

要請番号（JL00617B05）

募集終了



国名	職種コード 職種	年齢制限	活動形態	区分	派遣期間	派遣隊次
インドネシア	G238 料理		個別	交替 5代目	2年	・ 2018/1 ・ 2018/2 ・ 2018/3

【配属機関概要】

1) 受入省庁名（日本語）

観光省

2) 配属機関名（日本語）

マカッサル観光高等専門学校

3) 任地（南スラウェシ州マカッサル市） JICA事務所の所在地（ジャカルタ首都特別州）

任地からJICA事務所までの交通手段、所要時間（飛行機+車で 約 3.5 時間）

4) 配属機関の規模・事業内容

観光業従事者の育成を目的として、1992年に設立された国立観光高等専門学校。
3年制の調理科、レストラン科、ホテル宿泊科、旅行科、コンベンション・イベント経営科と、4年生の観光科、ホテル経営科がある。
調理経営科の学生は英語学習が必須で、必修第二外国語は仏語である。
選択外国語としての日本語の授業も行われている。
総学生数約500名、教職員数約80名。調理経営科の学生数は約100名。学校の年間年間予算は約2億8千万円。

【要請概要】

1) 要請理由・背景

配属先は、観光開発の潜在的可能性が高い南スラウェシ州の州都マカッサル市において、観光産業に従事する人材の育成を担っており、卒業後、ホテルやレストランへの就職を目指す学生に対し、日本料理を含む料理全般の知識と基本的技能習得の機会を提供している。
これまで4代に渡って青年海外協力隊(JV)を派遣してきたが、日本料理の応用知識や日本文化理解、衛生管理意識の浸透に、引き続き青年海外協力隊による協力が必要とされていることから、要請が提出された。

2) 予定されている活動内容（以下を踏まえ、隊員の経験をもとに関係者と協議して計画を立て、柔軟に内容を変更しながら活動を進めます）

同僚教師と協力し、下記の活動を通じて、学生と教師の技術・知識向上を支援することが期待されている。

1. 調理科講師に対し、日本料理の知識や技能、指導技術向上を支援。
2. 同僚講師と共に、調理科の学生に対し、日本料理の講義・実習の実施。
3. 日本料理提供の際のサービスや日本文化についての指導・情報提供。

3) 隊員が使用する機材の機種名・型式、設備等

調理実習室、各種調理器具、教室

4) 配属先同僚及び活動対象者

- ・ 同僚講師 5名(男性4名、女性1名：30-50代、専門学校卒)
- ・ カウンターパート 2名(男性、観光経営学習プログラム主任 / 女性、日本料理講師)
- ・ 食品衛生管理学習プログラム学生 (120-150名、18-22歳)
- ・ ホテル経営学習プログラム学生 (240名、18-22歳)

5) 活動使用言語

インドネシア語

6) 生活使用言語

インドネシア語

7) 選考指定言語

【資格条件等】

[免許]：(調理師)

[学歴]：(専門学校卒) 備考：専門的な知識が必要

[性別]：() 備考：

[経験]：(実務経験) 2年以上 備考：実技指導が必要

[参考情報]：

- ・学歴は調理関連コース・学科等であること

任地での乗物利用の必要性

不要

【地域概況】

[気候]：(熱帯雨林気候) 気温：(25～35℃位)

[電気]：(不安定)

[通信]：(インターネット可 電話可)

[水道]：(不安定)

【特記事項】

査証発給等、ボランティアの受入に係るインドネシア政府内の各種手続の所要時間の影響により、他国の同じ隊次より赴任時期が遅れる。