

□ 要請番号 (JL06624A26)

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	2年	・ 2024/3 ・ 2025/1 ・ 2025/2

【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）

アハンガマ・ホテルスクール

3) 任地（ゴール県ゴール） 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（車 で 約 2.5 時間）

4) 配属機関の規模・事業内容

配属先であるアハンガマ・ホテルスクールは、津波復興の一環としてUSAIDの支援のもと2008年に設立された職業訓練校である。地域の若者の就職に必要な技術を身につけさせることを目的としており、料理やハウスキーピング等、ホテル業務に特化した5つのコースを有している。授業は6か月間、その後、実際のホテルで6か月間のOJT期間を経て卒業となる。また、料理コースの卒業生の9割以上がスリランカ国内のホテル料理人として雇用されており若者の雇用促進に貢献している。

【要請概要】

1) 要請理由・背景

料理コースの調理実習では、約20種類の西洋料理メニューを学び、施設内にあるレストランで定期的に提供する等、就職に必要な技術を身につけられるような訓練が行われている。加えて、道路を挟んだ向かい側にはホテル(修繕中)が併設されており、自主財源確保とOJT受入れが可能となるよう運営方法を検討中である。このような状況の中で、配属先より、新たに日本料理を指導メニューに含めたいこと、日本人料理人が持つ知識・技術を実習に取り入れていきたいとの要望があり、今回の要請に至った。なお、必要に応じてOJT向けホテル実習等についてのアドバイスも求められる場合がある。

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）

以下の項目について、同僚講師と相談しながら実施する。

- 同僚講師とともに料理の授業、主に調理実習を担当する。(月-金 8:30-16:30)
- 既存の西洋料理メニューに加えて、現地の食材を生かした日本料理を指導する。
- 隣接するホテルでOJT実習が実施される場合、可能な範囲で生徒のモニタリングや各種アドバイスを行う。
- 日本文化や簡単な日本語を紹介する。

3) 隊員が使用する機材の機種名・型式、設備等

キッチン・シンク4台、ガスコンロ4台、大型冷蔵庫、冷凍庫、食器洗浄機、電子レンジ、オーブン、ミキサー等、基本的な調理器具

4) 配属先同僚及び活動対象者

配属先同僚:

ダイレクター(50代、男性、大卒)

カウンターパート(料理コース、30代、男性)

その他の同僚10名(20代～50代、男女)
活動対象者: 料理コース訓練生25名(16歳～25歳)

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：調理実習での指導に必要なため

[参考情報]：

・ホテルや旅館での料理経験3年以上必須

任地での乗物利用の必要性

不要

【地域概況】

[気候]：（熱帯雨林気候） 気温：（22～34℃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】

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