



SRINIVASAN
COLLEGE OF ARTS AND SCIENCE
(MBA PROGRAMME)

(Affiliated to Bharathidasan University, Tiruchirappalli)
(Recognized under the sections 2(f) & 12(B) of the UGC Act, 1956)

Perambalur-621212 Tamilnadu – India

www.sacs.ac.in



REPORT

On

AICTE Sponsored



NATIONAL SEMINAR ON GOOD FOR THOUGHT: INNOVATIONS IN CULINARY

25-26, AUGUST 2025

Submitted to

All India Council for Technical Education

Organized By

**Department of Management Studies and Department of
Hotel Management and Catering Science**

AICTEMAILREFERENCE

Selected for receiving Grants as a AICTE Approved Institute offering BBA/BMS/BCA under AICTE Grants for Organizing Conference (GOC) Scheme 2025-26

Inbox

M

itidc@aicte-india.org

Tue, Apr
22, 5:26 PM

to kaizenscas, me, anbu.hmcs

Dear Sir/Madam,

With reference to the subject cited above. We are pleased to inform you that your Institute has been selected for getting grants for Organizing National Conference as an Institute **offering BBA/BMS/BCA** under AICTE AQIS Scheme for GOC Scheme 2025-26 with the details as mentioned below:

PID	Name of the Institute	State	Theme of the Conference
1-4868561	SRINIVASAN COLLEGE OF ARTS & SCIENCE (MBA PROGRAMME)	Tamil Nadu	Two Day National Seminar on "Good for Thought: Innovations in Culinary"

In this connection, a formal Offer Letter will be issued to your Institute in due course of time.

With Regards,

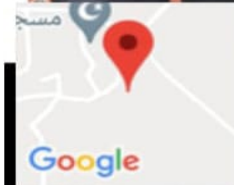
Team GOC

Scholarship & Grant Bureau (SAG), AICTE

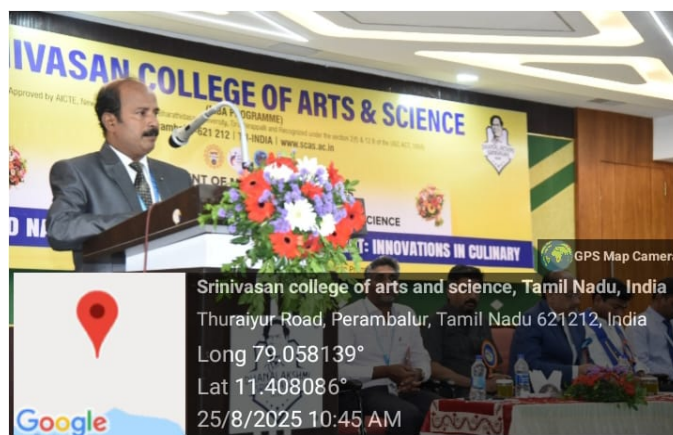
The Department of Management Studies and Department of Hotel Management and Catering Science organized a two-days **AICTE Sponsored National Seminar** titled “**Good for Thought: Innovations in Culinary**” on the 25th and 26th of August at the college premises.

DAY -1

The Esteemed Chancellor, Shri A. Srinivasan of Dhanalakshmi Srinivasan University, presided over the function. The chief guest are Chef Dr. M. S. Rajmohan (Guinness World Record Holder) and Head, Department of Hotel Management & Catering Science, G.T.N. Arts College, Dindigul, Mr. Elango Rajendran, Cluster Operations Manager, Grand by GRT Hotels and Advisory Council Member, South India Chef's Association, Chennai, Mr. V. Sudhakar, BHM, MITM (Australia), M.A. Tourism Management, Dean, School of Hotel Management, PSG College of Arts & Science (Autonomous), Coimbatore; and Dr. Chef P. Sekar, Founder Partner, Chef Link Consultancy, Executive Committee Member, South India Chef's Association, delivered the Inaugural Address.



