

□ 要請番号 (JL10616B13)

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
フィジー	G238 料理		個別	新規	2年	・ 2017/1 ・ 2017/2 ・ 2017/3

【配属機関概要】

1) 受入省庁名 (日本語)

教育・遺産・芸術・公文書館省

2) 配属機関名 (日本語)

フィジー技術専門学校 スパ ホスピタリティ・テキスタイル校

3) 任地 (スパ市) JICA事務所の所在地 (スパ市)

任地からJICA事務所までの交通手段、所要時間 (徒歩 で 約 0.0 時間)

4) 配属機関の規模・事業内容

2014年9月の総選挙後の新内閣の教育改革により、地域に点在している高校の職業訓練課程を統廃合し、フィジー技術専門学校が設立され、2016年には全11校が開校する予定となっている。対象生徒は中学レベル卒業以上、学校での課程終了後、企業での実習を行うカリキュラムとなっている。同校は、職業訓練校として従来より開校しており、現在は、料理、製菓・製パン、洋裁、美容コースがある。生徒は16歳から23歳までの約70名、教師は8名。更に不定期で社会人用の夜間コースも実施されている。2016年度の予算は技術専門学校11校で10億8千万円。

【要請概要】

1) 要請理由・背景

同校は、職業訓練校として約30年の歴史があり、教育の下地はあるが、カリキュラムが改訂されたことと共に、更に生徒、教師の技術向上を図りたいという希望がある。生徒への実習授業などを通じて、教師の技術向上支援を行うことが望まれる。

現在、料理コースでは、調理器具の使い方から、焼き物、揚げ物、サラダなどの基本的なメニュー、製菓・製パンコースは、パン生地づくり、ケーキ、クリームでのデコレーションなどの実習を行っている。

卒業生の勤務先はホテル、レストラン、パン屋、病院など多岐にわたる。

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)

料理、製菓・製パンコースにて同僚教師とともに、以下の業務を行う。

1.料理初心者に対して、基礎的な知識と調理技術が得られるように、実習を中心とした授業を行う。

2.調理を行うにあたり、衛生、安全面での指導、カリキュラム改善への助言を行う

3.実習を通じて、同僚教師の知識・技能の向上を図る。特に、フィジーにある食材で、新たなメニューの紹介が期待されている。

3) 隊員が使用する機材の機種名・型式、設備等

基本的な調理器具一式(包丁、麺棒、泡立て器なども含む)、業務用オーブン(4台)、業務用コンロ(4台)など

4) 配属先同僚及び活動対象者

同校の教員8名の内、

料理コース2名(共に30代、経験6年と10年)

製菓・製パンコース2名(20代、40代、経験年数4年、15年)

5) 活動使用言語

英語

6) 生活使用言語

その他

7) 選考指定言語

【資格条件等】

[免許]：（ ）

[学歴]：（ ） 備考：

[性別]：（ ） 備考：

[経験]：（実務経験）3年以上 備考：実習での指導に必要

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：（20～35℃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】

※配属先から提供される住居に同性のJVと2、3人で同居となるか、もしくはホームステイになる可能性がある。