

要請番号 (JL10924A11)

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	20～45歳のみ	個別	新規3代目	2年	・2024/3・2025/1・2025/2



【配属機関概要】

1) 受入省庁名 (日本語)

雇用・人材開発省

2) 配属機関名 (日本語)

キリバス船員養成校

3) 任地 (南タラワ ベシオ地区) JICA事務所の所在地 (南タラワ バイリキ地区)

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

船員養成校は主に商船の乗組員を養成するためにキリバス政府が1967年に創立した職業訓練機関である。政府の方針により、2015年から漁船の乗組員の養成機関であった漁船員養成校が本配属先に統合された。統合後の配属先の年間予算は約2.4億円、総スタッフ数は約83名、訓練生数は常時100～150名。船員養成コース(期間約1年半)、漁船員養成コース(期間約半年間)の他、船員の昇進研修などの短期研修も年間20コース以上実施されている。ニュージーランドからの支援により施設・機材整備やボランティア派遣が行われている。また、これまでに3代の料理隊員(2代は短期)を派遣。また、日本語教師隊員も4代派遣されている。

【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、一人でも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(50代、男性)、課長(40代、女性、船員経験25年、教師経験10年)
- ・ 同僚:調理担当4名(30～50代)、サービスマネジメント担当2名(女性、20代、40代)。その他調理師3名、洗濯員3名、倉庫管理者1名。
- ・ 訓練生(18～25歳):船員コース150名のうちケータリングコース50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

英語(レベル:B)

【資格条件等】

[免許]：(調理師)
(菓子製造技能士又は製菓衛生師)

[学歴]：(専門学校卒) 備考：指導の際に必要な

[性別]：() 備考：

[経験]：(実務経験) 3年以上 備考：同僚への指導のため

[汎用経験]：

- ・ ホテル業界での料飲部門での実務経験
- ・ サービス業の実務経験

[参考情報]：

- ・ バーテンダー、バリスタ、菓子調理経験歓迎
- ・ 栄養士の資格があれば、助言の幅が広がる

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】

生活使用言語は現地語(キリバス語)を使用することになり、赴任後の現地語学訓練にて学習する。