

□ 要請番号 (JL10917A04)

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
キリバス	G238 料理		個別	交替 4代目	2年	・ 2017/3 ・ 2018/1

【配属機関概要】

1) 受入省庁名 (日本語)

労働・人材開発省

2) 配属機関名 (日本語)

船員養成校

3) 任地 (南タラワ・ベシオ地区) JICA事務所の所在地 (南タラワ・アンボ地区)

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

4) 配属機関の規模・事業内容

主に商船の乗組員養成のために政府により設立された職業訓練機関。2015年から政府の方針により漁船の乗組員の養成機関であった漁船員養成校と統合された。現在、船員養成コース(約1年半)、漁船員養成コース(約半年)、ケータリングコース(約1年間)、船員の昇進研修等の短期研修も多々実施されている。ニュージーランドからの支援(施設・機材供与等)のほか、現在料理隊員1名が活動中。

【要請概要】

1) 要請理由・背景

キリバスでは外国船における就労は主要な就職先であり、重要な外貨獲得手段である。配属先の船員養成コースでは、エンジン技術・甲板・給仕業務の全てに対応可能な船員を育成している。卒業生の多くが就労する中小規模の船舶では、一人で何役も業務を遂行する必要があるため、就職の条件として調理や給仕もできることが重要となる。またケータリングコースについても並行して指導している。現在、講師2名が調理指導、1名がサービスマネジメント指導を現在活動中の隊員と共に実施している。今後とも国際水準のレシピ、マナー、衛生教育と並行してホテルフロント業務やバー業務等の様々なケータリング指導を継続して実施する必要があるため、今回の後任要請となった。

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)

- 一般ケータリングコースの授業を校内で使用されているテキストに沿って授業の実施。新しい料理の紹介、世界共通の配膳マナー及びサービス、衛生教育についての助言。
- 同僚講師に対する実習方法の改善、食材管理方法等についての助言・指導。
- 日本料理、多国籍の料理の紹介。食材は限られているため、可能な範囲で調理実習の実施。必要に応じて写真等を活用しながら、訓練生の調理及び食の知識向上のための指導。
- 養成校の職員用カフェテリア及び訓練生用の食堂を利用して、ケータリングコースの訓練生への調理指導。
- 各種国内行事(独立記念日、学校の卒業式等)の場を利用した訓練生への調理・サービスの実技指導。

3) 隊員が使用する機材の機種名・型式、設備等

調理室には基本的な調理機材一式(ガスコンロ、ガスオーブン、冷凍庫、冷蔵庫、一般料理器具)が揃っているが決して十分とは言えない。講義は一般教室を利用。

4) 配属先同僚及び活動対象者

- ・ 学校長(30代、男性)
- ・ 課長(40代、男性、船員経験25年、教師経験5年、同僚(男性:30代、船員経験15年、教員経験3年、女性:20代、教員経験1年)、その他調理師5名、倉庫管理者1名。
- ・ 訓練生(18-30歳):船員コース:150名、ケータリングコース:30名(主な指導対象となる訓練生)

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]：(調理師)

[学歴]：(専門学校卒) 備考：実際に指導するのに必要

[性別]：(男性) 備考：安全対策上の問題

[経験]：(実務経験) 2年以上 備考：実践的な指導が求められるため

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：(25～35℃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】

住居は他の同性隊員又は他国ボランティアと同居になる可能性がある。