



**LA MAISON DU CHOCOLAT**  
PARIS



## Recherche

### **STAGIAIRE COMMERCIAL CORPORATE (Cadeaux entreprises) H/F** **Stage basé à Nanterre au siège de la Maison** **À partir du 5 septembre, durée : 6 mois**

Le service Corporate de La Maison du Chocolat est responsable du développement commercial des clients BtoB (Cadeaux d'affaires, Comités d'entreprises, Hôtels, Évènements chocolat).

#### **VOS Missions**

Rattaché(e) à l'équipe permanente Corporate France, vos missions sont les suivantes :

- Développement commercial de nos cibles clients BtoB ;
- Élaboration, gestion et suivi des commandes des portefeuilles clients et prospects ;
- Coordination des commandes signées avec les services internes (Marketing, ADV, Chocolaterie, Supply Chain);
- Conduite de projets sur-mesure (développement de produits personnalisés)
- Gestion de la relation clients tout au long du processus de négociation ;
- Participation à des rendez-vous clients et à nos Soirées BtoB.

#### **Profil**

Ce stage nécessite une formation commerciale supérieure (de type Bac + 3/4 ou équivalent).

Poste ouvert aux étudiants en recherche d'un stage en année de césure.

Votre sens du service client, votre relationnel, votre sensibilité au produit, votre goût du challenge et votre esprit d'équipe vous permettront de réussir pleinement dans cette mission.

Une connaissance de la gastronomie et/ou du luxe serait un plus.

Pour remplir vos missions avec succès, nous mettons en place un parcours de formation complet : formation produits et visite de la chocolaterie, discours commercial et prise en main de nos outils informatiques (dont back-office de commande, réseaux sociaux Pro et CRM Salesforce).

**Indemnités de stage** : 1000 € brut mensuel. + prime sur objectif

Merci d'envoyer votre CV et lettre de motivation par mail : [recrutement@lamaisonduchocolat.com](mailto:recrutement@lamaisonduchocolat.com)

## **LA MAISON DU CHOCOLAT**

La Maison du Chocolat révèle depuis plus de 40 ans tout le génie du chocolat.

Née de l'énergie créative du chocolatier Robert Linxe, la Maison cultive l'art de ne rien faire comme tout le monde et d'inventer des assemblages de saveurs insensées.

Ses 35 chocolatiers passionnés, inspirés par le chef créateur et Meilleur Ouvrier de France Nicolas Cloiseau, proposent des créations 100% fait-main issues d'un savoir-faire artisanal français et élaborées dans un esprit de transmission et de partage.

La Maison s'engage à sélectionner les cacaos les plus fins du monde, traçables jusqu'aux producteurs et à assembler des ingrédients naturels nobles, sans additif ni concession. Une signature de goût qui bouscule avec équilibre et justesse, une attention portée à chaque détail, à chaque client ; la Maison du Chocolat vous invite à vivre des émotions inoubliables.

*#lamaisonduchocolat*