



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

Chef de secteur Restauration Commerciale (Mimizan/Cestas/Gradignan) F/H

Organisme employeur
SYSCO FRANCE

Description

Nous recrutons en CDI, **pour notre agence de Bordeaux (33)** un(e) : **CHEF DE SECTEUR – Restauration commerciale H/F** Secteur de vente : **Mimizan-Cestas – Gradignan** Votre mission : Vous êtes pleinement acteur de la prospection pour l'ouverture de nouveaux clients, de la fidélisation de notre clientèle active et de la réactivation des comptes clients. Vous analysez leurs besoins, leurs potentiels de développement, affinez leurs attentes et leur conseillez les produits les plus adaptés. Vous cherchez à développer les volumes de vente de l'ensemble des familles produits, les gammes prioritaires pour chaque client. Pour vous démarquer, vous implantez des produits différenciants issus de la production de nos ateliers, d'innovations et d'exclusivités. Vous êtes également garant(e) du respect des règles de la politique tarifaire et commerciale du groupe et avez en charge l'actualisation et la renégociation des offres de prix.

Type de poste
Temps plein

Secteur
COMMERCE DE GROS
(COMMERCE INTERENTREPRISES) DE
PRODUITS SURGELÉS

Lieu du poste
33119, CENON, CENON, France

Date de publication
30 août 2024 à 13:02

Valide jusqu'au
29.09.2024

Qualifications

Votre profil : Chez Sysco, la diversité n'est pas simplement un mot, c'est la recette de notre succès ! En véritable conseiller, vous assurez un suivi personnalisé de vos clients par une forte présence terrain et établissez avec eux une véritable relation de confiance. Doté(e) d'un fort tempérament commercial, vous êtes passionné(e) par l'univers de la restauration et la vente de produits alimentaires. 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. Vous avez idéalement une expérience dans la vente en B to B dans le secteur de la restauration hors foyer et êtes sensibilisé(e) aux règles d'hygiène et de sécurité des denrées alimentaires, ainsi qu'à la maîtrise de la chaîne du froid, conformément à la norme ISO 22000. Maîtrise des outils informatiques (pack office) souhaitée. **Votre rémunération et avantages :** Salaire de base + primes et commissions non plafonnées sur objectifs de chiffre d'affaires et de marge. Vous intégrez la Sysco Business University dès votre prise de poste, et vous bénéficiez d'une formation et d'un accompagnement personnalisé pendant 1 an pour vous former à nos méthodes de ventes et nos produits !

- RTT
- Véhicule
- Carte essence/Badge télépéage
- Tickets restaurants
- Smartphone et ordinateur portable
- Produits Sysco à tarif préférentiel
- Mutuelle/Prévoyance
- Intéressement/participation
- Comité d'entreprise

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