Srinivasan college of arts and science, Tamil Nadu, India
6RPV+HQ6, Thuraiyur - Perambalur Rd, Super Nagar,
Long 78.844413°
Lat 11.236357°
25/8/2025 10:15 AM



Chef Dr. M.S. Rajmohan (Guinness World Record holder) and Head, Department of Hotel Management & Catering Science, G.T.N. Arts College, Dindigul, initiated the technical session on “Tradition on the Tech Plate: Blending Indian Culinary Heritage with Modern Science.” His session explored the scientific basis of traditional Indian ingredients and cooking methods, including the nutritional value of spices, the health benefits of fermented foods, and the role of millets and pulses in sustainable diets. He further examined how food technology, molecular gastronomy, and smart kitchen innovations can transform age-old recipes into healthier and more appealing versions for modern consumers. Key points included integrating Ayurveda with nutrition science, promoting fortified and functional foods, adapting traditional meals into ready-to-eat formats, and adopting eco-friendly practices for urban food sustainability. By merging cultural wisdom with scientific advancements, the session showcased how Indian cuisine can meet global standards while addressing the health and lifestyle challenges of the present generation.

Mr. Elango Rajendran, Cluster Operations Manager, Grand by GRT Hotels (Advisory Council Member, South India Chef’s Association, Chennai), conducted the technical session on “Urban Palates: Innovating for Cities – Culinary Solutions for Urban Challenges.” This

session focused on the culinary issues faced by rapidly growing urban societies and explored sustainable, healthy, and convenient food solutions. With urbanization leading to limited cooking time, dependence on processed foods, rising lifestyle diseases, and reduced access to wholesome traditional meals, the discussion highlighted innovative approaches such as integrating smart kitchen technologies, developing nutritious ready-to-eat urban-friendly meals, reintroducing millets and traditional grains in modern formats, and adopting eco-friendly packaging to minimize food waste. It also emphasized the role of digital platforms, cloud kitchens, and AI-driven food services in reshaping the urban food ecosystem. By blending culinary heritage with scientific innovation, the session aimed to provide practical strategies for healthier eating habits, sustainable food practices, and culturally relevant solutions tailored to modern city lifestyles.



DAY-2

Mr. V. Sudhakar, BHM, MITM (Australia), MA Tourism Management, Dean – School of Hotel Management, PSG College of Arts & Science (Autonomous), Coimbatore, delivered a technical session on the topic **“Taste of Tomorrow”**. In his address, he emphasized that the future of gastronomy is not confined to taste alone but extends to innovation in design, artistic presentation, and creating memorable dining experiences. He highlighted that tomorrow’s culinary world will merge art and science, where food becomes a medium of creativity, culture, and storytelling. The session underlined the role of technology in hospitality, including artificial intelligence, virtual reality, 3D food printing, and smart kitchens, which are transforming how food is prepared and experienced. At the same time, he

stressed the importance of sustainability, focusing on eco-friendly practices, plant-based alternatives, and farm-to-table concepts. He further explained that experiential dining—where ambience, aroma, visuals, and service combine with taste—will define the new standard in hospitality. Ultimately, he conveyed that the “Taste of Tomorrow” lies in the integration of culinary design, artistic innovation, and immersive guest experiences, creating a future where dining is not just about eating but about engaging all the senses.



Dr.Chef.P.Sekar, Founder Partner,

Chef Link Consultancy, Executive Committee, South India Chef’s Association delivered a thought-provoking technical session on the theme **“CHEF + TECH: The New Creative Frontier – Human & Machine Collaboration in the Kitchen.”** In his address, he highlighted how the future of the culinary industry will be shaped by the seamless integration of human creativity and technological innovation. He emphasized that while chefs bring artistry, intuition, and cultural depth to cooking, advanced technologies such as artificial intelligence, robotics, automation, and smart kitchen systems provide precision, efficiency, and consistency.

The session underlined the importance of collaborative kitchens, where machines handle repetitive and labour-intensive tasks, allowing chefs to focus on innovation, flavour



enhancement, and customer experience. He also stressed the role of data-driven insights in personalizing menus, ensuring sustainability, and reducing food waste. At the same time, he cautioned that technology should not replace the human touch but rather complement it, creating a balance between tradition and innovation. Ultimately, Dr. Chef Sekar conveyed that the new frontier of gastronomy lies in chef-machine synergy, leading to a future where dining experiences are not only efficient and sustainable but also more creative, personalized, and emotionally engaging.

