



## OFFRE D'EMPLOI

### DEMONSTRATEUR METIERS DE BOUCHE (CHARCUTIER/TRAITEUR)

#### PRINCIPALES MISSIONS :

- Assistance technique, mise en avant de produits, recettes , démonstrations chez les clients bouchers, charcutiers, traiteurs en collaboration avec les commerciaux.
- Mise au point , diffusion et présentation de nouvelles recettes de façon à mieux exploiter la gamme et de présenter de nouvelles idées produits à nos clients
- Préparation et Animation des séminaires en collaboration avec la force de vente, auprès des groupements et syndicats régionaux et départementaux
- Formation aux produits des nouveaux commerciaux
- Participation à la mise au point des nouveaux produits
- Responsable du futur laboratoire d'application (charcuterie / traiteur de Cap)

#### PROFIL DU CANDIDAT :

- Age : 35/40 ANS
- Excellente maîtrise des techniques et recettes de fabrication de l'ensemble des produits de salaisons et charcuterie et traiteur.
- Expérience de 10 ans minimum dans une petite salaison « généraliste » ou ancien charcutiers/traiteur de renom.
- Bonne créativité produit,
- Bonne approche commerciale, bon communicant, capable de s'exprimer avec clarté devant un panel de plusieurs dizaines de personnes.
- Une bonne connaissance dans l'utilisation des principaux ingrédients et assaisonnements destinés à la fabrication des produits de charcuterie traiteur sera un plus.

#### Poste à pourvoir rapidement

Nombreux déplacements de plusieurs jours sur l'ensemble du territoire Français

Rémunération : fixe plus prime de motivation (montant à définir en fonction de la qualité du candidat), frais de déplacements pris en charge, tel, P.C fournis etc..., véhicule de société.

Merci d'envoyer CV + Lettre de motivation à [philippe.merlin@captraiteur.fr](mailto:philippe.merlin@captraiteur.fr)

[www.captraiteur.fr](http://www.captraiteur.fr)