



第一界全球华人会计高峰论坛 邀请函

秉承团结全球华人会计人士，为跨国交流学习服务的理念，致力于打造全球华人会计精英高层次交流平台，构建海内外会计政企界和学界的信息桥梁及纽带。环球华人会计学会与澳大利亚科廷大学会计学院于2019年1月16-18日在澳大利亚西澳珀斯市联合举办第一届全球华人会计高峰论坛。

为保证本次论坛的学术质量，吸引更多的原创高水平学术论文，欢迎广大从事国内外会计学术研究及实务工作的科研人员和从业者踊跃投稿。同时也欢迎来自各行各业的会计学者和从业人士届时出席本次论坛，借此推动全球华人会计的发展与合作。

怀揣着理想与情怀，承载着责任与期冀，让我们一起期待“2019 全球华人会计高峰论坛”的到来。我们正待扬帆起航，能否同行，请函复为感！

一、论坛基本情况

论坛时间：2019年1月16-18日

论坛地点：澳大利亚西澳州 珀斯市

论坛主办：环球华人会计学会

澳大利亚科廷大学会计学院

论坛协办：澳大利亚 CPA 注册会计师公会 (CPA Australia)

Accounting Forum 编辑部 (SSCI 目录期刊)

《财会月刊》编辑部

支持单位：

中华人民共和国驻珀斯总领事馆，澳大利亚西澳州上议院，澳大利亚中国总商会珀斯分会，PwC Perth (毕马威珀斯)，Qisight Global Enterprise Pty Ltd, Grand Co., Griffin Group., Origin Group., 等。

二、论坛投稿及评审

本次论坛涵盖会计，财务，金融和相关领域的一系列热门话题，主要涉及的领域是：会计理论，审计，财务会计与金融，会计教育，管理会计，社会和环境及税收。为保证本次论坛的学术质量，吸引更多的原创高水平学术论文（中英均可），现公开征稿，欢迎广大从事

国内外会计学术研究及实务工作的科研人员和从业者踊跃投稿。

所有的投稿都必须经过 2 位组委会专家审稿，经过严格的审稿之后，本次论坛的优秀英文论文将推荐至 Accounting Forum 期刊 (SSCI 目录期刊)，优秀中文论文将推荐至《财会月刊》。未被推荐的收录论文将由论坛主办方协助投稿人联络外方论文合作者，共同完善论文后提交发表（详见论坛议程）。论文全文提交截止日期：**2018 年 11 月 30 日**。接受/拒稿通知：论文投稿后 1 个月左右。投稿具体要求如下：

1、论文应具有学术或实用价值，未在国内外学术期刊或会议发表过。发表论文的作者需提交全文进行同行评审，只做报告不发表论文的作者只需提交摘要。论文可为中文或英文，分别对应不同分论坛。

2、论文需按照会议官网的模板排版

1) Accounting Forum: <https://www.journals.elsevier.com/accounting-forum>

2) 财会月刊: <http://www.ckyk.cn>

3、本次入选论文将推荐至出版社安排审稿，一旦被录用，均可被发表和检索。

该论坛还将在最后一天的论坛中为与会者提供与他人互动的机会，包括三个分会场会议：

1) 学术研究合作，2) 行业相关业务合作，3) 教育合作（详见论坛议程）。

三、参会方式

为达到论坛交流实效，本次会议限定参会人数为 200 人左右，**参会人员报名成功后（报名表附后）将获得会议正式邀请函**。国内外有意向参会的公司、机构和个人，也需联系主办方预约邀请函。

四、论坛注册截止时间及注册费标准

论坛注册截止时间为 **2018 年 11 月 30 日**，不接受现场注册

论坛注册费标准：注册费澳币 **480 元**（含会议期间的所有午餐，茶歇，资料，会务，接机及交通等）。11 月 30 日前交费可获得 10% 折扣（详见论坛回执）。

