



Bruno MILLESIME

35 Rue Honoré de Balzac

56700 Hennebont

Mobilité Nationale, permis B

☎ 06 81 67 45 71

✉ b.millesime@gmail.com

www.linkedin.com/in/bm56700/

COMPETENCES « MÉTIER »

- Cuisine (+/- 20 ans)
- Achats
- Qualité
- Hygiène et Sécurité Alimentaire
- Audits / Formations Gaspillage Alimentaire
- Plan de Maîtrise Sanitaire
- Suivi de veilles réglementaires
- Intégration d'un logiciel de gestion de commandes / traçabilité

COMPETENCES « MANAGER »

- Gestion d'exploitations & management d'équipes (15 ans, 5 à 23 salariés)
- Relations & opérations commerciales
- Budget prévisionnel
- Gestion de conflits
- Entretiens annuels des collaborateurs
- Droit social
- Recrutements (analyse des besoins, sourcing, job dating...)
- Gestion de projet RH (gestion des temps / réorganisation du temps de travail)

FORMATION

- **2020** : Bachelor Ressources Humaines IPAC BACHELOR FACTORY à Vannes (56)
Titre certifié par l'état niveau 6
- **2016** : Licence Professionnelle Contrôle Qualité des Produits Alimentaires à UBS Pontivy (56)
- **1999** : BTS Hôtellerie-Restauration École Supérieure de Cuisine Française FERRANDI, Paris (75)
- **1997** : CAP – BEP cuisine École Supérieure de Cuisine Française FERRANDI, Paris (75)
- **1996** : Baccalauréat ES, Roanne (42)

Manager dans le secteur de la restauration

EXPERIENCE PROFESSIONNELLE

Depuis Septembre 2020 ... :

Cuisinier Remplaçant : Ehpad « Virginie Danion » - Mauron
Ehpad « Le Belvédère » - Caudan ; Résidence E&V - Guidel
Ehpad « Le Glouhaec » - Locmiquélic ; RS « Kerprat » - Guidel

Octobre 2019 – Juin 2020 :

Alternant Assistant RH / Direction

Résidence « Espace et Vie » à GUIDEL (56)

- Communication interne (note d'information, de service, CR, ...)
- Mise en place de protocoles COVID – 19

Avril à Décembre 2018 :

Auditeur Technique (CDD)

Laboratoire Mérieux Nutrisciences Secteur Bretagne (35)

- Audits / Prélèvements en hygiène et Sécurité Alimentaire

Avril à Décembre 2017 :

Conseiller en hygiène et sécurité alimentaire (CDD)

GIP LABOCEA, Quimper (29)

- Gestion autonome de clients dont Conseils départementaux, Communauté de Commune, restauration collective et EHPAD.

Octobre 2016 - Mars 2017 :

Cuisinier Intérimaire :

Ehpad « Le Marégo » - Languidic (56), AFPA - Lorient (56)

Décembre 2015 - Mai 2016 :

Stagiaire Contrôle Qualité

Collège Ste Jeanne d'Arc, Rohan (56)

Septembre 2009 - Mars 2015 :

Responsable de cuisine - Directeur d'exploitation

Hippopotamus (dép. 45 & 56)

- Management d'équipes jusqu'à 23 personnes,
- CA de 600 à 1200k€.

Octobre 2000 - Mai 2009 :

Gérant associé – Chef de cuisine

Auberge du Cheval Blanc (41) puis Hippopotamus (45)

- Hôtel*** 15 chambres.
- Restaurants : 60 à 150 couverts, 5 à 12 salariés

Septembre 1999 - Septembre 2000 :

Stagiaire perfectionnement en cuisine traditionnelle

Restaurants Apicius ** (Paris 17^e), Le Pergolèse* (Paris 16^e)

Juillet 1997 – Août 1999 :

Apprenti Hôtellerie-Restauration :

Hôtel 5* SHERATON Roissy (95)