

Offre d'apprentissage en alternance : chargé(e) du suivi de la production

Au cœur d'un environnement naturel et montagnard, située à Chalmazel (42), **La Source Distillerie** élabore des liqueurs à partir de plantes sauvages et mellifères, cueillies au cœur des montagnes ligériennes. Les plantes sont prélevées dans le respect des traditions avec une approche environnementale respectueuse et adaptée aux espèces locales. Elle propose aussi différents produits de la ruche (miels, propolis et gelée royale) et développe actuellement une nouvelle gamme prestige, Natural Soul, comprenant divers spiritueux : instant forézien, whisky, rhums, verveine, vermouth...

Plus d'informations sur lasource-distillerie.fr

Missions

Au sein de l'équipe La Source distillerie, et sous la responsabilité de votre tuteur, vous aurez pour mission de gérer la production et les flux logistiques :

- L'amélioration de la gestion des stocks (les ventes, la douane, le site internet, les commerciaux, etc.)
- La gestion des achats, l'inventaire du stock, du prévisionnel annuel des dépenses et le contact avec les fournisseurs
- Mise en place et contrôle des différentes étapes de la chaîne de production
- Création de macérât alcoolique de plante et distillation alcoolique
- Amélioration des processus et protocoles de production
- Installation des systèmes de refroidissement des cuves
- Aide possible à la récolte et au stockage des matières premières

Profil recherché

- Bonne maîtrise des outils informatiques (Excel)
- Polyvalence, autonomie et aptitude à travailler en équipe
- Idéalement issu d'une formation en agro-alimentaire (bac +2)

Durée de la mission

A déterminer, 2 mois minimum - Logement possible.

Envoyez votre candidature à contact@lasource-distillerie.fr