五、会务组联系及投稿：

中国（中文投稿）：

联系人：刘丹棋

电话：18813090025

邮箱：1446211597@qq.com

微信：ldq1260

澳洲（英文投稿）：

联系人：姜汝川

电话：+61434459921

邮箱：4.14.9.2@163.com

微信：jinan2016sdu

六、附件

1) 论坛议程，2) 注册表（论坛回执）3) 晚宴菜单

环球华人会计高峰论坛组委会

2018 年 8 月 25 日

第一届环球华人会计高峰论坛 (2019年1月16-18日, 西澳珀斯)

1月15日(星期二) 地址: Seasons of Perth (四季酒店), 37 Pier St, Perth WA 6000	
7:00-24:00	接机
1月16日(星期三) 地址: Seasons of Perth (四季酒店), 37 Pier St, Perth WA 6000	
时间/地点	内容
9:00-11:00	会议注册/签到
地址: Curtin Graduate School of Business, 78 Murray St, Perth WA 6000	
11:00-12:00	参观科廷大学研究生院及 MBA 中心
12:00-14:00	午餐
14:00-17:00	会前交流和初识珀斯
18:00-21:00	“超越巅峰-环球会计之夜”--全球精英盛典欢迎晚宴 科廷大学副校长 Nigel de Bussy 教授, 会计学院院长 Saurav Dutta 教授, 环球会计学会负责人等欢迎大家一起共享晚宴 地址: 福盈龙门 6 Francis Street, Northbridge WA 6000
1月17日(星期四) 上午 地址: Curtin University Bentley Campus (科廷大学主校区, Kent St, Bentley WA)	
时间/地点	内容
08:00	离开酒店前往科廷大学会场
08:45-09:00	主持人介绍与会嘉宾
09:00-09:10	环球华人会计学会会长樊影茵致欢迎辞
09:10-09:20	科廷大学会计学院院长 Saurav Dutta 教授致辞
09:20-09:30	中国驻珀斯总领馆魏亮领事致辞

09:30-09:40	澳大利亚西澳州上议院杨帅议员致辞			
09:40-09:50	Accounting Forum 编辑部负责人 Carol Tilt 教授致辞			
09:50-10:00	财会月刊编辑部负责人张瑾女士致辞			
10:00-10:10	中山大学管理学院林斌教授代表国内会计学者致辞			
10:10-10:20	智盟会计师事务所首席合伙人梁智圆先生代表实务界专家致辞			
10:20-10:30	澳大利亚中国总商会珀斯分会会长孙晓轩博士代表企业界致辞			
10:30-11:00	茶歇			
11:10-11:05	主持：樊影茵博士，介绍主题演讲专家（会计学者代表）			
11:05-11:35	主题演讲一： 主讲人：卡迪夫大学商学院肖泽忠教授			
11:35-11:40	主持：樊影茵博士，介绍主题演讲专家（实务界专家代表）			
11:40-12:10	主题演讲二： 主讲人：Tony Chong (CPA), 翰宇国际 (Squire Patton Boggs) 合伙人			
12:10-13:30	午餐及合影			
1月17日（星期四）下午				
地址：Curtin University Bentley Campus, Ken St, Bentley WA 6102				
时间	平行论坛一&二：英文 主持人：Grantley Taylor 教授, Nena Lim 副教授		平行论坛三&四：中文 主持人：郭飞教授, 李峰博士	
	房间 1：xxx	房间 2：xxx	房间 3：xxx	房间 4：xxx
13:30-13:50	主题演讲 1：	主题演讲 10：	主题演讲 19：	主题演讲 28：
13:50-14:10	主题演讲 2：	主题演讲 11：	主题演讲 20：	主题演讲 29：
14:10-14:30	主题演讲 3：	主题演讲 12：	主题演讲 21：	主题演讲 30：
14:30-14:50	主题演讲 4：	主题演讲 13：	主题演讲 22：	主题演讲 31：
14:50-15:20	主题演讲 5：	主题演讲 14：	主题演讲 23：	主题演讲 32：

