

# TIMMERMANS<sup>®</sup>

ANNO 1702 - THE WORLD'S OLDEST LAMBIC BREWERY

## Vacature brewer Timmermans PLC

Timmermans NV is momenteel op zoek naar een brouwer (voltijds) om het team te versterken. Je hebt een uitgesproken passie voor bier, specifiek voor de spontane gistingsbieren, bent technisch onderlegd, probleemoplossend én communicatief zeer sterk. Je maakt deel uit van ons professioneel en toegewijde Timmermans-team en brouwt er in de oudste lambiek brouwerij ter wereld onze vermaarde bieren.

### **Essentiele opdrachten en vaardigheden die we van jou verwachten:**

- Een kennis van het brouwproces tot en met verpakking.
- Aandacht voor veiligheid & hygiëne, met aandacht voor het milieu.
- Brouwen, management van houtlagering, packaging, kwaliteitscontroles op het productieproces.
- Proactief en probleemoplossend kunnen denken en handelen.
- Actief deelnemen in het continu verbeteren van het productieproces met aandacht voor de efficiëntie, veiligheid en kwaliteit.
- Het productieproces is een continu proces, daardoor is avondwerk en weekendwerk mogelijk.

### **Vaardigheden en diploma's:**

- Technisch diploma met een duidelijke link naar biotechnologische processen.
- Talenkennis: NL / FR / EN
- Positief, teamgericht en flexibel ingesteld.
- Ervaring en kennis van de standaard IT-systemen (Office).
- Attest heftruckchauffeur en/of rijbewijs C is een pluspunt.

### **Wat wij jou aanbieden:**

- Je komt in een dynamisch gemotiveerd team terecht, in 1 van 's wereld meest unieke brouwerijen.
- Wij zorgen voor externe en interne opleidingen mbt proces, hygiëne en veiligheid.
- Salarispakket in functie van jouw ervaring en vaardigheden

**Interested? Don't hesitate to contact us!**

**+32 (0) 2 569 03 57**

**timmermans@johnmartin.be**

# TIMMERMANS®

ANNO 1702 - THE WORLD'S OLDEST LAMBIC BREWERY

## Offre d'embauche brasseur Timmermans S.A.

Timmermans S.A. est momentanément à la recherche d'un brasseur (plein temps) pour renforcer l'équipe. Vous êtes passionné par la bière, plus spécifiquement par les bières de fermentation spontanée. Vous disposez d'une base technique, vous savez résoudre des problèmes d'une façon pratique et vous êtes apte à communiquer. Vous faites partie de notre équipe professionnel et dédié et vous y brassez nos bières renommées dans la plus vieille brasserie de lambic du monde.

### **En tant que responsable brasseur**

- Vous disposez d'une connaissance profonde du processus brassicole jusqu'à l'emballage.
- Vous tenez compte de la sécurité et des circonstances hygiéniques, ayant attention pour le milieu.
- Vous gérez le brassage, la maturation en bois, l'emballage et les contrôles de qualité
- Vous possédez un esprit proactif et une attitude de résolution de problèmes.
- Vous participez activement et d'une manière continue à l'amélioration de la fabrication avec une attention pour l'efficacité, la sécurité et la qualité.
- Vous devez être prêt à travailler le soir et les weekends comme le processus du brassage est un processus continu.

### **Compétences, qualifications et diplômes :**

- Être en possession d'un diplôme technique lié aux processus biotechniques
- Savoir parler le néerlandais, le français et l'anglais d'une façon couramment
- Avoir un esprit positif, orienté au travail en équipe et vous devez être flexible
- Posséder de l'expérience et de la connaissance des systèmes IT (p.ex. Office)
- Disposer d'un permis de conduire type C ou une attestation de chauffeur chariot élévateur est un atout.

### **Notre offre :**

- Vous travaillez dans un équipe dynamique et motivé dans une des plus uniques brasseries du monde.
- Vous bénéficierez d'une formation interne et externe concernant la fabrication, l'hygiène et la sécurité.
- Vous pouvez compter sur une rémunération basée sur vos compétences et votre expérience.

### **Vous vous reconnaissez dans ce profil ?**

**Alors n'hésitez pas à postuler !**

**+32 (0) 2 569 03 57**

[timmermans@johnmartin.be](mailto:timmermans@johnmartin.be)

# TIMMERMANS®

ANNO 1702 - THE WORLD'S OLDEST LAMBIC BREWERY

## Vacancy brewer Timmermans PLC

Timmermans brewery Plc is currently looking for a brewer (full time position) to reinforce the team. You are passionate about beer, more specifically about beer of spontaneous fermentation. You possess technical knowledge, know how to solve problems in a practical way and you are a strong communicator. You will be part of our professional and dedicated Timmermans-team and you will be brewing our renowned beers in the oldest Lambic brewery of the world.

### **Job description and essential skills we expect you to possess:**

- A thorough knowledge of the complete brewing process, up until packaging
- Attention to safety and hygiene with specific attention to the environment
- Managing the brewing process, the barrel aging, the packaging and the quality controls
- Being proactive and practical in solving problems
- Participating actively in continuously improving the production process with attention to efficiency, safety and quality
- Being prepared to work evenings and weekends since the production process is an ongoing process.

### **Skills and degrees**

- You have a technical degree with a clear link to biotechnological processes.
- You are fluent in Dutch, French and English
- You have a positive attitude, you are team-minded and flexible
- You know how to and have experience in working with standard IT-systems (e.g. Office)
- Having a driver's licence type C and/or a certificate as a forklift driver is a plus

### **Our offer**

- You will be working in a dynamic and motivated team in one of the most unique breweries of the world.
- We provide on-site and off-site training concerning the brewing process, hygiene and safety.
- Salary in accordance with your experience and competences

**Interested? Don't hesitate to contact us!**

**+32 (0) 2 569 03 57**

**timmermans@johnmartin.be**