

□ 要請番号 (JL06625B08)

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	・2026/1・2026/2・ 2026/3・2027/1

【配属機関概要】

1) 受入省庁名 (日本語)

教育・高等教育・職業教育省

2) 配属機関名 (日本語)

アハンガマ・ホテルスクール

3) 任地 (ゴール県アハンガマ) 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 3.0 時間)

4) 配属機関の規模・事業内容

配属先は、同県にある職業訓練校の一つで、津波被害の復興支援としてUSAIDの支援により2008年に設立された。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。2025年7月現在、料理コースは平日フルタイム(生徒数26名×2グループ)とパートタイム(平日と週末)があり、平日フルタイムの授業は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、卒業生の多くがスリランカ国内のホテルに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、スリランカ各地のレストランやホテルで需要の高い約20種類の西洋料理を学び、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。
また、6か月間の授業では食品に対する衛生面の知識や料理の基礎に加え、日本の料理人が持つ知識や技術を活かした指導や国際的なマナーや接客を取り入れることにより、料理コースの実習内容を充実したものにしたとの要望から本要請がなされた。なお、必要に応じてホテルでOJTを行っている学生に対してのアドバイスも求められる。

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)

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。
- 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。
- 近隣のホテルでOJT実習が実施される場合、可能な範囲で生徒へアドバイスを行う。
- 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、ガスコンロ、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:

校長 (50代、男性、大卒)

料理コース同僚 (30代、男性と女性、料理コース卒)

その他の同僚7名(30代~40代、男女)

活動対象者: 料理コース訓練生52名(16歳~25歳)

5) 活動使用言語

シンハラ語

6) 生活使用言語

シンハラ語

7) 選考指定言語

英語(レベル:D)

【資格条件等】

[免許/資格等]: (調理師)

[学歴]: (専門学校卒) 備考: 同僚の教育水準と合わせるため

[性別]: () 備考:

[経験]: (実務経験) 2年以上 備考: 調理実習での指導に必要なため

[参考情報]:

- ・料理人としての実務経験2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°C位)

[電気]: (安定)

[通信]: (インターネット可 電話可)

[水源]: (安定)

【特記事項】

- ・住居はホームステイになる可能性が高い。
- ・[JICA海外協力隊の世界日記](#)
- ・[配属先Hotel Schoolの場所](#)

【類似職種】