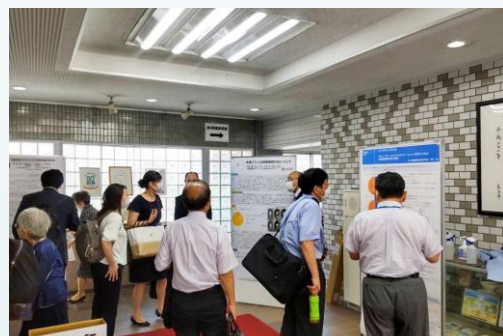


2023年 学会員募集



第3回学術大会風景

★ 学会員のメリット



学術大会に**無料**で
参加、発表するこ
とができる



調理技術・科学、養成教育の
指導方法などの情報が収集
できる



学会誌を**無料**で
読むことができる



学会誌に論文、研究発表を
無料で掲載することができる
オンラインジャーナルにも掲
載される

第4回学術大会は
8月9日・10日京都にて開催



学会員相互の交流ができる

【学会費】

種別	調理師養成施設	調理師養成施設以外
個人会員	5,000円	7,000円
学生会員	500円	1,000円
団体会員	一口30,000円	一口50,000円

※調理師養成施設団体会員は、学術大会には教職員7名まで参加
可能です。

※調理師養成施設卒業生は、調理師養成施設個人会員となります。

※学会費は前納とし、原則年末までに翌年次学会費を納入して
いただきます。

お申し込みは、学会サイト(<https://www.cte-jatcc.jp>)より



第4回学術大会 参加者募集

会 期：2023年8月9日(水)・10日(木)

テーマ：食文化×新たな社会Society5.0×調理師養成～IoTやAIで変わる食と教育の未来～

会 場：京都調理師専門学校 (現地開催×ライブ配信)

8月9日(水) 13:00～ 開会式

13:20～ 基調講演「食文化を継承すること～京料理の登録無形文化財の取組から～」

講演者：高橋拓児（京料理木乃婦主人）

14:30～ パネルディスカッション「ミレニアル世代から見る調理業界の魅力」

パネリスト：宮下拓己（LURRA° 代表）

矢島里佳（株式会社和える代表取締役）

村田知晴（株式会社菊の井専務取締役）

モデレーター：田中幹人（京都調理師専門学校校長）

8月10日(木) 9:00～ 口頭発表

10:45～ 分科会報告（食品衛生関連分科会・中国料理関連分科会）

11:15～ 特別セミナー

「ゲノム編集技術を用いた品種改良とスマート養殖」

講師：梅川忠典（リージョナルフィッシュ株式会社代表取締役社長）

12:10～ 交流会

13:30～ ポスター発表

14:00～ 衛生管理教育研修会

「食中毒ってどうしておこるの？—サイエンティフィックアプローチと正しい消毒方法—」

講師：浅井紀夫（京都府保健環境研究所副主査）

15:10～ 調理技術デモンストレーション「22世紀鯛の調理」

講師：京都調理師専門学校

※演題・講師は変更になることがあります。

学会員の方も学術大会参加のお申し込みが必要となります

お申し込みは 学会大会専用サイト(<https://cte-conference2023.com/>)

お問い合わせは 公益社団法人全国調理師養成施設協会 調理技術教育学会事務局まで

TEL : 03-3374-5381 FAX : 03-3374-6401 MAIL : gakkai@jatcc.or.jp

