

CTE 調理技術教育学会

2025年 学会員募集



第5回学術大会風景

★ 学会員のメリット

CTE

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



学会誌に論文、研究発表を掲載
することができる
オンラインジャーナルにも掲載



学術大会に参加、発表することが
できる



学会サイト会員専用ページは情報満載
論文公開、分科会活動成果報告、
セミナーアーカイブ、行政報告など、
学会員だけの特典



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。

第6回学術大会は
8月7日・8日 福岡にて開催
(詳細は裏面)



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

第6回学術大会 参加登録受付中

会 期：2025年8月7日(木)・8日(金)

テーマ：調理業界の多様性から養成教育を考える

会 場：中村調理製菓専門学校(福岡県福岡市)

【8月7日(木)】

13:00～ 開会式

13:10～ 基調講演「現代の調理業界における多様性と調理教育」

講演者：中村哲（中村調理製菓専門学校理事長、校長）

13:30～ パネルディスカッション「現代の調理業界における多様性と調理教育」

パネリスト：藤田敦子（ロイヤルホールディングス(株)取締役、サステナビリティ本部担当、ロイヤルアカデミー室長）

吉武広樹（Restaurant Solaオーナーシェフ）

タシ・ジャムツォ（ENOWA YUFUIN(ジャパンリソース)エグゼクティブ・シェフ）

原田優子（広島酔心調理製菓専門学校理事長、校長）

モデレーター：植上一希（福岡大学人文学部教育・臨床心理学科教授）

16:00～ 分科会報告（実習教育関連分科会、食品衛生関連(HACCP)分科会）

【8月8日(金)】

9:00～ 口頭発表

10:20～ 衛生管理教育研修会「ノロウイルス食中毒・感染症の現状と対策」

講師：野田衛（国立医薬品食品衛生研究所客員研究員）

11:40～ 交流会（ランチョンセミナー）

12:50～ ポスター発表

13:30～ 特別セミナー「味覚センサーで変わる調理の世界」

講師：都甲潔（中村学園大学大学院栄養科学研究科特任教授）

15:10～ 調理技術デモンストレーション「感性×科学～味を可視化する～」

講師：山片良（中村調理製菓専門学校准教授、調理部門長）

15:50～ 閉会式

※演題・講師は変更になることがあります。

大会参加費 : 4,000円

学会誌費 : 2,000円

(学会員はいずれも無料)

交流会参加費 : 3,000円

(学会員も有料)

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

アーカイブ配信をご希望の方もお申し込みください

お申し込みは 学会大会専用サイト(<https://cte-conference2025.fhs.fukuoka.jp/>)

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