Mr.A.Paalvannan, Principal, Jenney's Institute of Hotel Management, Trichy, delivered an insightful technical session on the theme **"A Flavourful Journey to Residential Dining: Excitement and Satisfaction."** In his address, he emphasized the growing importance of residential dining spaces, such as hostels, hotels, and institutional facilities, in shaping guest experiences and satisfaction. He explained that residential dining is not merely about providing food but about creating a balanced mix of nutrition, taste, comfort, and ambience that caters to diverse needs. The session highlighted the role of menu planning, food quality, hygiene, and service efficiency in ensuring guest delight.

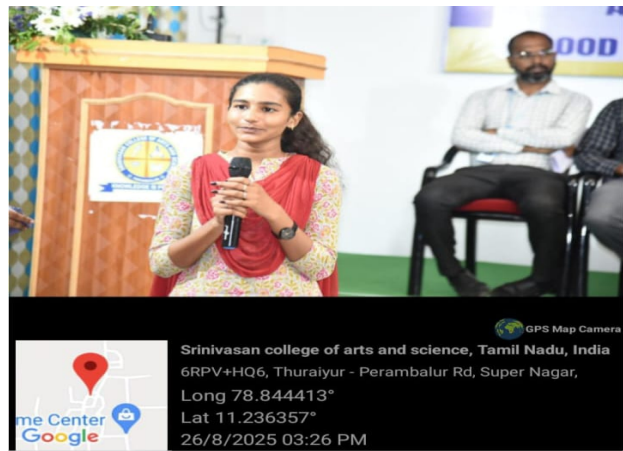
He also pointed out how incorporating regional flavors, themed dining, and healthy food choices can enhance the excitement of residential dining. At the same time, he stressed the need for hospitality professionals to combine culinary skills with creativity and empathy, ensuring that every meal contributes to both physical well-being and emotional satisfaction. Ultimately, he conveyed that a flavourful journey in residential dining is about transforming everyday meals into memorable experiences, where guests feel cared for, satisfied, and connected.

STUDENT'S FEEDBACK SESSION



Dr. N. Vetrivelan, Principal, and Prof. V. Chandra Chowdry, Vice Principal, graced the function with their gracious presence and inspiring words. Their words of appreciation and encouragement added great value to the seminar and motivated everyone to carry forward the insights shared during the sessions. They emphasized the significance of the occasion and extended their best wishes for the success of the event.

At the end of the program, Prof.Mr.T.Anbarasu, Head of the Department of Hotel Management & Catering Service, proposed vote of thanks. The programme was quite interesting and eye opener for the students who had participated more than 500.



INVITATIONS



SRINIVASAN

COLLEGE OF ARTS AND SCIENCE

(MBA PROGRAMME)
(Approved by AICTE, New Delhi & Affiliated to Bharathidasan University, Trichy)
(Recognized under the section 2(f) & 12 B of the UGC ACT, 1956)
Perambalur-621 212 | TN - INDIA | www.scas.ac.in



DEPARTMENT OF MANAGEMENT STUDIES
&
DEPARTMENT OF HOTEL MANAGEMENT & CATERING SCIENCE
Cordially Invite you for the

AICTE SPONSORED NATIONAL SEMINAR

on

GOOD FOR THOUGHT: INNOVATIONS IN CULINARY

25th & 26th August - 10.00 am
College Premises

Presides

Shri. A. SRINIVASAN

Esteemed Chancellor
Dhanalakshmi Srinivasan University

Inaugural Address

Chef Dr. M. S. Rajmohan

(Guinness World Records Holder)
Head, Department of Hotel Management & Catering Science,
G.T.N Arts College (Autonomous), Dindigul, Tamilnadu.
(Education Committee, South India Chef's Association)

Valedictory Address

Dr. V. Sudhakar

Dean
Catering Science & Hotel Management
PSG College of Arts and Science,
Coimbatore.

