CÉCILIA GEHAN

DIRECTION DES OPÉRATIONS · RÉSEAUX DE RESTAURATION

+33 6 86 60 33 08 · cecilia.gehan@gmail.com
LinkedIn · CV interactif Columbus Canada · MARAWA HFC

Paris · mobilité durable vers Montréal et le Canada · démarches de permis de travail à coordonner avec l'employeur

PROFIL

Plus de vingt ans en restauration et en hôtellerie, du service en salle et au bar à la direction de cuisine, puis à l'entrepreneuriat. J'ai lancé une activité de restauration en hôtellerie 4 étoiles, piloté la création d'une unité de production référencée chez Carrefour et Hyper U, et conçu avec MARAWA une formation ainsi que des outils numériques d'hygiène destinés aux équipes.

Mon apport à un réseau : lire rapidement un établissement, transformer les irritants du terrain en standards simples, accompagner les équipes avec exigence et bienveillance, puis mesurer ce qui améliore réellement l'expérience client et la performance.

20+ ans terrain en restauration et hôtellerie	**≈ 600 k€** mobilisés pour une unité de production	**10 pers.** équipes encadrées jusqu'à dix personnes	**14 h** formation hygiène conçue avec MARAWA

COMPÉTENCES CLÉS

Opérations : diagnostic d'établissement, organisation salle-cuisine, ouverture, gestion de crise · Qualité : HACCP, PMS, traçabilité, audits, procédures · Performance : coûts, marges, achats, stocks, fournisseurs · Accompagnement : formation terrain, apprentis, outils pédagogiques · Innovation : applications métier, automatisation et IA · Marque : expérience client, marchandisage, animations saisonnières et vente directe.

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

Fondatrice et présidente — 2025 – aujourd'hui

MARAWA HFC · Paris · Formation et outils numériques pour les métiers de bouche

- Conception d'une formation hybride de 14 h en hygiène alimentaire : 23 modules en ligne et 386 questions d'évaluation.
- Organisme de formation déclaré et certifié Qualiopi (AFNOR Certification, 2026), après un audit sans non-conformité.
- Conception et pilotage d'une application web de traçabilité HACCP : comptes employés, rappels, preuves prêtes pour l'inspection et interface en cinq langues.
- Création de huit jeux pédagogiques, d'un simulateur bactériologique, d'un parcours virtuel et d'un générateur de PMS.
- Développement d'un prototype de pilotage économique : coût des plats, marges, stocks et masse salariale.

Fondatrice et dirigeante — 2022 – 2024

Comptoir d'Amazonie · Kourou, Guyane française · Épicerie fine et unité de production

- Pilotage de la création de l'unité de production : financement, organisation du laboratoire, flux, procédés et mise en exploitation.
- Supervision du manuel HACCP et du dossier d'agrément sanitaire, réalisés avec une consultante hygiène ayant travaillé pour de grands acteurs de l'industrie agroalimentaire.
- Environ 600 000 € mobilisés auprès d'associés et d'un fonds d'investissement pour créer l'unité de production.
- Huit familles de produits référencées chez Carrefour et Hyper U, en épiceries fines et magasins bio ; environ 150 000 € de chiffre d'affaires.
- Direction d'une équipe de six personnes, accompagnement d'apprentis et d'une stagiaire ; animations saisonnières et présence au SIRHA 2023 avec Business France.

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE · SUITE

Cheffe de cuisine **2020 – 2022**
Hôtel Mercure Ariatel 4 étoiles · Kourou, Guyane française

- Lancement et pilotage du restaurant Boma ; création d'un espace de vente à emporter.
- Cartes, fiches techniques, coût des marchandises, commandes et stocks suivis sur Oracle Hospitality Materials Control.
- Suivi des prélèvements microbiologiques et des audits d'hygiène externes ; encadrement et formation de l'équipe et des apprentis.
- Pendant la crise sanitaire : restauration de 100 salariés d'Arianespace confinés sur site.

Consultante culinaire **2018 – 2019**
Hôtel KER Albert 4 étoiles · Cayenne, Guyane française

- Montée en gamme de la restauration d'un établissement réalisant 1 M€ de chiffre d'affaires et développement des compétences des équipes.

Cheffe exécutive **2017**
Kaori Endo · Paris · Cuisine de fusion franco-japonaise

- Pilotage de la production et coordination de l'équipe dans un environnement exigeant et créatif.

Sous-cheffe exécutive **2016 – 2017**
Café Trama · Paris · Aux côtés d'Alain Trama, ancien chef étoilé Michelin

- Organisation opérationnelle d'un établissement réalisant environ 2 M€ de chiffre d'affaires.

Chef de partie et demi-chef de partie **2012 – 2015**
Trois palaces 5 étoiles · Suisse : Beau-Rivage Palace, Royalp Hôtel & Spa, Fairmont Le Montreux Palace

- Exécution, régularité et standards élevés au sein de brigades internationales.

Cheffe de cuisine **2010 – 2012**
Code Bar · Toulouse

- Création de cartes saisonnières et pilotage d'un établissement réalisant environ 400 000 à 500 000 € de chiffre d'affaires.

Service en salle et au bar, puis apprentissage en cuisine **2002 – 2010**
France · Huit années côté client

- 3e place au concours national de cocktails Giffard ; transition volontaire vers la cuisine et obtention du CAP.

FORMATION ET PERFECTIONNEMENT

- Certificat Google Project Management, Coursera — en cours ; perfectionnement Waterfall, Agile, Lean, Six Sigma et usages professionnels de l'IA.
- Formation Gestion et management d'entreprise, Studi en partenariat avec l'ESG — obtenue en 2025 ; niveau officiel non revendiqué dans ce CV.
- Certification de coach personnel et professionnel spécialisé en neurosciences, Institut des Neurosciences Appliquées — 2022.
- HACCP 14 h, CRC Formation — 2026 ; bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire 21 h, QUALIM Conseil — 2020.
- Habilitation conduite et maintenance d'autoclaves, APAVE — 2022 ; DAEU littéraire, Université Toulouse II — 2014.
- CAP Cuisine — 2010 ; Mention complémentaire Employé barman — 2006 ; CAP Café-Brasserie — 2004.

LANGUES · POSTURE · MOBILITÉ

Français : langue maternelle · Anglais : intermédiaire, bonne compréhension et expression en progression · Posture : énergie, courage, curiosité, observation, transmission, exigence bienveillante et apprentissage continu · Mobilité : projet d'installation durable à Montréal ; démarches de permis de travail à coordonner avec l'employeur.

DÉCOUVRIR LE PARCOURS INTERACTIF

https://cv-cecilia-gehan.pages.dev/columbus-canada/