

Puesto de trabajo: Maestro Cervecerero – Producción y Desarrollo de Cerveza Artesanal

Formación y experiencia:

- Formación requerida: Grado o certificación en Tecnología de Alimentos, Química, Biotecnología, o experiencia demostrable en elaboración de cerveza artesanal.
- Experiencia mínima necesaria: 3 años en la elaboración de cerveza artesanal, incluyendo desarrollo de recetas y gestión de equipos de producción.

Área:

Responsable de la producción, control de calidad y desarrollo de nuevas recetas de cerveza artesanal para Calvenkein.

Dependencia jerárquica directa:

Director de Producción.

Supervisión y control:

- Supervisar las operaciones de elaboración de cerveza desde la molienda hasta el envasado.
- Garantizar el cumplimiento de estándares de calidad y regulaciones sanitarias.
- Controlar el inventario de materias primas y supervisar al personal de producción.

Relaciones internas y externas:

- Internas: Colaboración con el equipo de marketing para desarrollar productos según las tendencias del mercado y con el equipo de operaciones para cumplir plazos de producción.
- Externas: Contacto con proveedores de ingredientes y equipos, así como participación en eventos de promoción y catas.

Responsabilidades:

- Diseñar, probar y perfeccionar recetas de cerveza artesanal según la identidad de Calvenkein.
- Controlar los procesos de fermentación, carbonatación y embotellado.
- Garantizar la consistencia en la calidad de los productos finales.
- Supervisar el mantenimiento de las instalaciones y equipos cerveceros.
- Innovar en el desarrollo de cervezas de temporada o ediciones especiales.

Lugar de trabajo:

- Planta de producción de Calvenkein, con posibles desplazamientos a ferias o eventos.

Tareas y responsabilidades:

1. Coordinar las etapas de producción: molienda, maceración, cocción, fermentación y envasado.
2. Analizar el mercado y las tendencias para desarrollar cervezas innovadoras que atraigan a nuevos clientes.
3. Gestionar el equipo de producción para optimizar tiempos y recursos.
4. Asegurar el cumplimiento de las normativas de seguridad e higiene.
5. Realizar catas regulares para mantener la calidad del producto final.

Equipamiento:

- Equipos de elaboración cervecera (tanques de fermentación, maceradores, etc.), instrumentos de control de calidad, y herramientas de gestión de inventarios.

Condiciones ambientales:

- Entorno de trabajo en planta de producción, con exposición a ruidos, calor y humedad.
- Posible trabajo en eventos y ferias de promoción.

Riesgos:

- Posibilidad de accidentes menores relacionados con el manejo de maquinaria.
- Estrés derivado del cumplimiento de plazos de producción.

Sistema retributivo:

- Salario competitivo según la experiencia, con bonificaciones por el éxito de nuevos productos en el mercado.
- Beneficios: descuentos en productos, formación continua en técnicas de producción, y participación en eventos de la industria.

Dedicación:

- Jornada completa, con disponibilidad para trabajar en fines de semana en caso de eventos especiales.

Catalogación profesional:

- Nivel técnico especializado dentro del área de producción.

Evolución profesional:

- Posibilidad de ascenso a Director de Producción o de asumir un rol estratégico en la expansión de la línea de productos de Calvenkein.

Criterios de evaluación:

- Consistencia y calidad de los productos.
- Cumplimiento de los objetivos de producción y desarrollo de nuevos productos.
- Gestión eficiente del equipo y recursos.