15:20-15:40	茶歇		
15:20-15:40	主题演讲 6 :	主题演讲 15:	主题演讲 24 : 主题演讲 33 :
16:00-16:20	主题演讲 7 :	主题演讲 16:	主题演讲 25 : 主题演讲 34 :
16:20-16:40	主题演讲 8 :	主题演讲 17:	主题演讲 26 : 主题演讲 35 :
16:40-17:00	主题演讲 9 :	主题演讲 18:	主题演讲 27 : 主题演讲 36 :
17:00-18:00	参观科廷大学 Bentley 校区 (主校区)		
18:30-20:30	<p>欢迎晚宴</p> <p>地址 : Atrium 海鲜自助餐厅, Great Eastern Hwy & Bolton Ave, Burswood WA 6100</p>		
1 月 18 日 (星期五)			
时间/地点	内容		
9:00-11:00	<p>澳大利亚 CPA 注册会计师协会交流会</p> <p>地址 : 58 Mounts Bay Road, Level 17, Perth WA 6000</p>		
12:00-13:00	<p>午餐</p> <p>地址 : Curtin Graduate School of Business, 78 Murray St, Perth</p>		
参会交流与合作对接			
	研究合作	业务对接	合作办学
13:00-15:00	<p>主持人 :</p> <p>Grantley Taylor 教授 Nena Lim 副教授</p>	<p>主持人 :</p> <p>陈锦麟, 方江蒙</p>	<p>主持人 :</p> <p>张生权 孟蕾博士</p>
15:00-16:00	茶歇和会后交流		
18:30-20:30	<p>闭幕及欢送晚宴</p> <p>地址 : The Boatshed Restaurant Coode St Jetty, Coode St, South Perth, WA 6151</p>		

论坛回执

姓名:		性别:	职务:
职称:		单位:	
通讯地址:			邮编:
电话/手机:		E-mail:	
行程选择	<input type="checkbox"/> 会议 (3 天) <input type="checkbox"/> 会议+调研 (2 天) <input type="checkbox"/> 会议+调研 (4 天) <input type="checkbox"/> 会议+调研 (6 天)		请在需要选项后划☑
项目及费用	<input type="checkbox"/> 注册费 (包含论坛期间茶歇午餐, 资料等), 澳币 480 元 <input type="checkbox"/> 晚宴 (1 月 16 日, 中餐) 澳币 75 元 <input type="checkbox"/> 晚宴 (1 月 17 日, 海鲜自助餐) 澳币 80 元 <input type="checkbox"/> 晚宴 (1 月 18 日, 西餐) 澳币 80 元 <input type="checkbox"/> 专业调研 (二日调研含食宿) 澳币 680 元 <input type="checkbox"/> 专业调研 (四日调研含食宿) 澳币 1 290 元 <input type="checkbox"/> 专业调研 (六日调研含食宿) 澳币 1 910 元 合计: 澳币 元 <input type="checkbox"/> 珀斯当地学者参会注册费 (1/17 含午餐) 澳币 120 元 <input type="checkbox"/> 珀斯当地学者参会注册费 (1/18 含午餐) 澳币 120 元		注: 具体调研行程安排请详询联系人。
是否做大会报告	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 (注: 勾选“是”, 请参考论坛投稿说明)		
报告题目			
是否愿意为其中一篇研究论文做点评	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		

说明: 请于 10 月 31 日前填写注册回执单, 并通过 Email 反馈至:

联系人: 刘丹棋, 电话: 18813090025, 邮箱: 1446211597@qq.com

微信: ldq1260

1、注册费：通过银行汇款方式交纳（11月30日前交费可获得10%折扣）。其他汇款方式比如现金，微信支付不予受理。汇款收到后正式发票会发到您所提供的邮箱。

Account Name（账户名称）： Global Chinese Accounting Association
Bank Name（银行名称）： Australia and New Zealand Banking Group Limited
BSB Number（分行号码）： 016270
Account Number（银行账号）： 468062768
Swift Code（银行国际代码）： ANZBAU3M
Bank address（银行地址）： 1336 Albany Highway, Cannington 6107, Western Australia

注意：请在汇款附言中写清“姓名”（若多人同时缴费，写清全部缴费人员姓名）。

提交交费凭证：Email 发至

联系人：刘丹棋

电话：18813090025

邮箱：1446211597@qq.com

微信：ldq1260

2、住宿：会议提供 Seasons of Perth 酒店，会议期间（16/01-18/01）费用自理。调研活动期间主办单位统一预订。为保证会议期间住房，请于12月15日前预定。酒店预定方式请参见如下说明，预订时请说明参加环球华人会计高峰论坛。

‘Seasons of Perth’, 37 Pier St, Perth WA 6000

- 1) Go to the website: <http://www.sahg.com.au/seasons-of-perth>
- 2) Click on the “Client Login” which is below the book now button.



