



Recrutement

JAMPI Glacier, est à la recherche d'un nouveau talent pour compléter son équipe pour mener à bien ses projets.

★ **Attaché(e) commercial(e)**

Réactif, dynamique, rigoureux, investi et force de propositions, venez rejoindre nos équipes !

Jampi Glacier
Kerguillo
29820 Bohars, Brest
02.98.03.56.18

 anne.cs@jampiglacier.com

À propos de JAMPI GLACIER

Chez Jampi, nous sommes Artisan Glacier de père en fils depuis 1923. L'entreprise bénéficie d'une forte notoriété grâce à des matières premières de qualité, des liens forts avec ces partenaires, les circuits courts, une démarche environnementale inscrite dans la mise en œuvre des produits.

La distribution des produits se fait soit auprès de grossistes nationaux, des détaillants CHR et GMS en Bretagne, aux consommateurs lors d'événements ou encore en vente directe à la fabrique.

Notre taille de structure permet une proximité et une interaction quotidienne avec l'ensemble des compagnons (du responsable commercial, au pâtissier de 30 ans de métier jusqu'au préparateur de commande).

Dans notre culture, nous estimons que tout le monde a le droit à sa chance, que seules les compétences et l'envie d'apprendre prévalent. Les prises de décisions sont rapides et collégiales.

Nous avons beaucoup d'ambition mais nous souhaitons garder nos valeurs : respect des produits, lien avec le consommateur final, innovation et qualité.

Si vous êtes passionné(e) par votre métier et que vous souhaitez travailler dans un cadre où la volonté de qualité prime, nous sommes sans doute fait pour nous rencontrer !

Vous rejoindriez une entreprise en croissance régulière depuis près de 100 ans et contribuerez au développement d'une entreprise qui privilégie les produits locaux.



Jampi est reconnu par GAULT & MILLAU. Le célèbre guide jaune répertorie les meilleurs commerces de bouche et met en lumière les savoir-faire et les métiers de l'artisanat en répertoriant les bons artisans de qualité.



Le Collège culinaire de France est une association loi de 1901 fondée en 2011 à l'initiative de quinze grands chefs restaurateurs à l'instar d'Alain Ducasse, Joël Robuchon, Thierry Marx, Yannick Alléno, Régis Marcon et Alain Dutournier. L'association souhaite représenter, promouvoir et transmettre l'identité de la cuisine française.



Depuis 2016, la Confédération Nationale des Glaciers de France (CNGF) a attribué l'agrément Chartre Qualité « Glaces artisanales de France » à JAMPI GLACIER.

En 2020, votre glacier poursuit son engagement pour la qualité :

- Il est inscrit à la Chambre de Métier et de l'Artisanat, attestant d'un diplôme d'Etat pour exercer le métier ;
- Il sélectionne et utilise des matières premières de haute qualité ;
- Il respecte le code des pratiques loyales des glaces alimentaires et les bonnes pratiques d'hygiène de la profession ;
- Il sensibilise et forme son personnel à ces bonnes pratiques, pour une fabrication et une vente des produits glacés irréprochables.



C'est une marque de territoire au service de l'attractivité de la Bretagne.

- Elle symbolise le territoire, lui confère une valeur ajoutée.
- Elle participe au renforcement de la fierté d'appartenance, à la mobilisation et à la fédération de ses acteurs les plus entrepreneurs.

Les valeurs de la marque Bretagne : l'engagement, le sens du collectif, l'ouverture et l'imagination.



Créée à l'initiative d'IBB, l'association interprofessionnelle des entreprises biologiques de la région, la nouvelle marque bio Be-Reizh met l'accent sur une production locale respectueuse de l'environnement et génératrice d'emplois.

Neuf pionniers sur les 150 adhérents d'IBB ont décidé d'afficher la nouvelle marque sur leurs emballages aux côtés de la mention AB et du sigle bio européen et Jampi en fait partie.



CDI



Dès que possible



Bohars - Télétravail - Itinérant

Technico-commercial(e)

Localisation : à 10 min du centre de Brest (Bus direct - 17 min. et 23 min. depuis la Gare).

Diplômes / Formations :

Formation de niveau Bac +2 / 3 types DUT, BTS, Licence avec une spécialisation en gestion, technique ou dans le domaine des achats.

Diplôme d'école de commerce.

Expérience : deux ou trois ans d'expérience, mais poste accessible aux jeunes diplômés.

Date de début du contrat : mi-octobre

Le métier de technico-commercial(e) se situe à la croisée des chemins entre celui de commercial et d'expert technique. Son rôle est d'apporter des solutions adaptées aux besoins de nos clients, de chercher de nouveaux prospects et de fidéliser nos clients déjà existants.

Vos missions :

- Développer et fidéliser une clientèle établie sur un secteur géographique défini (Nord Finistère et Côtes d'Armor) : augmenter le panier moyen par client par canal de distribution dans le respect des règles commerciales établies
- Prospecter de nouveaux clients sur le secteur géographique défini
- Être le garant de l'image de Jampi
- Mettre à jour et renseigner l'outil de gestion de la relation client
- Détecter, analyser et faire remonter les nouveaux besoins clients
- Contribuer à la veille concurrentielle de l'entreprise
- Participer aux actions de progression de l'entreprise en général et du service commercial en particulier
- Produire un reporting hebdomadaire à son.ssa responsable de service

Compétences techniques :

Excellente connaissance technique des produits

Maîtrise des principaux logiciels bureautiques.

Maîtrise des techniques d'élaboration d'un projet en accord avec un cahier des charges technique et la politique commerciale de l'entreprise.

Aptitudes professionnelles :

Qualités relationnelles
Ténacité, sens de la négociation
Sens du travail en équipe
Autonome et organisé
Esprit d'analyse et de synthèse
Sens du service client
Rigoureux
Passionné par les métiers de bouche

Avantages proposés par la maison :

- Véhicule de fonction
- Mutuelle / Complémentaire santé / Prévoyance
- Salaire : 20000 brut / 23000 brut
- Commission CA.
- Forfait repas.
- 80% du temps en itinérance - 20% de travail de bureau à Bohars
- Cadre de travail verdoyant.
- Avantages sur les produits JAMPI, en boutique.
- 39h/semaine

Vous êtes rigoureux, avec un sens de la négociation et une ténacité assurée.

Vous avez un goût prononcé pour les produits d'exceptions, fort de proposition, empathique et l'envie de travailler sur des projets stimulants :

Déposez votre candidature, nous l'étudierons avec le plus grand intérêt.

Déroulé des entretiens :

- *Envoie d'un CV et d'une lettre détaillant le parcours professionnel et les objectifs de carrière.*
- *Premier appel avec la chargée de recrutement*
- *Entretien de rencontre et présentation, avec la chargée de recrutement, le responsable de service.*
- *Entretien avec la direction.*
- *Retour garanti sur l'avancement du processus de recrutement.*