



余子伦

环球联盟学院兼环球月膳培训管理学顾问

从15岁开始就对饮食业产生了兴趣，在朋友的介绍下进了一间餐馆当学徒。一年之后，很幸运的有机会踏入马来西亚云顶大集团当学徒。经过几年的磨练，于1999年就当上了厨师助理，为了开阔自己的视野与学习更多的厨艺知识与技术2006年离开了云顶大集团，在新加坡燕阁大酒店就职了一年的厨师助理。后来，2007- 2008年在吉隆坡喜来登帝国酒店就职部门主管。在2008年这期间被一位师傅邀请回去马来西亚云顶集团当上了云华宫主厨。2019年接管云顶集团公司贵宾餐厅，负责招待贵宾客。

联系方式

- cheeloun.cl@gmail.com
- Simpang Pertang, NSDK
- +6012 - 716 6288
- gccm.asia

技能

- 食品安全与卫生
- 法规合规与文件
- 员工发展/培训
- 劳动力与食品成本控制
- 排班
- 批量烹饪
- 精湛的屠宰技能
- 精准的调色

语言

- 华语
- 英语
- 国语
- 广语

自小对饮食业的兴趣，寻遍各国（泰国，越南，新加坡，柬埔寨，印尼等国家）的美食文化融入马来西亚餐做以改变和创新，推广创新的菜色。创新不仅是针对食谱，每一道料理最终呈现的状态可以像时尚而保留最原始的传统味道。因为个人喜欢传统创意化的美食，把不一样的作品推广出去，所以连办了全球环球大赛，宗旨让年轻一代将这个平台可以分享与推广更多的来自不同国家的美食文化。随着时代潮流的改变，希望可以把传统料理的烹调技术与味道可以传承下去，而不被时尚淘汰。这是对创新料理有着坚定的信念。

另外，也参与了马来西亚最大的酱料品牌（美极）做研发新料理。自己也研发了不少让顾客满意的料理，如：上汤芝士焗龙虾，黑松露菠菜豆腐，娘惹蒸鱼，泡椒蒸鱼，番茄带子饺，杂果凤尾虾，薄荷羊架，蒜香牛仔粒，黄焖龙汤海中宝，马来栈五谷炒饭，等等。我最大的梦想是希望把南洋风味的美食推广到各个国家，让更多人了解南洋风味的精髓与传承。

工作经验

- | | | |
|--------------------------------|--|----------------|
| Genting Group Malaysia | | 1999 - 2006 |
| • 二级厨师 | | |
| Yan Court Restaurant | | 2006 - 2007 |
| • 切割工作 | | |
| Sheraton Imperial Kuala Lumpur | | 2007 - 2008 |
| • 部门经理 | | |
| Yun Hua Palace, Genting Group | | 2008 - Current |
| • 主厨 | | |
| • 负责贵宾餐厅，服务贵宾。 | | |

专长领域

- 能够管理多达100张餐桌的餐饮服务，并管理和激励员工在每项服务中发挥最佳水平。
(功能餐和单点餐)
- 管理30多名员工的日常厨房运营。
- 全面负责食品准备和生产，确保100%遵守食品安全规程。
- 维护厨房卫生，确保遵守标准操作规程。
- 参加过多项竞赛交流和慈善活动。

荣誉

- 2020 – Culinary Arts & Hot Kitchen Competition Seminar from WACS
- 2025 SIJIL KEMAHIRAN MALAYSIA – Penyediaan Dan Penghasilan Makanan Tahap 2
- 2025 SIJIL KEMAHIRAN MALAYSIA – Penyediaan Dan Penghasilan Makanan Tahap 3

资格

- 2018 – FHC上海环球厨艺挑战赛担任评审.
- 2019 – 马来西亚森美兰州餐饮厨业公会兼马来西亚环球厨艺挑战赛主办方.
- 2019 – Selangor International Culinary Festival 担任评审.
- 2022 – Penang Battle of Global Chinese Chefs 担任评审.
- 2022 – 马来西亚森美兰州餐饮厨业公会兼马来西亚环球厨艺挑战赛主办方.
- 2023 – Shang Hai Mint Star Chef International Classic 担任评审.
- 2023 – Taiwan Culinary Aris Challenge 担任评审.
- 2023 – Food and Hospitality Malaysia (FHM) 担任评审.
- 2024 – Philippine Culinary Cup 担任评审.
- 2024 -2029 – World Association of Chef Societies Regional Judge.
- 2025 – Food and Hospitality Malaysia (FHM) 担任评审.
- 2025 – Taiwan Culinary Arts Challenge 担任评审.

意向

我期望以自身在餐饮与厨艺领域多年的经验，成为厨艺教育界的顾问，协助学生在学习中建立专业基础与创新思维。我相信，教育不仅是传授技巧，更是启发热情与信念。希望透过分享实战经验与国际视野，鼓励学生勇于探索、敢于创新，在烹饪的道路上找到属于自己的价值与方向。