



atelier du fruit
Innovons Naturellement

OFFRE DE STAGE

Stagiaire Mise en marché de produit

Stage

Lieu : A définir, entre région parisienne, Dijon ou Avignon. Télétravail et espace de coworking avec rencontre avec l'équipe.

Début : mars/avril 2021

Durée : 6 mois

Contexte

Forts de notre expérience, nous aimerions proposer des ferments à de nouveaux clients, pour leur permettre de réaliser eux-mêmes la fermentation de fruits et légumes de manière sécuritaire. La fermentation des fruits et légumes a de nombreux atouts : elle permet de les conserver plus longtemps, donc de réduire les déchets, d'avoir une alimentation vivante et riche, mais aussi d'exercer sa créativité culinaire.

Descriptif du poste

En collaboration avec l'équipe de recherche & développement et la direction de l'entreprise, vous serez encadré(e) par un chef de projet. Votre objectif principal du stage est de participer au lancement du produit. Pour cela, les tâches principales seront les suivantes :

- Participer à la réalisation du business model et du business plan : définition du format, calcul du prix, définition de la cible client et du positionnement marketing, choix du mode de distribution, étude du meilleur emballage,
- A partir de ces éléments, imaginer la stratégie commerciale et établir la stratégie de communication
- Interagir avec différents partenaires/prestataires du projet

Profil recherché

Pour répondre aux missions exposées, vous devrez avoir des **connaissances fortes en marketing**. Le projet étant un projet de lancement, porté par une équipe spécialisée en R&D, nous vous demanderons d'avoir une grande motivation pour le projet, d'être autonome et d'avoir envie d'explorer avec nous un nouveau marché. Ainsi, avoir de **l'attrait pour l'entrepreneuriat** nous semble un élément indispensable.

Une formation école de commerce nous semble la plus adaptée.



atelier du fruit
Innovons Naturellement

OFFRE DE STAGE

Entreprise

Entreprise innovante, éthique et sociétale, Atelier du Fruit accompagne les entreprises du monde de l'alimentaire dans la Recherche & le Développement autour de procédés naturels.

Notre équipe : Nous sommes actuellement 9 personnes ; docteurs, ingénieurs et techniciens, passionnés par la science et l'alimentation vivante !

Notre expertise : Deux biotechnologies naturelles : la fermentation et les enzymes.

Nos missions : surexprimer le goût, bio-préserver les aliments et améliorer les qualités nutritionnelles. Et cela de façon naturelle, en supprimant les additifs.

Notre mode de fonctionnement : contrats de prestation avec des industriels de l'agro-alimentaire ou gestion de projets de recherche.

Merci d'envoyer votre candidature à :

Clémence Carbonnel : clemence.carbonnel@atelierdufruit.fr