

## **1. IDENTIFICATION DU POSTE**

**Titre du poste :** Démonstrateur de produits pour dégustation

**Niveau de poste :** Salarié

**Titre du poste du supérieur immédiat :** Directeur des ventes

## **2. RAISON D'ÊTRE DE L'EMPLOI**

En relation étroite avec les clients particuliers de Cuisine Malimousse, le Démonstrateur de produits pour dégustation est un ambassadeur de premier plan des produits de l'entreprise, qu'il se fait un plaisir de faire découvrir et de mettre en valeur afin de conseiller les clients dans leurs achats de produits fins de qualité supérieure.

## **3. RESPONSABILITÉS PRINCIPALES**

Relevant du Directeur des ventes, le Démonstrateur de produits pour dégustation est responsable d'organiser des démonstrations de produits alimentaires signés Cuisine Malimousse dans les épiceries et divers événements qui lui sont assignés sur son territoire en apprêtant, décrivant et vendant en suggérant des recettes à réaliser avec nos délicieux produits.

## **4. DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES TÂCHES**

Selon l'endroit où il est assigné à l'intérieur de son territoire de démonstration (variable selon les besoins de la clientèle et les périodes de promotion), le Démonstrateur de produits pour dégustation réalise plusieurs tâches suivantes :

- 1) Prépare son espace ou kiosque de démonstration selon les directives reçues;
- 2) S'assure d'avoir suffisamment de produits pour la durée de la dégustation;
- 3) Apprête les aliments au fur et à mesure et les dispose pour présentation et dégustation;
- 4) À la fin de la journée, nettoie ses ustensiles et outils de travail et emballe les produits restants;
- 5) Prend note des demandes, commentaires, suggestions et questions des clients;
- 6) Effectue toute autre tâche connexe déléguée par Directeur des ventes.

## **5. CONDITIONS DE TRAVAIL**

### **Horaire de travail :**

- Les jeudis soir, vendredis soir, samedis et dimanches, variable selon la disponibilité des places en épicerie.

### **Équipement et outils de travail :**

- Tous fournis par l'entreprise

**Rémunération et avantages :**

- Salaire horaire : à discuter.
- Formation dispensée en entreprise par le Directeur des ventes.
- Documents d'informations remis.
- Vacances annuelles : Selon les normes du travail, en fonction de l'ancienneté.
- Congés personnels (jusqu'à 3 journées par années suivant les conditions émises dans la Politique de l'entreprise).
- Deux activités annuelles (épluchette de blé d'inde, cabane à sucre, village des sports, etc.) et un party de Noël d'envergure.
- Dégustation gratuite de produits de l'entreprise.
- Cadeaux aux anniversaires et à Noël.

**6. EXIGENCES****Formation et qualifications :**

- Une personne fiable et capable de mener à bien ses tâches quotidiennes dans le respect des normes établies.
- Connaissances ou expériences en dégustation, en service à la clientèle, en conseil à la vente au détail ou dans une sphère connexe.
- Intérêt pour les produits alimentaires et la gastronomie.

**Qualités personnelles et aptitudes :**

- Personnalité énergique et agréable;
- Facilité à transmettre son enthousiasme et à entrer en relation avec les autres;
- Aptitudes pour la vente au détail;
- Être autonome, fiable et débrouillard
- Grande polyvalence et capacité d'adaptation;
- Agir en mode solution;
- Souci du détail et de la qualité;
- Comportement professionnel et éthique.