

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

LÝ LỊCH KHOA HỌC

I – Tự thuật về bản thân

Họ và tên: Lê Thị Lệ ; Nam (Nữ): Nữ

Ngày tháng năm sinh: 11/11/1956 Dân tộc: Tôn giáo: Không

Quê quán: Hóc Môn

Học vị cao nhất: Trung cấp

Chức danh khoa học (GS, PGS...): Demi Chef De Party . Năm 2004 tháng 01 công nhận, bổ nhiệm bởi Hotel Equatorial

Nơi ở hiện nay: 148/14 Ấp Tân Thới 1, xã Tân Hiệp, Huyện Hóc Môn, Tp.HCM

Chức vụ và đơn vị công tác: Về hưu

Ngạch viên chức hiện nay: ; Mã số ngạch:

Hệ số lương hiện hưởng: Tháng năm xếp hệ số lương hiện hưởng:

Ngày tháng năm được tuyển dụng vào biên chế (hoặc HĐLV):

Thâm niên giảng dạy ĐH, CĐ:

II – Quá trình đào tạo

1 – **Tốt nghiệp đại học:** Chuyên ngành:

Thời gian đào tạo: Năm tốt nghiệp:

2 – Bằng Thạc sĩ:

– Nơi đào tạo: Thời gian đào tạo:

Chuyên ngành: Tháng năm được cấp bằng Thạc sĩ:

3 – Bằng Tiến sĩ:

– Nơi đào tạo: Thời gian đào tạo:

Chuyên ngành: Tháng năm được cấp bằng Tiến sĩ:

4 - Trình độ ngoại ngữ (Tiếng, Bằng Cấp): Tiếng Hoa, Tiếng Nhật, Tiếng Anh

5 - Trình độ tin học (Bằng cấp): Không

III – Quá trình công tác (Tóm tắt)

Từ tháng năm đến tháng năm	Chức vụ và đơn vị công tác
1987 - 1994	Nhà hàng Hương Sen, Bình Dương (Chef)
1995 - 2001	Khách sạn Equatorial (Demi Chef)
2003 - 2005	Nhà hàng Bắc Kinh, Trung Quốc (Chef)
2008 - 2013	Nhà hàng Malaysia (Chef)
2013 - 2015	Nhà hàng Nhật (Chef)
2015 - nay	Kinh doanh tư nhân đám tiệc

IV – Kết quả nghiên cứu khoa học

1. Những đề tài đã được nghiệm thu

STT	Tên đề tài nghiên cứu/ Lĩnh vực nghiên cứu	Năm hoàn thành	Đề tài cấp (NN, Bộ, ngành, trường)	Trách nhiệm tham gia trong đề tài
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				

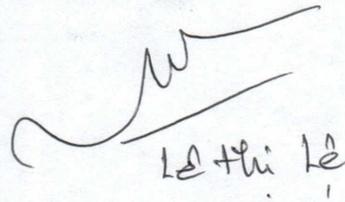
8.				
9.				

2. **Các công trình khoa học** (bài báo khoa học, báo cáo hội nghị khoa học, sách chuyên khảo...) đã công bố: (tên công trình, năm công bố, nơi công bố...)

Lời cam đoan: Những lời khai trên của tôi hoàn toàn đúng sự thật. Tôi xin hoàn toàn chịu trách nhiệm nếu có sai sót thông tin trên.

Tp.Hồ Chí Minh, ngày 28 tháng 3 năm 2018

Người khai



Lê Thị Lê

Xác nhận của thủ trưởng cơ quan

.....
.....
.....
.....
.....

Ngày tháng năm 201

CERTIFICATE OF APPRECIATION

Presented to

LE THI LE

of

WESTERN KITCHEN

IN RECOGNITION OF YOUR EXCELLENT EFFORTS AND HARD WORK DISPLAYED DURING THE

ST. ANDRÉ'S GALA CHARITY BALL
GRAND BALLROOM
SATURDAY, NOVEMBER 25, 1995

BECAUSE OF YOUR INDIVIDUAL EFFORT, THE ENTIRE TEAM IN F&B WAS ABLE

THANK YOU AND KEEP UP THE GOOD WORK


LUDWIG GAISBAUER
Executive Chef

Hotel Equatorial
Ho Chi Minh City, Vietnam
December 4, 1995

PIONEER AWARD

awarded to

Le thi Le

For extraordinary work and determination in the Pre-opening of
Hotel Equatorial Ho Chi Minh City

4 July, 1995

Chris Schlittler

Chris Schlittler, General Manager

Robinson Rodriguez

Robinson Rodriguez, Human Resources Director

Diploma

In recognition of your creative cooking, your care in its preparation and presentation, as well as your contribution to the excellent teamwork during our "Vietnam Food Festival" at the Restaurant 70P AIR, Zurich-Airport, from February, 23rd until March, 21st 2000.

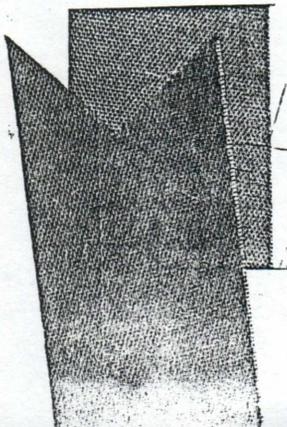
Lê Thị Lê

Many thanks for your part in our success, your kindness and for your cheerfulness throughout the festival.

We wish you all the best!
Airport Restaurants Zurich

i. V. 

