



# ELAINE LIM

## 环球联盟学院副主任兼导师 环球月膳培训管理学院副主任

作为一名烹饪副主任兼导师，我能够演示正确的烹饪技巧，指导学生如何使用厨房设备，并教授各种食谱。此外，我还负责监督、跟进学生的学习成果和进步，并提供反馈以帮助他们提高学习成绩。

### 联系方式

- ✉ limyokelian1985@gmail.com
- 📞 +6012-975 0429
- 📍 波德申, 森美兰
- 🌐 gccm.asia

### 技能

- 沟通技巧
- 解决问题
- 适应性与灵活性
- 关注细节
- 厨房安全

### 语言

- 国语
- 华语
- 英语

### 资格

- 担任2024年第三届马来西亚环球厨艺挑战赛新秀评委
- 担任2024年Philippine Culinary Cup世厨新秀评委
- 担任2025年Melaka Culinary Challenge 评委
- 担任2025年第四届马来西亚环球厨艺挑战赛新秀评委
- 担任2025年Food and Hospitality Malaysia (FHM) 新秀评委

### 培训技能

- 2009 - Pengurusan Inventori Dan Stor Yang Berkesan
- 2010 - Effective Leadership Skill - Communication and Mindset
- 2011 - Purchasing Practices & Negotiation Skills
- 2013 - Bridgestone Toolbox Program Implementation
- 2013 - 5S Practices
- 2015 - Kursus Pengenalan Pertolongan Cemas dan Resusitasi Kardio-Pulmonari
- 2015 - Seminar Perlindungan Keselamatan Sosial Peringkat Nasional 2015
- 2017 - Microsoft Excel 2010 Intermediate & Advanced
- 2017 - Administrative and Clerical Skills Development Towards Productivity
- 2018 - Kursus Pengenalan Pertolongan Cemas dan Resusitasi Kardio-Pulmonari
- 2019 - Microsoft Excel 2013 "Advance Level"
- 2019 - Improve Business Writing Skills With Confidence Workshop
- 2020 - Professional Certificate In Baking-Foundation
- 2024 - Food Handler Training Course
- 2024 - Culinary Arts & Hot Kitchen Competition Seminar from WACS

## 学历

- 2008 SIJIL PELAJARAN MALAYSIA
- 2012 DIPLOMA IN HUMAN RESOURCE MANAGEMENT
- 2025 SIJIL KEMAHIRAN MALAYSIA - PENYEDIAAN DAN PENGHASILAN MAKANAN TAHAP 2
- 2025 SIJIL KEMAHIRAN MALAYSIA - PENYEDIAAN DAN PENGHASILAN MAKANAN TAHAP 3

## 荣誉

- 2019 年药膳烹饪比赛 - 亚军
- 2020 美味风采『网络厨星争霸赛』 - 前十名
- 2022 第二届马来西亚环球厨艺挑战赛 - 仁当鸡烹饪挑战赛 - 冠军
- 2022 第二届马来西亚环球厨艺挑战赛 - 个人仁当鸡烹饪挑战赛 - 银奖

## 工作经历

### 初级厨师

2018 - 2020

大同饮食集团

- 准备食材、调味肉类以及分份、切碎和储存食物。
- 整理厨房并进行基本清洁。
- 监督送货。
- 与厨师和主管沟通。
- 确保按照厨师的指示正确呈现食物。

### 厨师长

2020 - 2023

喜宴楼

- 在各自负责的区域准备和烹饪各种热菜，确保其符合质量标准并烹饪得当。
- 组织和维护各自的工作台，确保清洁高效，并管理食品、用品和设备等资源。监督初级厨房员工，例如副厨或初级厨师，并提供指导和培训。
- 确保食品质量始终如一，检查温度并向管理层报告任何问题。
- 参与库存管理并订购各自区域的用品。
- 根据 HACCP 标准和食品安全法规保持清洁卫生。
- 与其他厨房工作人员和前台人员协调，确保服务顺畅并满足客户需求。

### 导师

环球联盟学院

2023 - 当前

新纪元技职与推广教育学院

- 设计和开发引人入胜且满足学生需求的烹饪课程。
- 教授和指导学生烹饪的各个方面，包括餐食准备、烹饪技巧。
- 与其他讲师和烹饪专业人士合作，开发最佳实践，并随时掌握烹饪趋势和创新。

## 意向

- 身为厨艺教育者，分享专业知识，培养创造力，并为学生提供厨艺行业成功的实用技能和知识。
- 目标是激发学生对厨艺的热爱，在拥抱创新的同时，培养学生对厨艺传统的尊重，并引导学生在厨艺之旅中建立自信、自律和卓越。
- 通过将厨艺艺术与专业行业标准相结合，教育、指导和培养未来的厨师。