Speakers

Mr. Elango Rajendran
Cluster Operations Manager,
Grand by GRT Hotels
(Advisory Council, Chennai.
South India Chef's Association)

Chef Dr. P. Sekar
Founder Partner,
Chef Link Consultancy
(Executive Committee, South India Chef's Association)

Sobitiation
Dr. N. VETRIVELAN
Principal

Mr. A. Paalvannan
Principal,
Jenney's Institute of Hotel Management,
Trichy.

Dr. D. MAHESH
Director & Convenor

The Management, Principal, Vice - Principal, HoD's, Faculty members & Students.
All are Welcome

FLEX AND BANNERS



SRINIVASAN
COLLEGE OF ARTS & SCIENCE
(MBA PROGRAMME)
(Approved by AICTE, New Delhi & Affiliated to Bharathidasan University, Tiruchirappalli)
(Recognized under the section 20(1) & 12 B of the UGC ACT, 1956)
Perambalur-621 212 | TN-INDIA | www.scas.ac.in

DEPARTMENT OF MANAGEMENT STUDIES
&
DEPARTMENT OF HOTEL MANAGEMENT & CATERING SCIENCE

AICTE SPONSORED NATIONAL SEMINAR
on
GOOD FOR THOUGHT: INNOVATIONS IN CULINARY
25th & 26th August, 2025 - 10.00 am
College Premises

Presides
Shri. A. SRINIVASAN
Esteemed Chancellor
Dhanalakshmi Srinivasan University

Inaugural Address
Chief Dr. M. S. RAJMOHAN
Chairman, World Restaurant Festival
Head, Department of Hotel Management & Catering Science,
South India College (Maharashtra), (Uttar Pradesh,
& Andhra Pradesh), South India Chef's Association

Inaugural Address
Dr. V. SUDHAKAR
Dean,
Catering Science & Hotel Management
PES College of Arts and Science,
Chennai

Speakers
Mr. ELANGO RAJENDRAN
Senior Lecturer,
Department of Hotel Management,
South India College (Maharashtra)
Chief Dr. P. SEKAR
Senior Lecturer,
Department of Hotel Management,
South India College (Maharashtra)
Mr. A. PAALVANNAN
Senior Lecturer,
Department of Hotel Management,
South India College (Maharashtra)

The Management, Principal, Vice-Principal, HODs, Faculty members & Students.
All are Welcome...

SAMPLE CERTIFICATE



SRINIVASAN

COLLEGE OF ARTS AND SCIENCE

(MBA PROGRAMME)

(Approved by AICTE, New Delhi & Affiliated to Bharathidasan University, Trichy)
(Recognized under the section 2(f) & 12 B of the UGC ACT,1956)
Perambalur-621 212 | TN - INDIA | www.scas.ac.in



DEPARTMENT OF MANAGEMENT STUDIES &
DEPARTMENT OF HOTEL MANAGEMENT & CATERING SCIENCE

AICTE SPONSORED NATIONAL SEMINAR

on

GOOD FOR THOUGHT: INNOVATIONS IN CULINARY

Certificate

This is to certify that Mr/Mrs/Ms.....

has Participated in **AICTE Sponsored National Seminar on Good for Thought: Innovation in Culinary-2025** Organised by **Department of Management Studies & Hotel Management and Catering Science.**
Srinivasan College of Arts & Science, Perambalur-621 212, On 25th - 26th August 2025.

Dr.D.MAHESH
Director & Convener

Mr.T.ANBARASU
Head

Dr.N.VETRIVELAN
Principal

இந்து தமிழ் திசை



▶ தேசிய அளவிலான கருத்தரங்கில் பங்கேற்ற தலைட்கமி சீனிவாசன் பல்கலைக்கழக வேந்தர் அ.சீனிவாசன் மற்றும் சிறப்பு விருந்தினர்கள்.

