



Contact

Noémie Bisson

07 60 77 20 27

noemie.bisson@terreetmerconseils.com

Gilbert Dantan

06 70 79 65 19

gd@terreetmerconseils.com

Agence

149, Rue de la délivrante
14000 Caen



Notre histoire

Depuis plusieurs années, Terre et Mer Conseils accompagne des hypermarchés et des commerces spécialisés dans le domaine des rayons produits frais traditionnels.

Terre et Mer Conseils mène des actions de coaching auprès des directeurs et des chefs départements.

Notre mission

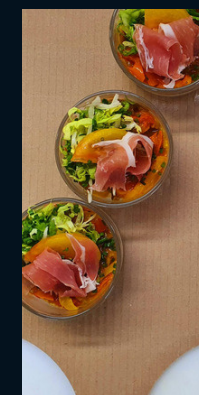
Nous nous appuyons sur les métiers, les saveurs et les hommes.
Nos consultants métiers, vous proposent :

- D'optimiser les organisations de travail pour améliorer la productivité
- De développer la motivation au sein de vos équipes
- De développer les compétences techniques et métiers
- De mettre en œuvre des concepts innovants et rentables
- De préparer la refonte d'univers

Les enjeux

Dans un contexte inflationniste tendu, il s'agit de proposer une offre adaptée aux modes de consommation des clients tout en garantissant une rentabilité à l'entreprise.

Nos Réalisations



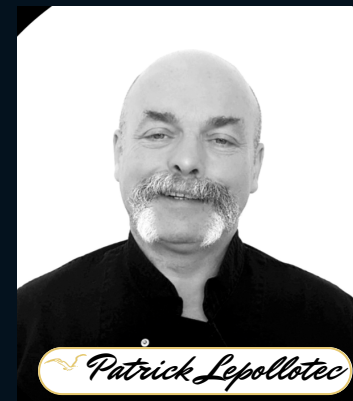
Nos Réalisations



Notre équipe



Noémie Bisson



Patrick Lepollotec



Sébastien Rémy



Gilbert Dantan



Thierry Tixier



Philippe Pautot





Gilbert Dantan

Responsable de formation - Expert produits frais

Expert en produits frais, Gilbert accompagne vos chefs de départements et vos directeurs sur les rayons Frais Traditionnels. Il vous accompagne également dans votre stratégie PFLS et forme vos responsables à l'utilisation des outils informatiques pour optimiser leurs gestions commerciales.



Sébastien Remy

Chef cuisinier

Chef restaurateur gastronomique ayant collaboré avec des établissements étoilés, Sébastien donne vie à vos rayons traiteur en partageant ses recettes à la fois qualitatives et pragmatiques.





Thierry Tixier

Consultant Boulangerie - Pâtisserie - Snacking

Issu de la boulangerie et pâtisserie traditionnelle et fort d'une expérience internationale en grande distribution et dans les enseignes spécialisées, ce passionné reconnu développe vos rayons boulangerie-pâtisserie et snacking et propose des concepts innovants.



Patrick Lepollotec

Consultant Boucherie - Charcuterie

Patrick dispose d'une vision stratégique globale du monde de la boucherie qui lui permet d'optimiser l'offre, la rentabilité, et l'organisation de travail sur ces deux rayons.





Philippe Pautot

Consultant Boucherie - Charcuterie Traiteur

Philippe est un professionnel confirmé. Il a travaillé pour différentes enseignes comme manager de rayon et comme moniteur expert. Il saura mettre en œuvre une organisation de travail pérenne entre la fabrication et la vente.



Noémie Bisson

Responsable commerciale - Consultante Pâtisserie

Passionnée par la pâtisserie et dotée d'une expérience solide à la fois en grande distribution et dans l'artisanat, Noémie apporte son dynamisme et sa pédagogie pour dynamiser vos équipes. Elle saura aussi vous accompagner dans la définition de vos besoins en formation.

