



SIMON 李强

环球联盟学院校长兼教授

环球月膳培训管理学院院长

联系方式

电话 +6012 - 919 8880

电子邮件 llc98880@gmail.com

地址 蕉赖, 雪兰莪

网站 gccm.asia

语言

- 国语
- 英语
- 华语
- 广语

技能

- 项目管理
- 公共关系
- 团队合作
- 时间管理
- 领导力
- 有效沟通
- 批判性思维

学历

- 2025 SIJIL KEMAHIRAN
MALAYSIA - PENYEDIAAN
DAN PENGHASILAN
MAKANAN TAHAP 2
- 2025 SIJIL KEMAHIRAN
MALAYSIA - PENYEDIAAN
DAN PENGHASILAN
MAKANAN TAHAP 3

作为环球月膳培训管理学院的院长。他拥有 41 年厨艺经验的资深教授，也是餐饮教育与企业管理的佼佼者。多年来，他不仅在厨艺上精益求精，更擅长将教育与企业资源整合，为行业输送大批优秀人才。

作为 环球月膳培训管理学院校长，他全面负责学院的战略规划、教育体系建设与对外合作。他坚信，厨艺教育的根本在于 塑造品德与态度 —— 从零基础开始，培养学员逐步成长为兼具技术与品格的出色厨师。

工作经历

- 1986年-入行学厨(食家楼)
- 1988年-成为厨房火頭將軍
- 1990年-成为三厨(麒麟閣)
- 1995年-成为二厨(Royal Club)
- 1996年-升级主厨(Royal Club)
- 1996年-烹饪老师(厨艺学院)
- 1998年-主厨 (KLGCC Club)
- 1999年-主厨 (荔苑酒家)
- 2001年-副总厨 (荔苑酒家/Royal Club/帝皇酒家)
- 2008年-总厨 (喜粤酒家)
- 2010年 -总厨 (花满苑与四季酒家)
- 2013年-总厨 (皇龍集团酒家)
- 2017年-总厨 (Mecurd Hotel, 印尼)
- 2018年 集团行政总厨兼营运经理
- 2020年-食品创办人 (Simon Kitchen)
- 2023年-环球联盟学院校长兼教授
- 2025年-环球月膳培训管理学院院长

荣誉

- 1994年-第一届姑苏 (金杯精英-金奖)
- 1999年-烹炉大观 (个人热菜-银奖)
- 2000年-第四届金厨大赛 (十大名厨)
- 2002年-第四届中国烹饪世界大赛 (展示台優秀獎)
- 2003年-TV3 Raja masak 厨艺大赛 (亚军)
- 2005年-烹炉大观世界金厨赛 (展示台-最佳创意設計獎)
- 2007年-第六届亚太区法国 (厨皇獎)
- 2009年-上海世界名厨个人赛 (荣獲五星创意大獎)
- 2019年-澳门 (中华名人錄企业荣誉獎)

出版作品

- 1996年 - 精煮易雕
- 2004年 - 名厨请客
- 2006年 - 金牌名厨
- 2005 - 2007年 - 登上食谱杂志 (名食譜,YK3食譜,美食家食譜,风采杂志,新新美食譜,新活报,星洲日报,中国报,The Star)
- 2009年- 世界名厨大师食譜
- 2014 - 2016年 - 电视节目 (TV8,NTV 7,TV3)
- 2014 - 2016年 - Simon Chef 个人出版食譜

会员资格

- 2009年-世界名厨聯合國際 - 會員
- 2019年-Malaysia Aquaculture -评委
- 2022 - 2025年- 马来西亚环球厨艺 - 演示厨师, 评委, 活动总监, 委员

教育理念

- 先做人, 再学艺; 以品德立本, 以厨艺立业.