



## Bruno MILLESIME

35 Rue Honoré de Balzac

56700 Hennebont

Mobilité Nationale, permis B

☎ 06 81 67 45 71

✉ [b.millesime@gmail.com](mailto:b.millesime@gmail.com)

[www.linkedin.com/in/bm56700/](https://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<sup>e</sup>), Le Pergolèse\* (Paris 16<sup>e</sup>)

### Juillet 1997 – Août 1999 :

#### **Apprenti Hôtellerie-Restauration :**

Hôtel 5\* SHERATON Roissy (95)