

Offre d'emploi : CONSEILLER (.ÈRE) CULINAIRE POLYVALENT(.E)

Type de poste : CDI

Prise de fonction : dès que possible

Localisation : Rennes (35)

Le Centre Culinaire Contemporain a pour mission d'accompagner des entreprises / des porteurs de projet pour mener à bien leur projet d'innovation dans le domaine de l'alimentaire.

Notre philosophie : grâce à l'étude des usages et à la co-création culinaire, permettre d'innover plus vite et plus efficacement.

Les projets que l'on conduit avec nos clients :

- Aider à la compréhension des besoins et attentes de leurs clients
- Accompagner la construction de stratégies d'innovation, de segmentation de gamme de produits, de stratégies commerciales et de communication
- Créer des nouveaux concepts, des scénarios culinaires innovants
- Prototyper des produits, des nouvelles gammes
- Tester et valider des produits avant lancement, des concepts avant industrialisation
- Produire des supports qui portent le produit jusqu'à son consommateur (recettes, photos, vidéos, discours culinaire...)
- Former les équipes (techniques culinaires, panels sensoriels, créativité...)

Nos domaines d'intervention : toutes les filières du manger, poisson, viande, végétal, sucré, boisson, avec des interprofessions, des producteurs, des transformateurs, des distributeurs, des restaurateurs

Profil attendu

Cuisinier de métier, vous avez une expérience d'au moins 4 à 5 ans dans la restauration collective, avec idéalement une expérience significative dans le secteur de la santé.

Vos centres d'intérêt : l'alimentation et ses mutations actuelles, les tendances culinaires, le travail en équipe, le partage d'expérience et d'expertise, l'innovation.

Compétences requises : Maîtrise de l'outil informatique et du pack office (Excel, Word), aisance à l'orale comme à l'écrit, autonomie, prise d'initiative, pédagogie culinaire (transmission du savoir culinaire lors de différentes prestations).

Missions

Sous la responsabilité hiérarchique du Directeur de la Création et responsabilité fonctionnelle des différents chefs de projet, vous aurez pour missions :

- La prise en charge de la réalisation opérationnelle des prestations clients en veillant au respect des objectifs, des délais et des coûts définis.

- Pour cela, vous serez amené à :

- Contribuer à la construction de la réponse aux problématiques clients.
- Participer à des workshops de créativité culinaire.
- Proposer, créer et mettre au point des prototypes culinaires.
- Réaliser de tests d'usages et de fonctionnalités produits et ingrédients selon des protocoles établis.
- Accompagner le chef de projet sur la saisie des données et la rédaction de comptes-rendus d'essais.
- Participer à des salons professionnels pour notre compte ou celui de nos clients.
- Prendre en charge certains cours de cuisine ou formations pour des groupes entreprises ou des particuliers.
- Créer et réaliser des recettes de cuisine pour valoriser les produits ou ingrédients de nos clients et réaliser des vidéos d'usage ou des photographies culinaires.

Rémunération : A envisager en fonction de l'expérience – salaire sur 13 mois – ticket restaurant pris en charge à 60% par l'employeur – Mutuelle entreprise prise en charge à 80% par l'employeur