



<https://latribunelibre.com/emploi/chef-de-produit-category-manager-f-h>

Chef de produit / Category manager F/H

Description

Au sein du pôle Category management de la Direction Marketing Areas, vous travaillez sur des marques Fast casual et Burgers gourmets (Exki, Cojean, La Mie Caline, Factory and Co, Artisan du Burger, Steak and Shake...) dans le secteur du Travel Retail (autoroute, gare, aéroport).

Le Category Manager est garant de la croissance et de la rentabilité de sa famille de produits. Il travaille en étroite collaboration avec un adjoint category manager, les autres pôles du service marketing (marque, communication, trade marketing...), et les services internes : achats, commerciaux, opérationnels, systèmes d'information.

Rattaché à un Category manager senior, vos missions sont :

* Coordination et gestion des gammes :

- Il analyse les performances du mix produits des différentes enseignes de son périmètre
- Il met en place un plan d'action, définit et met en place les nouvelles gammes/cartes/animations de ses enseignes
- Il brief le chef culinaire pour la création de nouvelles recettes sur les enseignes en propre
- Il fixe le pricing des produits/recettes
- Il s'assure de la bonne intégration des offres dans la base de données avec l'adjoint category manager
- Il gère avec l'adjoint category manager les remontées terrain et fait le lien avec les autres services

* Process et gestion de projet :

- Il veille au respect des rétroplannings, lancement des cartes et animations
- Coordonne l'adjoint category manager
- Travaille en étroite collaboration avec les autres services (achats, systèmes d'information) et autres pôles marketing (PLV...)

Qualifications

De niveau BAC+5, école de commerce ou équivalent, avec de 2 ans minimum d'expérience, vous souhaitez intégrer une équipe dynamique.

Une expérience en restauration ou dans l'alimentaire serait un plus.

Les ingrédients indispensables pour ce poste :

- Vous avez un fort attrait pour le secteur de la restauration.
- Véritable chef de projets, vous savez travailler plusieurs projets en parallèle.
- Vous êtes à l'aise avec les analyses chiffrées.
- Vous faites preuve d'une grande rigueur et réactivité.

Nos petits « plus » :

- Une rémunération mensuelle garantie sur 13 mois.
- Une part variable en fonction de vos objectifs atteints.

Organisme employeur
AREAS

Type de poste
Temps plein

Secteur
RESTAURATION
TRADITIONNELLE

Lieu du poste
92026, COURBEVOIE,
COURBEVOIE, France

Salaire de base
35000 € - **Salaire de base**
40000 €

Date de publication
30 août 2024 à 17:01

Valide jusqu'au
29.09.2024

- La garantie d'une bonne mutuelle d'entreprise et prévoyance.
- Un équilibre vie pro/vie perso avec 2 jours de télétravail par semaine selon vos préférences.
- Un CSE actif proposant de nombreux avantages: chèques vacances, chèques cadeaux, chèques culture.
- Des tarifs collaborateurs au sein de nos points de vente avec notre carte Areas.
- L'opportunité de suivre des formations.
- La possibilité de changer de carrière et évoluer au sein du groupe avec un accompagnement personnalisé pour développer votre potentiel partout en France.
- Profitez des services de la Tour, notamment le restaurant d'entreprise, la salle de sport et la conciergerie.

Areas s'engage

Dans le cadre de notre démarche de développement durable nous déployons notre politique RSE sur l'ensemble de nos sites ainsi que des initiatives en faveur de l'inclusion notamment des personnes handicapées.