

要請番号（JL00919B08）

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
マレーシア	G238 料理		個別	新規	2年	・ 2020/1 ・ 2020/2 ・ 2020/3

【配属機関概要】

1) 受入省庁名（日本語）

教育省技術職業教育課

2) 配属機関名（日本語）

ダトゥック・スリ・アブ・ザハール・イスニン職業訓練カレッジ

3) 任地（マラッカ州ジャシン） JICA事務所の所在地（クアラルンプール）

任地からJICA事務所までの交通手段、所要時間（鉄道+バスで 約 3.0 時間）

4) 配属機関の規模・事業内容

配属先は2,000年に職業訓練高等学校として設立された後、2014年に職業訓練カレッジとして再編され、4年間の専門課程修了後に短大卒業と同等の資格取得が可能になった。配属先にはビジネス学科、ホスピタリティ学科、情報通信技術学科が設置されており、16歳～19歳までの学生約600名、教員数約100名で運営されている。6か月毎の2期制を採用しており、入学後最初の2年間の専門課程修了後に各専門分野の高卒相当資格を取得できる。また、進級試験に合格した後更に2年間の専門課程・実習経験を積むと短大卒業と同等の資格を取得できる仕組みになっている。

【要請概要】

1) 要請理由・背景

配属は2015年に新設されたホスピタリティ学科の調理師コースである。当該コースの講師数は8名、各学年の学生数は約25名、1～4学年計約100名である。授業時数は毎週5時間、休憩時間を設けながら1日に5時間の授業を実践している。理論と実習の割合は2:8である。2019年に初めての卒業生を輩出予定。当該コースでは現地料理に加え、世界各国の料理を題材にした授業を展開している。日本料理では寿司や餅、てんぷらなどを題材として扱っている。講師らは調理や家庭科の教員資格を有しているが、料理業界での実務経験に乏しい。専門知識はあるが、技術や業界情報に不足している。食肉や野菜の切り方をはじめとした調理に関する基礎能力の習得、現地で代用可能な食材を用いての日本料理の紹介、調理実習などを通じ、講師や学生に対し調理の基礎知識と技術力向上が強く求められ、本要請に至った。

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）

調理師コース講師らと協働し、主として下記の活動に取り組む。

1. 自らの知識、実務経験を各関係者と共有し、野菜や魚介、肉の切り方などのアドバイスを授業内に取り入れる。
2. 各国料理の食材準備や調理法、カービング、料理の盛付けやサー빙等に関するアドバイスと授業支援を行う。
3. 和食や日本料理をはじめとした各国料理の調理にあたり、現地で手に入るハラル食材を用いての日本食の紹介や、適した調理器具についての提案を行う。

3) 隊員が使用する機材の機種名・型式、設備等

調理室3部屋(内2部屋は火を扱う調理室、1部屋は製パン・製菓用の調理室)

ガスコンロ、オーブン、レンジ、ミキサー、冷蔵庫は各業務用サイズ、調理台、一般的な調理器具・配膳食器具多数有り

4) 配属先同僚及び活動対象者

配属先同僚:

- ・ホスピタリティ学科長(40代女性、学位有り、勤続年数16年、5年間の日本滞在経験有)
- ・調理師コース長(30代女性、学位有り、勤続年数7年)

活動対象者:

- ・調理師コース講師(27～33歳の男性2名および女性6名、調理や家庭科の教員資格有)
- ・学生(1～4学年約100名)

5) 活動使用言語	6) 生活使用言語	7) 選考指定言語
マレー語	マレー語	英語(レベル:D)

【資格条件等】

[免許]：（調理師）	[学歴]：（専門学校卒）	備考：同僚とのバランス	
[性別]：（ ）	備考：	[経験]：（実務経験）3年以上	備考：配属先要望のため
[参考情報]：			
・調理系の「専門学校卒」以上が求められる			

任地での乗物利用の必要性
自転車

【地域概況】

[気候]：（熱帯雨林気候）	気温：（25～35℃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】