



<https://latribunelibre.com/emploi/chef-de-secteur-restauration-commerciale-f-h-11>

Chef de secteur – Restauration Commerciale F/H

Description

Nous recrutons en CDI un(e)

CHEF DE SECTEUR – Restauration commerciale H/F

Secteur de vente : 93

En tant que véritable conseiller commercial, vous êtes 100% sur le terrain et en contact permanent avec vos clients CHR pour :

- **Prospecter** pour l'ouverture de nouveaux comptes clients
- **Fidéliser et développer** le portefeuille clients de votre secteur de vente à l'aide de notre CRM
- **Analyser** les besoins des clients, leurs potentiels de développement, affiner leurs attentes et leur conseiller les produits les plus adaptés tout en respectant la politique tarifaire
- **Accroître** les volumes de vente de l'ensemble des familles produits, les gammes prioritaires pour chaque client.
- **Présenter** des produits différenciants issus de la production de nos ateliers, d'innovations et d'exclusivités.

Votre rémunération et avantages:

Salaire fixe + variable non plafonné.

Découvrez la Sysco Business University dès votre prise de poste, formation personnalisée pendant 1 an !

- RTT
- Véhicule (carte essence + badge télépéage)
- Intéressement
- Titres restaurants
- Avantages CSE et Mutuelle/Prévoyance
- Produits Sysco à tarif préférentiel
- Perspectives d'évolution en interne

Organisme employeur

Sysco France SAS

Type de poste

Temps plein

Secteur

COMMERCE	DE	GROS
(COMMERCE		
INTERENTREPRISES)		NON
SPÉCIALISÉ		

Lieu du poste

93008, BOBIGNY, BOBIGNY,
France

Date de publication

9 janvier 2026 à 20:04

Valide jusqu'au

08.02.2026

Le saviez vous ?

Sysco collabore avec des acteurs spécialisés pour favoriser l'embauche de personnes en situation de handicap et l'inclusion. Enfin Sysco développe une politique active pour garantir la sécurité de l'ensemble de ses collaborateurs.

Vous êtes à un clic de vivre une nouvelle expérience : l'aventure Sysco !

Qualifications

Votre profil :

Doté d'un fort tempérament commercial, vous avez idéalement une expérience dans la vente en B to B dans le secteur de la restauration hors foyer.

Votre aisance relationnelle, votre sens de la négociation, votre combativité et votre audace, vous permettront de réaliser vos objectifs et de fidéliser les clients de votre secteur.

Vous savez faire preuve d'autonomie dans l'organisation de votre activité.

Familier avec Césame, Excel et outils collaboratif.