要請番号(JL00622A17)

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	新規	2年	• 2022/4 • 2023/1 • 2023/2 • 2023/3

【配属機関概要】

1) 受入省庁名(日本語)

2) 配属機関名(日本語)

観光・創造経済省

バンドン観光ポリテクニック

3)任地(西ジャワ州バンドン市) 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 (鉄道+車 で 約 4.0 時間)

4) 配属機関の規模・事業内容

観光省は観光産業に従事する人材を育成するための観光ポリテクニックを国内6か所に有しており、配属先はそのうちの1校である。配属先には、観光、ホスピタリティ、旅行の3つの学部があり、その下にホテル管理、宿泊、飲食、調理、コンベンションビジネス、旅行ビジネス、観光地、観光ビジネスなどのプログラムがある。学生数は全体で約2500名。 卒業生の進路としては主に国内の飲食、宿泊、観光業界であるが、アメリカやドバイ等の海外のホテルやクルーズ船へ の就職の機会を得る学生もいる。学校の年間予算は約5億円。1996年以降、日本語教育と料理の青年海外協力隊計11名 の派遣実績がある。

【要請概要】

1)要請理由・背景

配属先は、これまで日本料理を指導する協力隊員の派遣を受け、観光・飲食産業での就職を目指す学生たちへの教育の質の向上を図ってきた。一方で、製菓製パンコースではインドネシア菓子、西洋菓子、東洋菓子などを指導しているが、これまで隊員による支援を受けたことはない。配属先は日本の製菓製パン技術を高く評価しており、欧米とは異なる日本的な技術を教えてほしいとの要望があり、協力隊員の要請に至った。なお、菓子については、どら焼きや大福などの和菓子の他、ケーキやクッキーなどの洋菓子の指導も期待されている。

- 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)
- 1. 学生に対して、日本の製菓・製パン技術に関する助言を行う 2. 同僚教員に対して、日本の製菓・製パン技術を紹介し、製法についての助言を行う 3. 既存教材の見直し、カリキュラムの作成をサポートする

3) 隊員が使用する機材の機種名・型式、設備等

実習用製菓・製パン施設完備。コンピュータ(IMac)、プリンター

4) 配属先同僚及び活動対象者

4名(女性、30代、修士号保有、経験年数10年程度)

活動対象者: 学生約300名(女子学生多数、19-21歳)

5) 活動使用言語

6) 生活使用言語

7) 選考指定言語

インドネシア語

インドネシア語

言語問わず(レベル:D)

【資格条件等】

[免許]: (専門学校卒) 備考: 当国の受入条件として必要

[性別]:() 備考:

[経験]: (実務経験) 2年以上 備考:実習の運営管理が

求められる

[参考情報]:

・製菓・製パンの実務経験

・パン製造技能士、菓子製造技能士等の資格

任地での乗物利用の必要性

不要

【地域概況】

[気候]: (熱帯モンスーン気候) 気温: (22~33℃位) [電気]: (安定) [通信]: (インターネット可 電話可) [水道]: (安定)

【特記事項】

インドネシア側の査証手続きの都合により、他国の同隊次より赴任時期が1~2か月程度遅れます。自衛隊勤務経験者及び海外における軍歴保持者には査証が発行されないため、本案件には応募いただく事ができません。同配属先からは料理(日本料理)、日本語教育隊員の派遣も要請されています。

COPYRIGHT(C)1995-2015 JAPAN INTERNATIONAL COOPERATION AGENCY. ALL RIGHTS RESERVED.