



佐渡・フラス企業情報

～求人票以上のプラスアルファ情報を集めました～

クッチーナ

第17号

情報作成日 令和4年8月29日

職種(求人番号) ビール製造及び運営(15130-1665521)

★採用担当者の方から直接話をお聞きしました。求人票だけでは分からない詳細な情報となります。

教えて！担当者さん	はい！ お答えします
<p>●ビール製造について具体的に教えてください</p> <p>●正社員登用はありますか</p>	<p>●全ての工程を店舗の隣にある2階建ての棟で行います。ビール製造は下記の写真で説明しているように、原料(麦芽)の調合、粉碎から、瓶詰めまですべての工程での作業になります。空になったタンクやタル等の洗浄もあります。2ヶ月の研修期間で丁寧に指導します。その後は1人体制でビール製造はお任せします。</p> <p>仕込みは年間を通してあり、週に3～4回の頻度です。現在は8種類を製造しているその半量程度は店での提供分です。販売は瓶販売で今後は種類も増やし全国展開を予定しています。仕込みは、4機ある150リットルタンクのうち空になった分から順次仕込んでいくので通年仕事があります。仕込み自体は1日で終わりますが、菌が混入するとそのタンクが全て商品にならなくなるので衛生面で細心の注意が必要です。</p> <p>●試用期間2ヶ月終了後に本人の希望があれば正社員登用の相談ができます。</p>

ビールの製造工程



麦芽は1袋25kg。搬入時は手作業だが2階への移動時はリフトあり



麦芽の粉碎器。調整は機械制御されている



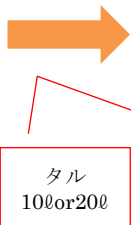
粉碎後の麦芽はこのような状態



調合した麦芽をゆで発酵準備



150リットルタンクに移し発酵させる(機械管理)。タンクは4台。1ヶ月程で完成



タル 100or200



この段階で炭酸ガスを注入



瓶詰め、封栓



現在は8種類。今後種類は増やす予定

求人担当者よりメッセージ

未経験の方でも研修期間で丁寧に指導しますのでビール製造に興味と熱意のある方はぜひ安心してご応募下さい。試用期間終了後は希望があれば正社員登用可です。まずは**職場見学をしたいという方もお気軽にお問い合わせ下さい！**

今回ご紹介しました職種も含め現在有効中の同法人の求人は下記の二次元バーコードから確認可能です。読み取った時点での最新情報が表示されます。どうぞご利用下さい。

