

Murigi Ruth



Née le 26 aout 1980

Voiture et permis B

Commis de cuisine et de salle

M
E
N
U

- ✓ *Élaboration des menus*
- ✓ *Respect des règles nutritionnelles et des normes de sécurité et hygiène*
- ✓ *Préparation de plats chauds et froids*
- ✓ *Mise en place, dressage et envoi de plats*
- ✓ *Dressage des assiettes et des desserts*
- ✓ *Préparation de la salle*
- ✓ *Accueil clientèle, prise de commandes et encaissement*
- ✓ *Gestion de stock, des commandes et du budget*

Expériences professionnelles

2017-2018	Gérante de cafeteria (DJAMBO), Liège
2016-2017	Commis de cuisine de collectivité, CHU Liège
2011-2013	Commis de cuisine, brasserie le Vaudrée 1, Liège
2010-2011	Commis de cuisine au restaurant le POTATO GRILL
2010	Stage en entreprise, commis de cuisine au restaurant POTATO GRILL
2007-2008	Commis de cuisine au restaurant COSTE

Etudes et formations

2008-2010	Diplôme de qualification de restaurateur gastronomique IFC Jonfosse, Liège
2007	Formation de commis de cuisine et de salle chez Créasol, Liège
2005-2006	Apprentissage du français au CRIPEL
1999	Diplôme de secondaire supérieur au Kenya

Langues

- ✓ Français (lu, parlé et écrit)
- ✓ Anglais (lu, parlé et écrit)

Loisirs

Cuisine, cinéma, voyages

Atouts



Esprit d'équipe, résistante au stress, sociable, rigoureuse, bien organisée

