

ลงนามถวายพระพร เนื่องในวันเฉลิมพระชนมพรรษา สมเด็จพระนางเจ้าฯ



อาจารย์ฉลอม แขวงอินทร์ รองอธิการบดี มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ (มฉก.) และ อาจารย์ชัชชนก สิทธารดศักดิ์ ผู้อำนวยการสำนักพัฒนานักศึกษา เป็นผู้แทนมหาวิทยาลัยฯ ร่วมกับบุคลากรที่ขอเชิญร่วมลงนามถวายพระพร เนื่องในวันเฉลิมพระชนมพรรษา สมเด็จพระนางเจ้าฯ พระบรมราชินี 42 พรรษา เมื่อวันที่ 3 มิถุนายน 2563 ณ ศาลาสหทัยสมาคม



**"กล้าคิด กล้าทำ
กล้าเปลี่ยนแปลงตัวเองสู่สากล"**

เชฟเปิ้ล รังสิมา
ความสำเร็จของศิษย์เก่า
มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ
สู่ตำแหน่ง Chef De Cuisine
ที่ต่างชาติให้การยอมรับ

☎ 085-489- 3710 - 14

LINE line id : @huachiew

อีกหนึ่งความสำเร็จของศิษย์เก่ามหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ ที่จะไม่พูดถึงเลยคงเป็นไม่ได้ “เชฟเปิ้ล รังสิมา” เชฟคนเก่งที่ปัจจุบันนี้ ได้เป็นหัวหน้าเชฟ Chef De Cuisine หรือเชฟเฉพาะทางที่นักกินต่างชาติให้การยอมรับในฝีมือว่าสุดยอดไม่แพ้ใคร

- ซึ่งเส้นทางความสำเร็จของเชฟเปิ้ลนั้น ก็ไม่ได้ถูกวาดไว้ให้เป็นเส้นตรง เพราะหลังจากเรียนจบคณะบริหารธุรกิจจากมหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ แล้วเชฟเปิ้ลก็ได้เลือกทำงานเป็นครูสอนฟิสิกส์นานถึง 4 ปี และเป็นเซลล์เอ็นจิเนียรรับของบริษัทแห่งหนึ่งอีก 6 ปี
- จนรู้สึกว่าการเดินทางที่ตัวเองเดินมา “มันถูกต้องแต่ยังไม่ถูกใจ” เพราะที่จริงตัวเองนั้นชอบทำอาหารมากที่สุด มันคือความรักความหลงใหลมาทั้งชีวิตจึงได้ตัดสินใจใหม่อีกครั้ง โดยครั้งนี้คือการเดินเข้าไปในเส้นทางของการทำอาหาร ซึ่งก็คือสิ่งที่ตัวเองรัก และเริ่มชอบมาตั้งแต่เด็ก
- จนสามารถไต่เต้าขึ้นมาเป็นเชฟได้ภายในระยะเวลา 4 ปี และได้รับการติดต่อจากโรงแรมในต่างประเทศชักชวนไปทำงานด้วยหลายปี จนกลายเป็นเชฟเชฟหัวชาวไทยที่ได้รับการยอมรับจากชาวต่างชาติ
- ตัวอย่างความสำเร็จของเชฟเปิ้ล รังสิมา ถือเป็นอีกหนึ่งตัวอย่างของความสำเร็จที่น้อย ๆ สามารถนำไปใช้เป็นแนวทาง หรือแรงบันดาลใจในการทำสิ่งที่ตัวเองรัก หรือเริ่มชอบได้ประสบความสำเร็จได้นะคะ

อบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร (กรมอนามัย)



มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ (มอช.) ร่วมกับกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข จัดอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร (กรมอนามัย) ให้กับบริษัท ชูวอร์อุตสาหกรรม จำกัด นำทีมโดย อ.ดร.ณัฐวิ ชื่นชัย ผศ.ดร.วราภรณ์ วิเศษมณี สี และ อ.ดร.จิรัชฎา สีนุศิริ คณะสาธารณสุขศาสตร์และสิ่งแวดล้อม ได้แจ้งไว้ว่าหากบริษัทไหนสนใจจัดอบรมหลักสูตรผู้ประกอบกิจการ หรือผู้สัมผัสอาหารตามเกณฑ์ของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ติดต่อมาได้ ยินดีให้ความร่วมมือ เมื่อวันที่ 9 มิถุนายน 2563