பெரம்பலூர் சீனிவாசன் கலை, அறிவியல் கல்லூரியில் ஆரோக்கிய உணவு சிந்தனை குறித்த 2 நாள் தேசிய கருத்தரங்கம் தொடக்கம்

■ திருச்சி

பெரம்பலூர் சீனிவாசன் கலை மற்றும் அறிவியல் கல்லூரியின் வணிக மேலாண்மையியல் துறை, உணவுக் மேலாண்மைத் துறை ஆகியவை இணைந்து, அகில இந்திய தொழில்நுட்பக் கழக நிதிபகுதியுடன் 'ஆரோக்கியமான உணவுச் சிந்தனை மற்றும் புதுமை யான உத்திகள்' எனும் தலைப்பில் நடத்தும் 2 நாள் தேசிய கருத்தரங் கத்தின் தொடக்க விழா கல்லூரி வளாகத்தில் நேற்று நடைபெற்றது. விழாவுக்கு, தலைட்கமி சீனி வாசன் பல்கலைக்கழக வேந்தர் அ.சீனிவாசன் தலைமை வகித்தார். திண்டுக்கல் ஜி.டி.என். கல்லூரி உணவுக் மேலாண்மைத் துறைத் தலைவர் முனைவர் ராஜ்மோகன் தொடக்க உரைபாற்றினார்.

தென்னிந்திய செஃப் அசோசியேஷன் ஆலோசனைக் குழு உறுப்பினரும், சென்னை கிராண்ட் ஜி.ஆர்.டி. ஹோட்

டல்ஸ் கிளஸ்டர் ஆபரேஷன்ஸ் மேனேஜருமான இளங்கோ ராஜேந்திரன் சிறப்பு விருந்தினராக கலந்துகொண்டு சிறப்புரை பாற்றினார்.

சீனிவாசன் கலை மற்றும் அறி வியல் கல்லூரி முதல்வர் முனை வர் நா.வெற்றியேஸ்வரி, துணை முதல்வர் வ.சந்திர செளத்ரி ஆகியோர் வாழ்த்துரை வழங்கினர். வணிக மேலாண்மையியல் துறை இயக்குநர் முனைவர் மகேஷ் அறிமுகவுரையாற்றினார். வணிக மேலாண்மையியல் துறைத் தலைவர் முனைவர் பெ.ஆனந்தன் வரவேற்றார். உணவுக் மேலாண்மைத் துறைத் தலைவர் அன்பரசு நன்றி கூறினார்.

இந்த விழாவில் திருச்சி, அரியலூர், கடலூர் உள்ளிட்ட மாவட்டங்களில் இருந்து 20க்கும் மேற்பட்ட கல்லூரிகளைச் சேர்ந்த 1,000-க்கும் மேற்பட்ட மாணவர்களை விடக் கலந்துகொண்டனர்.

தினகரன்

பெரம்பலூர்

சீனிவாசன் கலை, அறிவியல் கல்லூரியில் 2 நாள் தேசியக் கருத்தரங்கம்



திருச்சி, ஆக. 26: பெரம்பலூர் சீனிவாசன் கலை மற்றும் அறிவியல் கல்லூரியில், வணிக மேலாண்மையியல் துறையும், உணவுக் மேலாண்மைத் துறையும் இணைந்து அகில இந்திய தொழில்நுட்பக் கழக நிதி யுதவியுடன், 2 நாள் தேசியக் கருத்தரங்கு நடைபெறுகிறது. இதன் தொடக்கவிழா நேற்று (25-ம் தேதி) 'ஆரோக் கியமான உணவுச் சிந்தனை மற்றும் புதுமை யான உத்திகள்' என்னும் தலைப்பில் நடைபெற்றது. இவ்விழாவில் தலைட்கமி சீனிவாசன் பல்கலைக்கழகத்தின் வேந்தர் சீனிவாசன் தலைமை வகித்தார். நகர சவால்களுக்கு சமையல் தீர்வுகளை புதுமைப் படுத்தல் என்னும் தலைப் பில் பேசினார்.

மேலாண்மைத்துறையின் துறைத்தலைவர் ராஜ்மோ கன் கலந்துக் கொண்டு, "இந்திய சமையல் பாரம்ப ரியத்தை நவீன அறிவியலுடன் இணைக்கும் தொழில் நுட்ப பாரம்பரியம்" என் னும் தலைப்பில் பேசி னார். சிறப்பு விருந்தினராக தென்னிந்திய செஃப் அசோசியேஷன் ஆலோ சனைக் குழு உறுப்பினர், சென்னை கிராண்ட் ஜி.ஆர்.டி. ஹோட்டல்ஸ் கிளஸ்டர் ஆபரேஷன்ஸ் மேனேஜர் இளங்கோ ராஜேந்திரன் நகர்ப்புற சுவை உணர்வுகளுக்காக, நகர சவால்களுக்கு சமையல் தீர்வுகளை புதுமைப் படுத்தல் என்னும் தலைப் பில் பேசினார்.

