

Philippe **COUTAND**
Consultant expert du magazine LINEAIRES
www.adesformation.com – 06.77.68.33.42

Boucherie

Connaissance totale du métier, avec partie technique et partie gestion (possibilité de TDB complet avec rendement, calcul de marge, calcul perte, objectif rentabilité etc....)
Appartement technique sur la découpe, implantation rayon par catégorie, plan complet, guide des achats selon catégorie, par morceaux etc....connaissance sur le sous-at, sous-vide
Conseils sur le matériel, plan du laboratoire, fiche de poste
TFB mensuel de suivi construit et structuré avec RR et l'équipe

Luc DEBRUYNE
Directeur Pithiviers, Cahors, Albi
debruyne.luc@orange.fr

Rayon Métier

Idem que la Boucherie, avec possibilité de conseil sut le matériel à adapter en fonction de l'équipe et du nombre de professionnels

- *Gestion : connaissance parfaite des TDB et de Excel, avec adaptation des données issues de vos chiffres et logiciels internes selon l'enseigne.*
- *Idem pour Word, PowerPoint etc....par exemple, connaissance totale du logiciel Leclerc et de Infomil*

Luc DEBRUYNE
Directeur Pithiviers, Cahors, Albi
debruyne.luc@orange.fr

Boucherie

Je soussigné, Samuel AUDUBERTEAU, ancien Directeur de centre E.Leclerc, atteste avoir collaboré à de nombreuses reprises avec Philippe Coutand dans le cadre du développement de nos rayons boucherie, de la formation des équipes et de la restructuration de nos outils de travail.
Au cours de nos différentes collaborations, Philippe s'est imposé comme un partenaire d'une valeur inestimable, alliant une maîtrise métier irréprochable à une vision stratégique du commerce de grande distribution.

Samuel AUDUBERTEAU
PDG Leclerc Rouen Saint-Sever
samuel.auduberteau@scanormande.leclerc



Philippe **COUTAND**
Consultant expert du magazine LINEAIRES
www.adesformation.com – 06.77.68.33.42

Magasin

Je connais Philippe depuis plus de 20 ans. J'apprécie particulièrement sa connaissance transversale des métiers du frais et sa manière de simplifier la gestion de ces rayons pour les rendre efficaces et accessibles, notamment la boucherie pour des non-initiés. Il possède une vision à 360° du métier. Son expérience avec toutes les enseignes lui permet de proposer des méthodes de travail et des plans commerciaux innovants, qui sortent des sentiers battus par rapport aux propositions des centrales. Enfin, sa formation de coach en fait un excellent pédagogue, et c'est toujours un plaisir de collaborer avec lui."

Fabien GRAS
Associé coopérative U BITSCHWILLER et SAÔNE
fabien.gras@cooperative-u.fr

Produits frais

je collabore avec Philippe Coutand depuis plus de dix ans
dans un premier temps pour la mise en place de l'emballage sous atmosphère contrôlé
ensuite pour le suivi et la formation de l'ensemble de mes responsables

Patrice MANGEMATIN
Directeur
Hyper U Saint-Maximin-la-Sainte-Baume
hyperu.saintmaximin.direction@cooperative-u.fr