



Production de bière locale
Coopérative
Alimentation durable
Circuit court



**VIENS T'IMMERGER
DANS LES MÉTIERS DE LA BIÈRE,
AU SEIN D'UNE BRASSERIE
COOPÉRATIVE, ARTISANALE ET BIO !**



Plateforme pour le Service Citoyen asbl / Platform voor de
Samenlevingsdienst vzw Rue du Marteau, 21 - 1000 Bruxelles
+ 32 2 256 32 44 www.service-citoyen.be /
www.samenlevingsdienst.be

TA MISSION

4 axes, un pour chaque jour :

- Activités commerciales (démarchage, vente, représentations dans les magasins, aide ponctuelle aux livraisons,...)
- Nettoyage et manutention
- Mise en bouteille et participation au brassage
- Développement de projets de la coopérative visant à créer du lien (ex : « la Houblonnière du Renard », production de houblon par les coopérateurs ; organisation d'événements, ...)

TON ORGANISME D'ACCUEIL

La Brasserie du Renard est une grande famille de plus de 350 coopérateurs autour d'une passion commune : la bonne bière artisanale, bio et locale. On y brasse dans le respect de la nature et de la tradition du terroir belge, perpétuellement réinventée.

Au-delà du projet économique, la coopérative vise le partage de valeurs et l'ancrage dans l'espace citoyen, et s'affirme comme acteur d'une économie alternative, celle d'un monde qui change, vers plus de respect, de durabilité, de solidarité !

L'ACCOMPAGNEMENT

Tu seras toujours sous la responsabilité de ton tuteur avec qui tu auras un entretien hebdomadaire, et tu participeras aux réunions qui te concernent. Tu collaboreras avec toute l'équipe et seras toujours accompagné. (management horizontal)



LIEU DE RÉALISATION

rue Léopold Van Meerbeek, 31
1390 Grez-Doiceau (Pécrot)

Accès : gare de Florival à 500 m
(axe Ottignies, Wavre- Leuven)
+ quelques bus

DURÉE DE LA MISSION

28H/semaine du lundi au
vendredi + samedi (si intérêt) et
quelques événements
ponctuels le weekend.

NOMBRE DE JEUNES : 1