சன் கலை மற்றும் அறிவி யல் கல்லூரியின் முதல்வர் வெற்றியேஸ்வரி, துணை முதல்வர் சந்திர செளத்ரி வாழ்த்துரை வழங்கினார் கள். வணிக மேலாண்மை யியல்துறையின் இயக்குநர் மகேஷ் அறிமுகவுரை வழங் கினார். வணிக மேலாண் மையியல்துறைத்தலைவர் ஆனந்தன் வரவேற்புரை வழங்கினார். உணவுக் மேலாண் மைத்துறையின் துறைத்தலைவர் அன்பரசு நன்றி யுரை வழங்கினார். இவ்விழாவில் திருச்சி, அரியலூர், கடலூர் உள்ளிட்ட 20க்கும் மேற்பட்ட கல்லூரிகளில் இருந்து ஆயிரத்திற்கும் மேற்பட்ட மாணவ, மாணவிகள் கலந் துக் கொண்டு பயனடைந் தார்கள்.

**சீனிவாசன் கலை-அறிவியல்
கல்லூரியில் தேசிய கருத்தரங்கம்**



கருத்தரங்கில் திருச்சி, அரியலூர், கடலூர் உள்ளிட்ட 20-க்கும் மேற்பட்ட கல்லூரிகளில் இருந்து ஆயிரத்துக்கும் மேற்பட்ட மாணவ-மாணவிகள் கலந்துகொண்டு பயனடைந்தனர். முன்னதாக வணிக மேலாண்மையியல் துறைத்தலைவர் ஆனந்தன் வரவேற்றார். முடிவில் உணவக மேலாண்மைத்துறையியல் துறைத்தலைவர் அன்பரசு நன்றி கூறினார்.

கருத்தரங்கம் இன்றும் (புதன்கிழமை) நடக்கிறது.



பெண்கள் பாதுகாப்பு விழிப்புணர்வு



கிளையின் காலகாலப்பிரிவு பற்றி தெரிவிக்கக் கூடுதலாக இருக்கிறது. ஆனால் கலெய்ரின் உட்பகுதி போன்றவை துறை துறை தளவாய் போன்ற பகுதிகளில் செல்கள், அருகில் கலெய்ரின் குழியால் வெளிப்பெறும்.



**SRINIVASAN
COLLEGE OF ARTS AND SCIENCE
(MBA PROGRAMME)**

*(Affiliated to Bharathidasan University, Tiruchirappalli)
(Recognized under the sections 2(f) & 12(B) of the UGC Act, 1956)*

Perambalur-621212 Tamilnadu – India

www.sacs.ac.in



**AICTE Sponsored National Seminar on Good for
Thought: Innovations in Culinary
PARTICIPANT FEED BACK FORM**

College Name: Srinivasan College of Arts and Science, Perambalur

**Name of the Department organizing the event: Department of Management Studies and
Hotel Management and Catering Service**

Title of the Conference: National Seminar on Good for Thought: Innovations in Culinary

Date(s) of the Conference: 25-26th August 2025

Participant Information

Name	
Designation	
Institution	
Contact	

Feedback

Criteria	Excellent	Good	Average	Poor
Relevance of the seminar theme	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Usefulness of the seminar for academic growth	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Quality of inaugural address	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Quality of valedictory address	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Effectiveness of lead speakers	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Clarity of presentations	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Interaction during sessions	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Practical relevance of the topics	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Opportunities for networking	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Time management of sessions	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Overall seminar coordination	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hospitality and support by organizers	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Quality of seminar materials/handouts	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Venue and seating arrangements	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Audio-visual facilities	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Registration process	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Punctuality in conducting sessions	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Overall satisfaction with the seminar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Thank you for your valuable feedback!

Participant Signature