

ASESOR CULINARIO/GASTRONÓMICO - TÉCNICO/A PRODUCTO - Multinacional
pastelería/masas congeladas

Lugo, España

¿Te apasiona la cocina? ¿Te apasiona el asesoramiento a cliente? ¿Eres una persona sociable y con dotes comerciales? Si es así, ¡Sigue leyendo!

Desde Gi Group seleccionamos un Asesor/a culinario-Técnico/a de producto para importante cliente del sector de masas congeladas de panadería y pastelería. Su misión principal será realizar demostraciones y asesoramiento comercial de producto. Nuestro cliente ofrece productos y experiencia en el sector de la panadería y repostería en más de 80 países de todo el mundo a través de sus 22 fábricas y sus 33 oficinas de ventas.

Funciones:

- Preparación y demostración de producto en acciones comerciales, ferias, inauguraciones etc.
- Formaciones a clientes e internas
- Participación en los “Innovation Days”, acción comercial en la que participa el técnico en la preparación del producto y como experto.
- Dar soporte técnico al equipo comercial (productos, cocciones, etc.)
- Chef para productos de cuarta y quinta gama
- Asesorar al cliente sobre el acabado del producto, combinación de guarniciones, salsas y decoración.
- Apoyo técnico a nivel de producto en los puntos de ventas.
- Interlocución constante y fluida con los Promotores.

Requisitos:

- Formación académica: Grado en Restauración, grado en Tecnología alimentaria, especialista en cocina, panadería y bollería o similar.
- Experiencia: Imprescindible un mínimo de un año en posición similar
- Idiomas: Inglés B2 como mínimo
- Conocimientos: Conocimientos de ofimática a nivel usuario
- Habilidades: Extroversión, Autonomía, Orientación al cliente, Organización/Planificación, Ganas de crecer dentro de una organización.
- Otros: disponibilidad para viajar a nivel nacional e internacional

Ofrecemos:

- Contrato indefinido por la empresa
- 40 horas/semana
- Horario flexible
- Vehículo de empresa + gastos de viaje+ condiciones competitivas
- Posibilidades de desarrollo de carrera
- Interesantes beneficios sociales

TÉCNICO/A DE I+D COCINA – MULTINACIONAL SECTOR GASTRONOMICO/MASAS CONGELADAS

Lugo, España

Desde Gi Group buscamos un/a **Técnico/a de I+D** para importante cliente del sector gastronómico. Nuestro cliente ofrece productos y experiencia en el sector de la panadería, bollería y repostería en más de 80 países de todo el mundo a través de sus 22 fábricas y sus 33 oficinas de ventas.

¿Qué buscamos?

Candidatos que busquen una primera experiencia laboral, o que tengan una experiencia en el sector de la **gastronomía** y quieran desarrollarse en una empresa con proyección internacional. Perfiles apasionados por la gastronomía/cocina/industria alimentaria que quieran desarrollar su lado más creativo en una importante empresa del sector.

Funciones:

- Diseñar y elaborar nuevas formulaciones para proyectos de productos innovadores, así como mejorar continuamente las fórmulas y recetas de nuestros productos actuales.
- Buscar y homologar nuevas materias primas esenciales para los proyectos, asegurando la calidad y eficiencia en cada desarrollo.
- Coordinar y liderar la elaboración de muestras y prototipos, garantizando que cada creación cumpla con los más altos estándares de calidad.
- Organizar y apoyar en las pruebas industriales necesarias para la estandarización y producción a gran escala de nuevos productos.
- Trabajar en estrecha colaboración con los departamentos de Marketing, Comercial, Producción y Financiero durante el proceso de lanzamiento de nuevos productos.
- Documentar detalladamente los procesos y parámetros necesarios para la estandarización de nuevos productos, asegurando la trazabilidad y repetibilidad de cada proyecto.
- Investigar y analizar tendencias del mercado, proponiendo nuevos productos que se adapten a las necesidades y preferencias del consumidor.
- Fomentar y aplicar una cultura de mejora continua en todos los aspectos del desarrollo de productos, buscando siempre la excelencia y la innovación.

Requisitos:

- Conocimiento en Cocina y Gastronomía: Experiencia y conocimiento profundos en cocina y gastronomía, con capacidad para aplicar técnicas culinarias avanzadas en el desarrollo de productos.
- Creatividad y Resolución de Problemas: Capacidad para generar ideas innovadoras y resolver problemas de manera ágil y eficiente.
- Adaptabilidad: Flexibilidad para adaptarse a cambios y nuevos retos en un entorno dinámico y en constante evolución.
- Idiomas: inglés - nivel intermedio.
- Paquete Office - nivel usuario.

Ofrecemos:

- Contrato indefinido por la empresa
- 40 horas/semana
- Horario flexible
- Posibilidades de desarrollo de carrera
- Interesantes beneficios sociales