

要請番号 (JL04518B14)

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
モンゴル	G238 料理		個別	新規	2年	・ 2019/1 ・ 2019/2

【配属機関概要】

1) 受入省庁名 (日本語)

労働・社会保障省

2) 配属機関名 (日本語)

トゥブ県バヤンチャンドマニ職業訓練校

3) 任地 (トゥブ県バヤンチャンドマニ) JICA事務所の所在地 (ウランバートル)

任地からJICA事務所までの交通手段、所要時間 (バスで 約 1.5 時間)

4) 配属機関の規模・事業内容

首都ウランバートルから北西に約70km、人口約4,400人の小さな町バヤンチャンドマニにある職業訓練校。1969年設立。全国に39ある国立職業訓練校のうち、3校しかない生徒と教職員の寮を敷地内に完備した1校。全生徒数約500名、教職員数75名、うち教員42名、年間予算約7千8百万円。料理コース以外に、自動車整備・農業機械・PC・内装・溶接など全12コースがある。職業訓練校では2.5年コースと1年コースがあり、前者は中学校を卒業した24歳までに入学資格があり、後者は18歳以上の社会人経験者等が通うコースである。生徒の多くは首都出身で、約70%が敷地内の寮に住んでいる。

【要請概要】

1) 要請理由・背景

同校の生徒の多くは首都の比較的貧困層の多い地区出身で、料理コースの生徒は卒業後に首都の飲食店への就職を望むものが多い。首都ウランバートルでは、モンゴル料理だけでなく、日本や韓国、西洋等の料理を提供する飲食店が近年増加してきており、そういった飲食店で調理師として働くためには幅広い料理のレシピの習得が求められるが、同校の料理コースでは教えられるレシピの数が少なく、また単調な味付けのものが多いということが課題となっている。ボランティアには、当国で入手できる食材を使って出来る様々な料理のレシピを同僚に紹介、授業に取り入れて生徒が習得できるレシピ数を増やし技術レベルの向上を図るとともに、衛生管理や健康的な食事についても紹介することが求められている。なお、当国で職業訓練校の料理コースを卒業すると調理師免許3級が取得でき、その後経験を経て試験を受けることで2級、1級へと昇級することが出来る。

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. 同僚教師とともに主に実習授業を担当する。
2. 様々な料理や調理法を紹介してレシピを拡充する。
3. 衛生管理、健康的な食事について紹介する。
4. 可能な範囲で飲食店でのサービスやホールのレイアウトなどの基本について指導する。
5. その他配属先の求める業務を行う。

授業時間は月-金曜の8:30-13:40。

2.5年コースは座学50%(体育、数学など通常科目含む)・実習50%、1年コースは座学30%(体育、英語を含む)・実習70%。

3) 隊員が使用する機材の機種名・型式、設備等

オーブン、IHコンロ、ガスコンロ、電子レンジ、蒸し器、大型冷蔵庫、冷凍庫、ミートグラインダー、実習室 等

4) 配属先同僚及び活動対象者

配属先同僚

料理コース教員、女性、30代、経験8年

非常勤教員、男性、20代、経験2年

活動対象者
2.5年コースの生徒、15-25歳、各学年20名程度
1年コースの生徒、約50名

5) 活動使用言語

モンゴル語

6) 生活使用言語

モンゴル語

7) 選考指定言語

【資格条件等】

[免許]：(調理師)

[学歴]：() 備考：

[性別]：() 備考：

[経験]：(実務経験) 3年以上 備考：経験に基づいた指導が必要

任地での乗物利用の必要性

不要

【地域概況】

[気候]：(ステップ気候) 気温：(-30～30℃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】

住居は同校の敷地内にある教職員用の集合住宅となる。専門性にこだわらず、限られた食材や予算の中で柔軟に工夫し、可能な限り幅広いレシピを提案出来ることが必要である。