

CORPORATE CHEF

Titolo di studio e competenze tecniche

- **Titolo di studio:** Laurea (ideale Scienze delle Tecnologie Alimentari) o Diploma di Istituto Alberghiero indirizzo cucina
- **Lingue:** Ottima conoscenza della lingua Inglese (Livello B2/C1)
- **Competenze informatiche:** Utilizzo degli strumenti informatici con buona conoscenza del pacchetto Office. Gradita conoscenza CRM Hubspot.

Competenze trasversali

- Spiccate **doti relazionali** e **organizzative**
- **Ottima capacità di lavorare in team**
- **Dinamicità**, senso di **responsabilità** e **precisione**
- Disponibilità a **frequenti trasferte**

Esperienza richiesta

Si predilige una figura con **esperienza pregressa di 3/4 anni in medesimo ruolo** maturata in aziende del Food equipment.

Principali attività

La figura selezionata si occuperà di: **preparazioni ed attività dimostrative** presso la sede aziendale; **partecipazione a fiere ed eventi show-cooking** programmate durante l'anno; utilizzo e presentazione dei **prodotti professionali dell'azienda**, con capacità di valorizzarne funzionalità, prestazioni e vantaggi per il settore della ristorazione professionale. Consulenza pre/post-vendita presso il cliente.

Retribuzione

- **RAL superiore a 40.000€** e livello contrattuale commisurato all'esperienza maturata.