要請番号（JL06019B07）

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
ネパール	G238 料理	20～45歳のみ	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）

文化・観光・民間航空省

2）配属機関名（日本語）

観光・ホテル経営アカデミー

3）任地（ 第3州カトマンズ郡カトマンズ ） JICA事務所の所在地（ カトマンズ ）

任地からJICA事務所までの交通手段、所要時間（ﾊﾞｽで 約 0.5 時間 ）

4）配属機関の規模・事業内容

配属先は1972年に設立された文化観光省直営の専門学校であり、ホテルやツアーガイドなど関連業界への人材輩出に関して国内における中心的存在である。近年では、卒業後海外のホテルに就職する学生も多い。学生総数は約1000名、教員総数32名、年間予算は約2 億円。料理部門ではコンチネンタル、インド、中華の各コースに続き、日本料理コースの常設を計画している。現在、敷地内にティーチングホテルを建設中であり、ここまでホテル等への出向により実施していた学生のOJT研修の学内実施が可能となる。過去に短期SVを受け入れた経験がある。

【要請概要】

1）要請理由・背景

ネパールの主要産業のひとつ観光業にかかる人材育成を担う専門学校である。同配属先は上述のホテル建設やカリキュラム改訂など、国営専門学校としての責を果たすための改革に取り組んでいる。その一環として、日本料理クラスの常設化を計画しており、調理実習環境整備への助言や基本的なカリキュラム策定、講師および学生への日本料理指導ができる人材の派遣要請があった。日本の調理専門学校やホテルスクールの調理部門、あるいはホテルやレストランにおける経験をもつ人材による指導及び助言を求めている。なお、クラス開設次第、日本料理の指導者育成支援や学生への調理実習指導が期待されている。

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）

配属先同僚と協力しながら以下の活動を行う。
1.日本料理クラス実習環境(厨房設備等)のレイアウトや設備に関する指導助言。
2.日本料理クラス開設に必要な備品等(調理器具、食器)について、現地で調達できるものを工夫して利用することへの助言。
3.日本料理クラス開設後の実習に必要な食材調達(特に魚介類、野菜、調味料)の方法についての助言。
4.日本料理クラス指導計画についての指導助言。
5.日本料理クラス開設後の講師及び学生への調理実習指導。

3）隊員が使用する機材の機種名・型式、設備等

調理実習室5、ベーカリー2、レストラン2

4）配属先同僚及び活動対象者

配属先同僚:所長(男性)1名、講師32名(非常勤含む)
活動対象者:料理部門担当講師および料理部門所属の学生
総学生数:1752名(学位取得者、短期コース含む) うち短期の料理コース受講者80名。
年齢層は18歳から28歳。男女比は1:1程度。

5）活動使用言語	6）生活使用言語	7）選考指定言語
ネパール語	ネパール語	英語(レベル:D)

【資格条件等】

[免許]：（　　）

[学歴]：（専門学校卒）　備考：配属先からの要望による

[性別]：（　　）　備考：

[経験]：（　　）　備考：

任地での乗物利用の必要性

不要

【地域概況】

[気候]：（温暖冬季少雨気候）　気温：（0～35℃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】

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