



TERRE ET MER CONSEILS

SIMPLE, PROCHE ET EFFICACE

CONSEIL | COACHING | FORMATION
MÉTIERS DU COMMERCE ET PRODUITS FRAIS TRADITIONNELS

CAEN - PARIS

NOTRE MISSION

Faire performer vos rayons. Dynamiser le commerce !

Améliorer la productivité en optimisant les organisations de travail

Développer la motivation au sein de vos équipes

Développer les compétences techniques et métiers

Mettre en œuvre des concepts innovants et rentables

Préparer la refonte d'univers

NOS EXPERTS

Nos experts vous transmettent leurs passions, forment vos équipes et développent leurs compétences (directeurs, chefs de département, prises de postes...).

Ils vous accompagnent dans vos projets de remodeling, de la conception à la réalisation (audit, plan, équipement et matériel, formation des équipes et suivi personnalisé).

Dans le cadre d'une évolution ou d'une prise de poste (directeur, chef de département ou responsable de rayon), nous proposons un coaching individualisé permettant d'acquérir les compétences managériales et techniques indispensables à la gestion d'un centre de profit.



Gilbert DANTAN
Consultant
Produits frais, PGC, non al.



Emmanuel PERRIN
Consultant
Fruits et légumes



Janick BAESKENS
Resp. formation - Consultant
Charcuterie - Traiteur - Poisson



Patrice BOURGETEAU
Consultant
Boulangerie - Pâtisserie



Yoann COURTIN
Consultant
Caisse - Accueil



Gaël GINTER
Consultant
Boucherie



NOS DOMAINES D'INTERVENTION



BOUCHERIE



**BOULANGERIE /
VIENNOISERIE**



**FRUITS /
LÉGUMES**



**PÂTISSERIE /
CONFISERIE**



POISSONNERIE



**CAFÉTÉRIA /
SNACKING**



**CHARCUTERIE /
TRAITEUR**



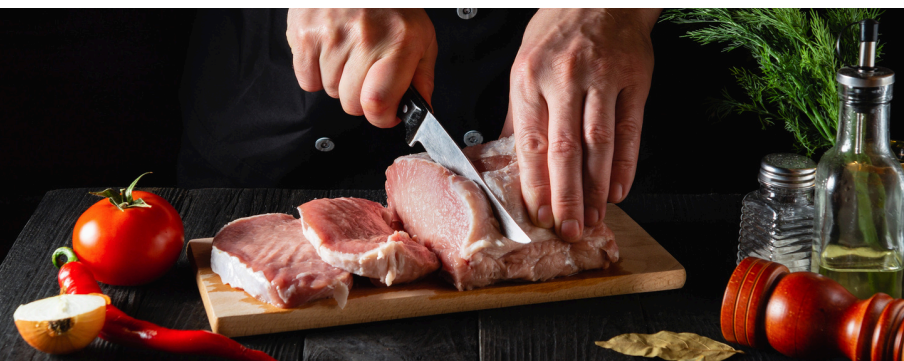
**FROMAGE
COUPE**



**CAISSE /
ACCUEIL**

FORMATION PRODUITS FRAIS - COACHING PROFESSIONNEL

Façonner des stratégies sur mesure pour optimiser la performance de vos rayons et de votre entreprise.



MENU TALENT

**Enrichir et faire
grandir vos équipes.**



**Développer votre
savoir-faire.**



Créer de la valeur.



Accompagnement des directeurs à la connaissance et à l'animation des produits frais.

Formation de chefs de départements frais au management et au pilotage de leurs rayons.

Intégration à la prise de poste aux rayons et départements produits frais.

FORMATION PRODUITS FRAIS - COACHING PROFESSIONNEL

Façonner des stratégies sur mesure pour optimiser la performance de vos rayons et de votre entreprise.



**MENU SAVEURS &
CRÉATIONS**

**Partager une nouvelle
expérience culinaire.**



Innover et conseiller.



**Remodelage et
création de concepts.**



-
- Boucherie - Charcuterie
 - Boulangerie - Pâtisserie - Viennoiserie
 - Fruits et légumes
 - Traiteur - Rôtisserie - Point chaud - Pizzas
 - Fromage à la coupe
 - Poissonnerie
 - Cafétéria

FORMATION PRODUITS FRAIS - COACHING PROFESSIONNEL

Façonner des stratégies sur mesure pour optimiser la performance de vos rayons et de votre entreprise.

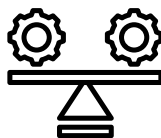


MENU GAGNANT

OPTIMISER



STABILISER



COMMUNIQUER



-
- Agir sur la démarque inconnue & les indicateurs de gestion
 - Opérer des changements sur les méthodes de production
 - Apporter du sens au travail d'équipe
 - Entretenir les liens avec les équipes dirigeantes
 - Former à l'analyse des outils de gestion (ABACO) et mettre en place les correctifs adaptés

FORMATIONS MÉTIERS

CQP MÉTIERS DU COMMERCE

Professionaliser vos équipes et développer leurs compétences métier
Renforcer la satisfaction client



**LA RECETTE DE
L'EXCELLENCE MÉTIER**

PROFESSIONNALISER



- ✓ CQP Employé(e) de magasin
- ✓ CQP Boucher(e)
- ✓ CQP Boulanger(e) / Pâtissier(e)
- ✓ CQP Poissonnier(e)
- ✓ CQP Conseiller(e) de vente en produits alimentaires
- ✓ CQP Manager opérationnel en magasin
- ✓ CQP animateur(trice) opérationnel(le) en magasin

STABILISER



FIDÉLISER



PLUS AMPLES INFORMATIONS DANS LE FASCICULE "CQP MODE D'EMPLOI"

FORMATIONS MÉTIERS

CAISSE & ACCUEIL

Professionaliser vos équipes et développer leurs compétences métier
Renforcer la satisfaction client



LA RECETTE DU SUCCÈS

Renforcer les
compétences des
équipes.



Améliorer la qualité
de service et la
gestion
opérationnelle.



Favoriser la satisfaction
client et réduire les
pertes pour l'entreprise.



Accompagner les
responsables caisse
dans la gestion du flux
client et la gestion des
opérations
d'encaissement



Former les
responsables caisse et
les adjoints dans
l'animation et la
communication auprès
des équipes.



Analyser et construire
des plans de charges et
adapter la planification
des équipes en fonction
d'un historique.





CONTACT

02 31 24 53 82

ASSISTANTE@TERREETMERCONSEILS.COM



Caen : 149 Rue de la délivrande
Paris : 42 Rue de Maubeuge

TERREETMERCONSEILS.COM