



Recherche

STAGIAIRE ASSISTANT(E) CHEF DE PRODUIT (H/F)

Stage basé à Nanterre au siège de la Maison à **partir de septembre 2019, durée 6 mois.**

Rattaché(e) au chef de produit, vous collaborez avec nos partenaires extérieurs, et travaillez en interaction avec les différents services internes (achats, création pâtisserie et chocolaterie, merchandising, supply chain, contrôle de gestion et boutiques) en France et à l'international. Vous interviendrez sur les missions suivantes :

VOS MISSIONS

- Développement produit : en innovation ou rénovation, chocolaterie et pâtisserie, participation au développement des concepts thématiques, à la création packaging et leur mise en place dans le monde.
- Élaboration d'outils de communication (book commercial, leaflet, brochure, PLV...).
- Aide à la formation commerciale et relais des équipes de vente ;
- Analyse externe et interne : bilan de campagne, benchmarks, tournées concurrence ...
- Suivi opérationnel de création produits et de gamme permanente produits (codes produits, mises à jour tarifs...).
- Organisation de shootings, visite chez les prestataires extérieurs.
- Participation à des évènements marques (journée presse, soirée clients fidèles, présentations en interne) ;

PROFIL REQUIS

Vous préparez un Master 1/2 de type grande école de commerce / école d'ingénieur agroalimentaire avec une première expérience significative en marketing (produit de préférence).

Stage ouvert aux étudiants en recherche d'un stage en **année de césure**

- Vous disposez de qualités de rigueur, d'organisation, de réactivité et d'une bonne capacité de travail en équipe.
- Vous avez une sensibilité au secteur de la gastronomie (et/ou luxe).
- Vous avez un esprit créatif et vous êtes force de propositions.
- La maîtrise des outils informatiques est indispensable.

Merci d'envoyer votre CV et lettre de motivation par mail: recrutement@lamaisonduchocolat.com

(Référence : STGMARKETINGSEPTEMBRE2019)

L'esprit Haute couture parisien du chocolat.

Il y a 40 ans, Robert Linxe a imaginé La Maison du Chocolat comme la première grande Maison parisienne de création de chocolat, à l'image d'une maison de haute couture. Il a inventé un style, imposé sa différence et donné naissance au chocolat de luxe d'aujourd'hui, dont beaucoup de créateurs se sont inspirés par la suite.

Entrer chez Maison du Chocolat, c'est pénétrer un univers aux codes iconiques reflétant un chic parisien intemporel et insaisissable, un je-ne-sais-quoi qui séduit le reste du monde d'une évidence française.

Au-delà du goût, l'émotion du beau entoure le chocolat d'une élégance idéale.

Intact, l'esprit unique de Robert Linxe se perpétue après lui, brillamment interprété par Nicolas Cloiseau, son chef créateur qui associe son talent personnel au chocolat fondateur, dans une poursuite d'excellence alliant l'ultime simplicité comme les savoir-faire complexes.

#lamaisonduchocolat

Vous pouvez visualiser notre film institutionnel [ici](#).

Vous pouvez visualiser notre film de présentation [ici](#).