

卢昭瑞

男 | 20 | 现居上海

意向[上海 香港] | 5天/周 | 3个月以内 | 一周内到岗

联系电话: +86 13816596519 | 联系邮箱: zxl1524@case.edu



教育经历

2024/05 ~ 2028/05 | 凯斯西储大学 | 食品卫生与营养学 | 本科

社团/项目经历

2022/09 ~ 2024/06 | 副社长 | 环境保护社团

30 人环保日历: 上传所有与环境相关的活动; 垂直农场项目: 主导碳足迹计算, 并采用追踪算法。

实习/实践经历

纽约大学朗格尼医院

公司行业: 医疗/健康/制药/生物

2025/05 ~ 2025/06 | 营养 NTV 实习生

跟随临床注册营养师参与约 60 例患者病例 (平均每天 3 例), 熟练运用 ADIME 方法为大手术后康复患者进行营养评估、诊断并制定个性化营养干预方案。开展模拟患者访谈, 构建结构化咨询模型, 运用动机性访谈技巧解决患者关切, 提升营养咨询过程中的参与度。跟随餐饮服务部门工作, 协助监督食品制备与配送, 确保从库存货架到患者病房及零售网点的所有食品符合 FDA (美国联邦卫生局) 法规和医院安全标准。

学术经历

2023/07 ~ 2023/07 | 学生 | 《食品与环境入门》在线课程

修读斯坦福大学通过 Coursera 平台开设的《食品与环境入门》在线课程, 授课教师为玛雅·亚当斯博士。课程探讨了食品生产对环境的影响、可持续饮食、渔业以及全球未来食品趋势, 最终获得满分成绩。

2022/06 ~ 2022/08 | 学生 | 华盛顿大学圣路易斯分校暑期环境科学课程

参加 2022 年华盛顿大学圣路易斯分校预科项目中由凯瑟琳·海恩斯博士主导的《科学探索》课程, 成绩为 A。课程通过讲座与讨论形式, 探讨了人口增长、能源资源、土地与食物资源、全球气候变化、健康及毒理学等内容。

获奖经历

2023/03 | 营养区域赛铜牌 (前 30%), 美国健康职业学生协会

技能/语言

中文

精通

英语
精通

日语
日常交流

作品展示

个人网站

作品链接: <https://kevinluworld.wixsite.com/kevin-lu-s-world>

链接说明:

兴趣/特长

- 赛艇
- 做饭
- 羽毛球

个人总结

我坐在一张摇摇晃晃的三脚凳上处理食材。在这家厨房的等级体系里，我是最底层的存在。从一开始，老板就毫不掩饰他对录用我的担忧——他怀疑我能否在上海这间湿热混乱的厨房里立足。某种程度上，他是对的：我当时的准备严重不足。但我对学习的渴望却是真诚的。

当我恳求在当地湘菜馆“赣湘饭店”获得一份无薪实习时，我以为自己的美食爱好者背景至少能在真实厨房里派上用场。毕竟，通过制作播客和视频频道（在节目里我带观众探索经典地方菜肴），我对全球美食颇有了解。我也广泛阅读：从安东尼·波登的《厨房机密》到扶霞·邓洛普的自传《鱼翅与花椒》。但此刻，盯着脚下油腻的灰色瓷砖，我才意识到美食家的生活与厨房杂役之间存在着巨大鸿沟。

但你知道吗？我坚持下来了。有时，决心和即兴学习的意愿就是全部所需。到实习结束时，我征服了庞大的 500 升电饭煲，把发黑的炒锅擦洗到前臂灼痛，削了仿佛足够全中国人口食用的土豆。对每一项指令，我的回答都是“好的，主厨！”即使是最卑微的任务，我也试着践行我烹饪偶像之一——小野二郎的“改善”哲学。简而言之：无论选择做什么，都要爱上精通的过程。

仅限本招聘账户所属公司内部职位使用，未经许可转载、转售、公开等，均需承担法律责任！