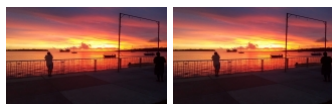


□ 要請番号 (JL13619B20)

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
バヌアツ	G238 料理		個別	交替 3代目	2年	・ 2020/1 ・ 2020/2



【配属機関概要】

1) 受入省庁名 (日本語)

教育省

2) 配属機関名 (日本語)

バヌアツ技術専門学校観光科

3) 任地 (シェファ州エファテ島ポートビラ市) JICA事務所の所在地 (ポートビラ市)

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

同専門学校は30年以上の歴史を持つ国内唯一の国立職業訓練学校で、自動車整備、木工、土木・建築、電気、商業、観光などの訓練コースを有しており、現在およそ60名の教員と800名の学生が各コースに分かれて在籍している。配属先となる観光科が所有する建物(レストランやキッチン、教室など)は、2006年にEUの援助により改築された。これまでにJICA海外協力隊として観光産業人材育成、自動車整備、調理、料理、観光等のSV(シニア海外ボランティア)が活動を行った。配属先である観光科の年間予算はおよそ3百万円。

【要請概要】

1) 要請理由・背景

同国では観光振興に力を入れており、関連産業を含めGDP全体のおよそ6割を占めている。そのため、国内唯一の国立職業訓練校である配属先では、これら観光関連分野で求められている「優秀な人材の育成」が課題となっている。調理コースでは、指導経験が十分にある2名の専任講師が基本となる西洋だしの作り方や調理方法の指導、調理器具の取り扱い、また衛生管理の指導に当たっている。これらの授業に加え、2015年10月から活動したSVにより「アジア料理」の要素を取り込んだ各種メニューの考案・製作、ゲストへの提供等も行われている。引き続き、現地の素材を用いた「アジア料理」の要素を持つメニューの開発及びその調理指導を行いながら、仕入と販売におけるコスト計算や衛生管理を指導できる人材が求められており本要請が挙げられた。

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)

配属先同僚と共に以下の活動を実施する。

1. 「アジア料理」の要素を持つ新しいメニューの開発とその調理指導を学生及び講師に対して行う。
2. 座学や実際の食材調達などを通じて、仕入値と販売価格の関係性を学生に理解させる。
3. 調理やレストランを運営して行く上で、食中毒などの危険性を学生に伝え、衛生管理の重要性を伝える。

3) 隊員が使用する機材の機種名・型式、設備等

実習用キッチン(30名程度が一度に使用可能)、オーブン、冷蔵庫、ミキサー、フードプロセッサー、基本調理器具一式

4) 配属先同僚及び活動対象者

【配属先同僚】

- ・ 選任講師2名(50代男性、指導経験14年、レストラン勤務経験16年)

(30代女性、指導経験12年、レストラン勤務経験2年)

【活動対象者】

・観光科調理コースの学生 およそ30名(16歳から20歳程度まで)

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:D)

【資格条件等】

[免許]：(調理師)

[学歴]：() 備考：

[性別]：() 備考：

[経験]：(実務経験) 3年以上 備考：学生指導に必要なため

[参考情報]：

・アジア料理全般に関する知識及び経験

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：(18～35℃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】