Vaud, Suisse), sa production en 2022 a été de 22'000 HL et elle vise un doublement de la production d'ici 2025. Employant actuellement 35 équivalents plein temps, elle est l'une des brasseries pionnières du mouvement "craft beer" en Suisse et parmi les plus innovantes avec les marques Dr. Gab's, SWAF et Crafty (cidre). Elle est leader dans sa catégorie sur le marché suisse romand et vise une portée nationale.

La brasserie recherche une personne à plein temps pour un poste hybride : agent-e de maintenance et chef-fe de ligne pour le conditionnement. Ce poste s'intègre dans l'équipe de production qui est composée d'une dizaine de personnes. Ce poste reporte directement au responsable de production.

Le travail de chef-fe de ligne consiste essentiellement à suivre, accompagner et superviser l'équipe d'opérateurs-rices et garantir le bon fonctionnement de la ligne de conditionnement. Pour la maintenance, il s'agit d'établir un plan de maintenance et d'en assurer la bonne exécution, de dresser les inventaires de pièces de rechange, de réparer les pannes dans la limite de ses compétences puis de faire le lien avec un-e technicien-ne spécialisé-e ou le fournisseur de la machine le cas échéant. Le travail de maintenance s'effectue sur les équipements, de production, de logistique et de manifestation.

Une approche pragmatique dans la résolution de problèmes et requise. Il/elle doit pouvoir travailler au rythme des machines dans un environnement industriel.

Mission :

- Commander, préparer et contrôler les matières premières pour le conditionnement
- Respecter et faire respecter les bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène
- Préparer la bière pour le conditionnement (carbonater, désoxygéner et dégazéfier)
- Travailler en équipe sur les lignes de production et diriger l'équipe d'opérateurs-rices de manière autonome
- Régler, surveiller et effectuer des contrôles réguliers sur les machines et appareils (vitesse, température, pression)
- Superviser l'entretien des installations et machines
- Déceler le mauvais fonctionnement des machines, poser un diagnostic de panne et prendre les mesures nécessaires et procéder à leur réparation
- Participer à la planification et à l'organisation de la production
- Assurer les opérations de maintenance selon les procédures d'entretien préalablement établi
- Dresser l'inventaire des pièces de rechange et maintenir le stock à jour

Profil recherché :

- Titulaire d'un CFC de technologue en denrées alimentaires (TDA) ou d'un diplôme jugé équivalent
- Titulaire d'un brevet fédéral d'agent-e de maintenance ou diplôme jugé équivalent
- Vous disposez d'au moins 3 ans d'expérience à un poste à responsabilité sur une ligne de production et/ou dans domaine de la maintenance
- Vous parlez couramment le français et êtes capable de vous exprimer en anglais
- Vous aimez travailler en équipe

Entrée en fonction : à convenir

Intéressé-e?

Veillez, SVP, envoyer votre CV accompagné d'une lettre de motivation à rh@docteurgabs.ch.