Daniel Böhny





hotel Equatorial

HO CHI MINH CITY

242 TRAN BINH TRONG
D I S T R I C T 5
H O C H I M I N H C I T Y
S O C I A L I S T R E P U B L I C
O F V I E T N A M
T E L : (8 4 - 8) 3 9 0 0 0 0
F A X : (8 4 - 8) 3 9 0 0 1 1

17th September 1996

LÊ THỊ LÊ

Commis II

Western Kitchen / VN Section

Dear Lê,

On behalf of The Management of Hotel Equatorial HCMC, I would like to express my sincere thanks for your very hard works preparing for all the functions that The Hotel had for the past two weeks. (3rd Sept. - 16th Sept.).

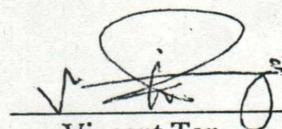
We have been most impressed with your unobstructive, initiative and devoted performances.

The feed back we received from The Owners & Guests was overwhelmingly positive. The Official Opening of our Hotel (14th September 96) was a very successful one. And we appreciate your contributions towards the overall success of these Functions. We are also very pleased to have you as a vital and contributing team member during those peak periods.

Thank you once again for your supportive efforts and diligent work.

“Keep It Up”

Yours sincerely,
Hotel Equatorial HCMC



Vincent Tan
Executive Sous Chef



HOTEL EQUATORIAL INTERNATIONAL

SINGAPORE KUALA LUMPUR PENANG
GUANGZHOU SHANGHAI JAKARTA HO CHI MINH CITY



hotel Equatorial

HO CHI MINH CITY

242 TRAN BINH TRONG
D I S T R I C T 5
HO CHI MINH CITY
SOCIALIST REPUBLIC
O F V I E T N A M
TEL: (84-8) 839 0000
FAX: (84-8) 839 0011

14 July , 1997

TO WHOM IT MAY CONCERN

This is to certify that Ms. LE THI LE is employed with Hotel Equatorial Ho Chi Minh City since 07/04/95. Ms. LE THI LE is one of our pioneer staff and has contributed tremendously to the success of the Hotel Equatorial.

Ms. LE THI LE is very hard working and has a pleasant personality.

This testimony is written to recommend Ms. LE THI LE to any future employer since I will be leaving Hotel Equatorial after a very successful set-up of it's Kitchen operations and finishing of contract.

Thank you very much for a good job done.


Ludwig Gaisbauer

HOTEL EQUATORIAL INTERNATIONAL

SINGAPORE KUALALUMPUR PENANG
GUANGZHOU SHANGHAI HOCHIMINH CITY
CAMERON HIGHLANDS



hotel Equatorial

PENANG

CONVENTION & EXHIBITION CENTRE • GOLF RESORT

1 Jalan Bukit Jambul, Bayan Lepas

11900 Penang, Malaysia

Tel: +60 1 613 8111

Fax: +60 1 611 8000

www.equatorial.com

info@pen.equatorial.com

(103250-X)

To Whom It May Concern

This is to certify that Miss. Le Thin Le has been working at the Hotel Equatorial Penang as a Demi Chef from 11th September 2000 until 24th September 2000. During her period with us, Miss. Le Thin Le has cover Main Kitchen.

She has performed her duty in a knowledgeable and efficient manner with excellent results. I would like to put a record my sincere appreciation of a good performance and a job very well done.

I found her to be a reliable and conscientious worker. She has assiduous and always in her time in her duty.

I would like to take this opportunity to wish her all the best and success in future career and wish that I could count her as part of my team.

**LAURENT PEREZ
EXECUTIVE CHIEF
HOTEL EQUATORIAL PENANG**

カフェドベトナム 澤上商店 (Cafe de Viet Nam - Sawakami Shyoten)

6-14 Nakamachi Koriyama

Fukushima JAPAN

TEL&FAX 024-983-0606

29 August 2015

To whom it may concern

This is to certify that Ms. **LE THI LE** has been employed at our restaurant as an Asian cook from 17 December 2013 to 28 August 2015.

We have found her to be hard working, honest and loyal to the organization.
We wish her all the best for a better future.

澤上大祐 

.....
DAISUKE SAWAKAMI

カフェドベトナム 澤上商店 (Cafe de Viet Nam - Sawakami Shyoten)

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

PHIẾU THÔNG TIN GIÁNG VIÊN THỈNH GIÁNG

	Thông tin của giảng viên	Phân điều chỉnh thông tin của giảng viên
Mã thỉnh giảng	6743	
Họ và tên giảng viên	Lê Thị Lệ	
Sinh ngày	11/11/1956	
Nơi sinh	Hóc Môn	
Số CMND/CCCD	021451602	
Ngày cấp	14/09/2015	
Nơi cấp	CA TP.HCM	
Trình độ	Trung cấp	
Chức danh	Bếp trưởng	
Địa chỉ liên lạc	148/14 Ấp Tân Thới 1, xã Tân Hiệp, Huyện Hóc Môn, Tp.HCM	
Số điện thoại	0913119541	
Email	hie_u_le2000@yahoo.com	
Mã số thuế		
Số tài khoản ATM	060122599267	
Tại ngân hàng	Sacombank	
Chi nhánh ngân hàng	Hóc Môn - PGD Trung Nữ Vương	

TP. Hồ Chí Minh, ngày 28 tháng 3 năm 2018

GIÁNG VIÊN KÝ TÊN


Lê Thị Lệ