2023年度 秋 要望調査票
青年海外協力隊 / 海外協力隊 / 日系社会青年海外協力隊 / 日系社会海外協力隊

要請番号（JL06623B05）

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
スリランカ	G238 料理	20～45歳のみ	個別	新規1代目	2年	・2024/2・2024/3・2025/1

【配属機関概要】

1）受入省庁名（日本語）

技術開発・職業訓練・研究及び革新省

2）配属機関名（日本語）

モナラーガラ職業訓練センター

3）任地（ モナラーガラ県モナラーガラ ） JICA事務所の所在地（ コロンボ ）

任地からJICA事務所までの交通手段、所要時間（ バス で 約 8.0 時間 ）

4）配属機関の規模・事業内容

配属先は、全国に200校以上を擁する職業訓練局の職業訓練センターの一つとして2005年に設立された。同センターは服飾と料理コースがあり、料理コースでは飲料、エスニック料理、魚・肉料理、野菜のカービングなどの料理に関する基礎知識(国家資格NVQ4)を学ぶ。講師は各コース1名とセンターの規模は小さく、料理コースの生徒数は20人で、1年間のコースであり、最初の半年で座学と実技を行った後、半年のOJTがホテル等で行われる。卒業生の9割以上がスリランカ国内外のホテル等の調理師として雇用され、地方での若者の雇用促進に貢献している。同センターに2016から2018年まで料理の隊員が派遣された実績がある。

【要請概要】

1）要請理由・背景

6か月間の座学と実技の授業では、料理の基礎に加えて食品に対する衛生指導、日本の料理を含む各国料理紹介、調理技術が実施され、派遣される隊員にはこれらにかかる指導が求めらる。また、同センターで訓練を受ける生徒たちはスリランカの地方で育っており、センターを卒業したのちに海外からの旅行者が利用するホテル等への就職が期待されるため、国際基準の接客やホスピタリティ、規律などを習得することが期待される。また、同僚講師が残り数年で定年退職となるため、後継者育成及び指導用教材の作成支援が期待される。

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）

1.同僚講師とともに料理の授業、主に実技を担当する。(食品衛生指導、調理技術指導、日本料理を含む各国料理紹介など)
2.実技のための指導用教材の作成支援を行う。
3.地元の食材を利用した新しい食品開発を行う。(生徒の中には自営業を行う者もいるため)
4.可能であれば、OJTを実施しているホテル等を訪問し生徒へ助言を行う。

3）隊員が使用する機材の機種名・型式、設備等

電子レンジ、クッカー、ジューサー等一般家庭にある料理機器を備えている。

4）配属先同僚及び活動対象者

配属先同僚: 女性1名50歳代(2023年6月現在で定年まであと4年。教員24年、ホテル業界4年の実務経験、技術短期大学調理師コース卒業NVQレベル6)
活動対象者: 生徒18-35歳。生徒数20名。

5）活動使用言語	6）生活使用言語	7）選考指定言語
シンハラ語	シンハラ語	英語(レベル:D)

【資格条件等】

[免許]：（調理師）

[性別]：（　　）　備考：

[学歴]：（専門学校卒）　備考：同僚の教育水準と合わせるため

[経験]：（実務経験）3年以上　備考：実技指導が中心となるため

[参考情報]：

- 調理師専門学校の卒業必須
- ホテル・レストラン等の調理師経験3年必須

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：（25～33℃位）

[通信]：（インターネット可　　電話可）

[電気]：（安定）

[水道]：（安定）

【特記事項】

住居はホームステイになる可能性が高い。
日によっては、1日1～3時間ぐらいの停電が発生する。

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