Catherine

benoit

[ktygastronomie@hotmail.com](mailto:ktygastronomie@hotmail.com)

Tel : (84) 789 861 047

# Compétences

Pousser la porte de mon restaurant doit être une aventure de plaisir, de découverte et de bien-être.

Dans cet objectif, je recrute, j’organise et dirige le service en impliquant l’équipe qui m’entoure.

Je coordonne le service en salle avec une attention particulière dans l’esprit d’un travail solidaire et coordonné entre la cuisine et la salle.

L’accueil de la clientèle, l’écoute, l’anticipation des attentes et le confort de nos clients sont ma (notre) priorité.

Ma cuisine est simple mais gouteuse, inspirée par mes voyages avec des produits de qualité que je choisis sur les marchés, en direct des producteurs, des produits locaux, je fais des plats qui me ressemblent.

Dans la gastronomie depuis plus de 30 ans, entourée dans ma carrière par de grands sommeliers, j’ai découvert le monde du vin. Un monde passionnant. Ils m’ont transmis l’amour du vin, la curiosité des terroirs, des régions, des vignerons.

Mes rares jours de repos, je les consacrais à aller à leur rencontrer. Une bouteille doit raconter une histoire et une aventure humaine.

# Expérience

## Les Caves de Bernis – Gérante

2016/2023 – Nîmes

Bar à vins chic et convivial où le vin et les beaux produits étaient à l’honneur ; le tout dans une ambiance chaleureuse « Comme à la maison »

Chef cuisinière, création de la carte en relation avec les producteurs et accord mets vins.

Sélection des vins, découverte de nouveau vignerons d’avenir .

## Macao University of science and technology- Directrice du restaurant d’application

2013/2016 – Macao (Chine)

Organiser et permettre aux apprentis cuisiniers, serveurs et sommeliers d'être en situation réelle pour parfaire leur apprentissage et devenir les professionnels de demain. Le restaurant proposait des menus gastronomiques, des cocktails, des repas d’affaire ouverts au public et sur réservation.

## BG Culinarius -Gérante

2008/2013 – Montpellier

Organisation et imagination des réceptions, cocktails déjeunatoire et dinatoires, repas de société.(thèmes, décorations et animations).

Proposition des devis selon le type de prestations demandées et le nombre de convives.

Mise en place des menus avec le chef cuisinier (MOF)

## Restaurant et Golf de La Valdeine - Directrice du restaurant

2005/2006 - Montélimar

Restaurant gastronomique.

Relais entre le restaurant et les sportifs, pratiquants et sociétaire du club de golf en établissant des menus avec les chefs correspondants à la diététique des golfeurs.

Développement très important d’une clientèle extérieure au Golf génératrice d’un gros chiffre d’affaires.

Directrice de salle et responsable de la carte de vins, direction de la salle.

Gestion du personnel, des fournisseurs, le tout en relation avec le service comptabilité dans le souci coûts et des ratios.

## Restaurant Amphyclès - Directrice de salle

1993/2005 - Paris

Restaurant gastronomique, 2 étoiles Michelin et 18/20 Gault et Millau.

Directrice de salle. Elaboration de la carte des vins en étroite collaboration avec des sommeliers prestigieux.

Gestion du personnel, des fournisseurs et de la comptabilité

Responsable de la communication avec la presse.

## Air France- Hôtesse de l’air.

1989/1993

Long courrier, Secteur MC3 qui permettait de voyager dans le monde sans secteur précis.

Choisie pour le vol d’inauguration Paris - Ho Che Minh

Démission pour rejoindre mon restaurant avec mon mari.

## Le Manoir de Paris-Hôtesse d’accueil

1987/1989 - Paris

Restaurant gastronomique, 1 étoile Michelin et 16/20 Gault et Millau.

Responsable des réservations, de l’accueil des clients.

# Récompenses et reconnaissances

Trophée du bon accueil Gault Millau

Trophée de l’hôtesse régional

Attestation de Formation des sommeliers d’Alain Ducasse Octobre 2012