



La Freiburger Biermanufaktur SA est une brasserie qui s'est établie sur le marché régional avec ses spécialités de bière. La production se fait en ville de Fribourg et un restaurant est tenu à la même localité. Nous montrons avec plaisir notre brasserie à des visiteurs et visiteuses intéressés en leur donnant la possibilité de déguster toutes nos bières. C'est pourquoi nous cherchons dès lors ou à convenir :

Guide Visites (sur demande)

Votre profil :

Vous aimez bien le contact avec les gens et vos capacités s'épanouissent quand vous parlez devant des groupes. Vous travaillez de façon autonome et vous êtes une personne responsable, tendue par une volonté de service. Vous habitez à Fribourg ou dans les alentours. Vous êtes capable de faire des visites en français ainsi qu'en allemand, et votre apparence est gentille, confiante et soignée.

Vos missions :

Vous faites mieux comprendre aux clients et clientes intéressés le processus de brassage, vous racontez l'histoire de la Freiburger Biermanufaktur et vous faites passer le groupe par nos établissements. Vous gérez la dégustation des bières actuelles de manière autonome et vous vous réjouissez de l'échange avec le groupe. La préparation et le rangement des ustensiles font – bien entendu – partie des tâches. Des connaissances sur la bière ou de l'expérience dans une brasserie ne sont pas requises au moment de postulation. Il est d'avantage si vous aimez vous-même boire une bière de temps à autre.

Nous offrons :

Après un temps de formation interne vous allez pouvoir guider des groupes en toute autonomie. Nous offrons une équipe joyeuse et motivée, de la bière de meilleure qualité, un site de production et un restaurant de caractère et des horaires de travail flexibles. Il s'agit d'un emploi sur appel, en fonction de la demande.

Avons-nous éveillé votre intérêt ?

Christine Meyer se réjouit de recevoir votre candidature :
info@freiburger-biermanufaktur.ch



Die Freiburger Biermanufaktur AG ist eine Brauerei, die sich mit ihren Bierspezialitäten auf dem regionalen Markt etabliert hat. Die Produktion ist in der Stadt Freiburg, am selben Standort wird auch ein Restaurant betrieben.

Gerne zeigen wir interessierten Besucherinnen und Besucher unsere Brauerei und bieten die Biere zur Verkostung an. Deshalb suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

Guide visites (auf Abruf)

Ihr Profil:

Der Kontakt mit Menschen macht Ihnen Freude, beim Sprechen vor Gruppen blühen Sie auf. Sie sind sich selbständiges Arbeiten gewohnt, tragen Verantwortung, sind dienstleistungsorientiert und wohnen in der Stadt Fribourg oder der näheren Umgebung. Sie können Führungen sowohl in Französisch wie auch in Deutsch durchführen. Ihr Auftritt ist freundlich, sicher und gepflegt.

Ihre Aufgaben:

Sie bringen den interessierten Besuchern die Bierproduktion nahe, erzählen die Geschichte der Freiburger Biermanufaktur und führen die Gruppe durch die Räumlichkeiten. Die Bierdegustation der aktuellen Sorten leiten Sie selbständig und freuen sich über den Austausch mit der Gruppe. Vorbereiten und alles wieder aufräumen gehört selbstverständlich zu den Aufgaben dazu. Erfahrungen in der Brauerei oder Bier-Wissen ist bei Bewerbung nicht notwendig, von Vorteil trinken Sie gerne auch mal ein Bier.

Wir bieten:

Nach einer internen Schulungszeit werden Sie selbständig Gruppen betreuen. Wir bieten ein aufgestelltes, motiviertes Team, Bier von höchster Qualität, Produktionsbetrieb und Restaurant mit Charakter und flexible Arbeitszeiten. Die Anstellung ist auf Abruf, je nach Nachfrage.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Christine Meyer freut sich auf Ihre Bewerbung: info@freiburger-biermanufaktur.ch

Freiburger Biermanufaktur AG

Impasse de la Sous-Station 3
1700 Fribourg

026 411 50 00

www.freiburger-biermanufaktur.ch