

要請番号（JL13624A11）

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	新規 6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）

教育訓練省

2) 配属機関名（日本語）

バヌアツ技術専門学校 ホスピタリティ・観光学科 調理コース

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

配属先の前身はバヌアツ国独立前の1970年にフランス政府によって設立され、2001年にバヌアツ技術専門学校法により職業訓練機関として設立された国内最大の技術専門学校である。教員52名のもと、約700名の生徒が学ぶ。年間予算は約3億円。中学校レベルを卒業した学生を対象に、半年から1年間で、質の高い教育と技術トレーニングを提供し、熟練した技術を身に付けさせて輩出することを目的としている。現在、建築、電気工学、情報通信、自動車工学、ホスピタリティ・観光、機械工学、ビジネス、人文科学の8つの学科がある。過去には、観光、料理、自動車整備の隊員の受入実績がある。

【要請概要】

1) 要請理由・背景

バヌアツ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。調理コースではベテラン教員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、また衛生管理について指導にあたっている。2015年10月に派遣された隊員により和食やアジア料理が紹介された。今回は和食の調理指導ならびに、和食や和食の要素を取り入れた、新メニューの開発、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、隊員が要請された。

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）

座学・実習・インターンシップを含めた約8カ月の調理コースにおいて、以下の活動を行う。

- 和食の基本的な調理技術・調理工程(出汁の取り方、ソース、スープ、盛り付け方、飾り切りなど)を学生が理解しやすいよう、座学・実習での授業を組み立て、指導する。また他講師がその技術を習得できるよう、支援する。
- 和食もしくは和食の要素を取り入れたメニューを考案する。
- 実際の調達を通して、コスト計算を考慮しながらメニューの組み立て方ができるよう、指導する。そのために必要な計量やレシピの計算方法についてわかりやすい授業を提供する。
- 衛生管理の重要性について理解が深まるよう、指導する。

3) 隊員が使用する機材の機種名・型式、設備等

オフィスデスク、実習用キッチン(24名が一度に使用可能)、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:
学部長:40代男性
観光課調理コース講師:50代男性(指導経験20年)、40代女性(指導経験20年)
活動対象者:
調理コース生徒(約30名:16歳から20歳程度)

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:C)

【資格条件等】

[免許]：(調理師)

[学歴]：() 備考：

[性別]：() 備考：

[経験]：(実務経験) 2年以上 備考：調理指導に必要なため

[汎用経験]：

- ・ホテル業界での料飲部門での実務経験

[参考情報]：

- ・和食に関する知識および経験必ず
- ・中学生向けの調理指導経験あると尚良い

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】

現地で必要とされるビスラマ語については、現地訓練期間中に学習する。
配属先のウェブサイトは[こちら](#)