

□要請番号 (JL02720A15)

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 |
|------|----------|-----------|------|-----------|------|---------------------------|
| ベトナム | G238 料理 | 20~45 歳のみ | 個別 | 交替 2代目 | 2年 | ・2020/2・2020/3・ 2021/1 |



【配属機関概要】

1) 受入省庁名（日本語）

文化・スポーツ・観光省

2) 配属機関名（日本語）

ブンタウ観光職業短期大学

3) 任地（バリアブンタウ省ブンタウ市）JICA事務所の所在地（ハノイ市）

任地からJICA事務所までの交通手段、所要時間（飛行機+バスで約4.5時間）

4) 配属機関の規模・事業内容

配属先は、観光業従事者育成を目的に1975年に設立された省内唯一の観光専門短期大学である。ホテル運営、レストラン運営、観光、外国語、会計の5学科がある。レストラン運営学科は調理及びサービスの2科に分かれている。2-3年の通常コースの他、3ヶ月の短期コースの学生(社会人)も受け入れている。生徒数は約2,000名が在籍しており、教職員数は104名。学校内にホテルやレストランを設け、学生の実習に使用している。年間予算は75億ベトナムドン(約3800万円)。現在は料理JVが派遣されている(2020年10月まで)他、ドイツの援助も入っている。

【要請概要】

1) 要請理由・背景

配属先があるブンタウ市は、観光リゾート地として有名で国内外の観光客が多く訪れる。そのため、飲食業も盛んで人材の需要も大きい。同市には日本料理を扱うレストランが十数軒あり、外国人観光客からの人気も高い。近隣のホーチミン市にはさらに多くの日本料理レストランがあり、配属先は日本料理のニーズの高まりを認識している。調理科においても積極的に日本料理を実習に取り入れることを考えているが、講師の殆どが日本料理の経験が浅い若しくは皆無であるため、料理JVの要請に至った。派遣中の初代料理JVは、同僚講師とともに、日本料理の指導にあたり、レシピ数を増やしているが十分ではないため、後任に引継ぎ、指導に当たることが期待される。

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）

配属先同僚講師とともに以下の活動に取り組む。

- 1.講師を対象に日本料理の調理法を指導する。
 - 2.日本料理のレシピを作成する(現地で入手できる食材、調味料で調理できるような工夫が求められる)。
 - 3.学生を対象に、実習や講義をとおして日本料理の基礎知識を指導する。
- ※調味料に関しては、味醂や調理酒、醤油など、一般的なものについては現地でも購入可能であるが高価であり、一部、ベトナム産のものも含まれる。

3) 隊員が使用する機材の機種名・型式、設備等

調理場(ガスコンロ)、一般的な調理器具

4) 配属先同僚及び活動対象者

調理学科長:男性/50代/大卒

調理科講師:6名/大卒/経験5年-15年
調理科学生約300名

5) 活動使用言語

ベトナム語

6) 生活使用言語

ベトナム語

7) 選考指定言語

英語(レベル:D)

【資格条件等】

[免許] : ()

[学歴] : (専門学校卒) 備考 : 短大で指導するため。

[性別] : () 備考 :

[経験] : (実務経験) 3年以上 備考 : 実習指導を行うため。

[参考情報] :

- 専門学校は調理関連コース卒であること

任地での乗物利用の必要性

不要

【地域概況】

[気候] : (サバナ気候) 気温 : (20~35°C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】

住居は、学生寮となる見込み