

Conseiller culinaire pour la restauration collective en Allemagne (h/f/d)

Tu te sens à l'aise dans la Gastronomie et tu connais les défis de la cuisine professionnelle ? Grâce à nos solutions culinaires innovantes, qui garantissent qualité et fiabilité des processus sur le marché de la restauration hors domicile, tu sauras séduire nos clients dans toute l'Allemagne et en Autriche. En tant que responsable culinaire, tu accompagnes nos clients et notre équipe commerciale lors des entretiens de vente, des salons et des événements, en proposant des idées de recettes créatives, des concepts de préparation pratiques et une mise en valeur adaptée de nos produits pour différents canaux de distribution. Ta passion pour la cuisine et l'efficacité ne se manifeste pas seulement dans l'assiette, mais aussi dans ta présentation et tes conseils à la fois pratiques et en phase avec les tendances.

Hilcona Feinkost GmbH

Am Park 15-17
70771 Leinfelden-
Echterdingen

Type de contrat

Taux d'occupation

Début de l'emploi

Langue

Modèle de temps de travail

Durée indéterminée

100%

de suite ou à
convenir

allemand

Temps de travail
ciblé

Tu as encore des questions ?

Ingrid Arroyo

HR Business Partner
+4158 895 92 75

Postuler en ligne



Tu trouveras tous les détails en ligne ainsi que la possibilité de postuler directement.

Tes tâches

- Accompagner l'équipe commerciale dans la prospection et la gestion des clients grossistes et grands comptes au sein des différents canaux de la Gastronomie en Allemagne et en Autriche
- Développer et entretenir un réseau solide auprès des décideurs clés du marché de la restauration
- Élaboration d'idées de recettes inspirantes pour les différentes marques de Hilcona Foodservice – Pasta Professional, Classic & Fina, ainsi que THE GREEN MOUNTAIN & IT'S VEGIC
- Planifier et animer des présentations de produits, des démonstrations culinaires et des événements clients
- Formation de l'équipe commerciale aux applications culinaires
- Développement de projets innovants, adaptés aux clients et aux canaux de distribution, en s'appuyant sur les tendances alimentaires actuelles et les besoins du marché, au sein d'une équipe internationale de conseil culinaire

Ce que tu apportes

- Personnalité charismatique et créative, animée par une passion pour la cuisine, les clients et la qualité
- Sens aigu du marché, excellentes aptitudes à la communication et esprit d'équipe
- Formation et plusieurs années d'expérience dans le secteur alimentaire, idéalement en tant que cuisinier/cuisinière,
- Expérience dans la planification et la mise en œuvre autonomes de projets, ainsi qu'une maîtrise de M365
- Grande motivation personnelle et capacité à travailler de manière autonome
- Permis de conduire et disponibilité pour environ 50 % de déplacements en Allemagne et en Autriche

Ce que nous proposons



Équilibre entre vie professionnelle et vie privée

Tu bénéficies de 30 jours de congés, d'un système d'horaires flexibles et de congés spéciaux pour des événements personnels importants tels que le mariage, la naissance d'un enfant ou un déménagement. De plus, tu peux organiser tes journées de travail en télétravail.



Mobilité

Profite d'une voiture de service que tu peux également utiliser à titre privé, ainsi que du remboursement de tes frais de déplacement professionnels – pour des trajets durables et sans souci !



Possibilités de développement professionnel

Développe tes connaissances grâce à un large éventail de formations, aux cours de haute qualité proposés par le Centre de formation Coop et à de nombreuses possibilités de développement personnel telles que le mentorat et le coaching.



Santé

Ton bien-être est important pour nous : profite de notre programme de gestion de la santé et travaille de manière ergonomique et confortable depuis ton poste de télétravail !