

LES SANS-TAVERNE
Bar | Brasserie | Coop

1900, rue le Ber, #101 | Bâtiment 7
Pointe-Saint-Charles, MTL / Tio'tià:ke
514-536-0134



On embauche aux sans-taverne!

POSTE à la GESTION de la BRASSERIE | Janvier 2026

Nous cherchons une personne pour prendre les rênes de la brasserie! Le poste, les conditions et les critères d'embauche sont décrits ci-bas. Pour mieux connaître la coop, faites un tour [sur notre site web](#), ou passez nous voir!

Équipe ou comité d'appartenance	Équipe brasserie
Participation aux instances	Équipe brasserie Coordination
Type d'emploi	Poste permanent, temps plein, horaire variable Travail sur place et réunions d'équipe
Nombre d'heures	25-35h
Salaire	salaire minimum en vigueur + suppléments à l'ancienneté (membres) + pourboires répartis au pro-rata des heures

Les sans-taverne

Les sans-taverne, c'est une brasserie artisanale de petite échelle, un bar de quartier à l'ambiance chaleureuse et sans prétention, et une coopérative de travail autogérée par ses membres. La brasserie fournit des bières de qualité servies au bar et distribuées en canettes et en fût à l'extérieur du bar. Le bar est un repère d'habitué-es venant du coin ou de plus loin, un port d'attache pour la vie communautaire du quartier Pointe-Saint-Charles et une porte d'entrée au Bâtiment 7. Il accueille toute une programmation d'événements sociaux et festifs rassemblant la communauté locale (soupers, karaokés, soirées thématiques et fêtes), ainsi qu'une programmation

artistique et culturelle de qualité (spectacles de musique, poésie, expositions) mettant de l'avant le milieu alternatif montréalais. La coopérative de travail fonctionne sans patron, par le travail d'équipe et la coopération entre ses membres, et vise à faire rayonner le lieu, ses bières, et à assurer des emplois de qualité à ses membres.

Sommaire de l'emploi

La personne responsable de la gestion de la brasserie coordonne les dimensions humaines et matérielles de la production en brasserie de manière à atteindre les objectifs de production établis par la coop, assurant l'approvisionnement du bar et des ventes extérieures en bières de qualité. Elle gère les tâches et l'horaire en brasserie, planifie les recettes en collaboration avec l'équipe, les commandes et la production, et est responsable de l'entretien des équipements et de l'aménagement de l'espace de production. Elle assure le lien entre la brasserie et les autres départements de la coopérative (ventes, bar, promotion, administration, finances), ainsi qu'entre la brasserie et les partenaires brassicoles à l'externe. Elle effectue les différentes tâches liées à la production, mise en contenant et entretien de la brasserie. Les tâches peuvent être effectuées en semaine ou fin de semaine, de jour ou de soir, selon ses envies et contraintes.

Description de tâches

- Gestion du département et organisation des horaires pour les différents aspects de la production: brassage, cannage, transferts, nettoyages, commandes et réceptions de livraisons, etc.
- Participation aux instances organisationnelles et lien avec les autres départements
- Planification des recettes à venir
- Entretien des équipements
- Suivi du budget brasserie
- Embauches, formations et suivis
- Gestion des fûts de chênes et planification des sorties
- Utilisation et développement des outils de suivi de la production et des inventaires
- Gestion du lien avec le monde brassicole - collaborations, AMBQ, etc.

Exigences de l'emploi

- Expérience dans la production brassicole en brasserie artisanale ou industrielle
- Capacité à opérer de manière autonome

- Être en bonne forme physique et capable de soulever confortablement et fréquemment des charges. Devoir régulièrement se tenir debout, marcher, pousser, tirer, atteindre, s'agenouiller et s'accroupir.
- Démontrer une capacité à effectuer plusieurs tâches à la fois et faire preuve d'un grand souci du détail.
- Faire preuve de compétences en matière d'organisation, de communication et de résolution de problèmes.
- Faire preuve d'une attitude positive et d'une capacité à travailler au sein d'une petite équipe.
- Être motivé.e et avoir le désir de s'approprier les activités qui lui sont confiées, d'en être fier et d'en assumer la responsabilité.
- Savoir utiliser les suites Google Drive et Excel.

Atouts:

- Formation en brassicole
- Avoir de l'expérience en entreprises ou dans des projets autogérés
- Être passionnéE par le monde brassicole
- Connaissances manuelles techniques en plomberie, électricité, etc.
- Avoir un désir de s'impliquer à long terme dans la coopérative

Aptitudes personnelles

- Avoir un intérêt pour le milieu coopératif
- Savoir faire preuve de débrouillardise
- Savoir faire preuve de créativité
- Avoir une bonne confiance en soi
- Avoir une bonne capacité d'organisation
- Bien travailler en équipe
- Être en mesure de prendre en compte les avis des autres et d'assurer une bonne coordination entre différentes personnes et équipes