- 3) Login details:

Username – CurtinWA

Password – Welcome1 (Case Sensitive)

- 4) You will see a welcome page
- 5) Put in the desired dates and your company rates will show up.
- 6) Press the book button to the left and enter all the needed details.

3、住宿和调研行程安排

联系人：方江蒙，

电话：+61433280309，

邮箱：arthurfang0309@gmail.com，微信：arthurmeng

晚宴 (1月16日, 中餐)

福盈龙门 6 Francis Street, Northbridge WA 6000



Function Menu

Options 1

- Dragon Platter of fortune
- Chicken Meat & Sweet Corn Soup
- Sizzling Garlic King Prawn
- Boneless lemon Chicken
- Sliced steak with black pepper
- Peking Pork
- Szechuan Lamb Fillets
- Braised Mixed Vegetables
- Yang Chow Fried Rice
- Fried Ice cream

The banquet is about \$75 per head including drinks(beer, wine and soft drink), karaoke, the function room hire fee of for 4 hours, minimum for 30 people. Above price is inclusive GST. All our service is subject to our license conditions and RSA.

晚宴 (1月17日, 海鲜自助餐)

Atrium 海鲜自助餐厅, Great Eastern Hwy & Bolton Ave, Burswood WA 6100



ATRIUM DINNER MENU

SALAD BAR

Assorted Mixed Leaves with Condiments and Dressings

CAESAR SALAD STATION

Caesar Salad, Garlic Croutons, Crispy Bacon, Anchovies

SOUP STATION

Seafood Tom Yum
Potato and Leek

BREAD SELECTION

Bread Basket and Sliced Fresh Bread

CHEESE STATION

Cheeseboard with Brie, Gouda, Blue and Cheddar
Crackers, Dried Fruits and Nuts

COLD PLATTERS

Tasmanian Smoked Salmon
Tomato Bocconcini with Fresh Basil, Olive Oil and Balsamic
Mortadella, Prosciutto, Coppa or Salami

SUSHI BAR

Assorted Nigiri, Hosomaki and Makimono rolls
Ahi Tuna and Fresh Salmon Sashimi served with
Pickled Ginger, Soy and Wasabi

OYSTER BAR

SA Oysters with Lemon Wedges and Condiments

CHILLED SEAFOOD

Chilled Prawns with Lemon Wedges and Cocktail Sauce

CARVING/ROTISSERIE

100 day grainfed Harvey Beef, Gravy, Yorkshire pudding
Roast Pork with Crackling

Condiments

Mustards, Tomato Sauce, BBQ Sauce, Cranberry Sauce,
Apple Sauce, Mint Jelly, Horseradish

晚宴 (1月18日, 西餐)

The Boatshed Restaurant

Coode St Jetty, Coode St, South Perth, WA 6151



The Boatshed Restaurant

set menu 2 \$80

to start

freshly baked petit loaves, marinated olives

entrée

campari and orange cured salmon,
baby beetroot, orange,
balsamic caviar, chive creme fraiche

crumbed margaret river black label brie,
raspberry, apple, walnuts, fig vincotto

main course

cone bay barramundi, sweet potato puree, grilled asparagus,
roast pepper & herb arancini, salsa verde

jamon wrapped chicken breast, macadamia pesto,
baby courgettes, parmesan potatoes, romesco

royal blue potato gnocchi, napolitana,
gorgonzola cream, spinach, parmesan crisp

dessert

olive oil cake, mandarin curd, mandarin gel,
crème chantilly, basil sherbet

sticky toffee pudding, butterscotch sauce,
vanilla ice cream, chocolate soil

barista made coffee and tea