要請番号（JL22720A06）

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
エルサルバドル	G238 料理		個別	新規	2年	・2020/2・2020/3・2021/1

【配属機関概要】

1）受入省庁名（日本語）

教育科学技術省

2）配属機関名（日本語）

高等技術学院サンタテクラ校

3）任地（ ラ・リベルタ県サンタテクラ市 ） JICA事務所の所在地（ サンサルバドル市 ）

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

4）配属機関の規模・事業内容

本配属先は、日本の専門学校に相当する技術者養成を目的とした2年制の高等技術教育機関で、卒業時には各専門の技術者資格が授与される。1991年に教育省から教育開発企業財団(FEPADE)に運営委託され、本配属先は国内5校あるキャンパスを統括する本部である。本配属先には17コースが設置されており、食品科の学生は約400名に及ぶ。調理基本技術、エルサルバドル料理実習、各国料理実習、パン製作実習、菓子製作実習、理論に関する授業や食品会社やレストラン、ホテルなどでのインターン実習も行われている。2018年度の年間予算は、約125万米ドル。

【要請概要】

1）要請理由・背景

本校食品科には、2011-2016年の間、2代にわたりJICA海外協力隊が派遣され、日本食や中華を始めとするアジア料理の指導や、日本の惣菜パンの紹介を行ってきた。日本の惣菜パンを授業に取り入れたことは好意的に捉えられ、特にカレーパンは人気を博した。同国にはアジア料理を扱うレストランやホテルが複数あるが、正しい知識、技術、調理法を身に着けさせ、担当できる人材を増やすことを配属先の目標としている。現在30代の教員が同料理コースを担当しているが、その教員への指導や授業計画の見直しも含め、同料理コースのレベル向上を図りたいとして要請が上がった。

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）

1.学生･教員に対して日本料理を中心とするアジア料理の実践・理論指導を行う。
2.定期的に姉妹校を訪問し、同じくアジア料理の実践・理論指導を行う。
3.アジア料理コースの授業計画に対する助言を行う。
4.学生・教員と共に日本料理イベントを企画・実施する。

3）隊員が使用する機材の機種名・型式、設備等

調理・製菓実習室、調理器具、執務机、コンピューター

4）配属先同僚及び活動対象者

配属先同僚:
食品科長(女性・50代)
アジア料理コース講師(男性・30代)

活動対象者:
食品科生徒約400名(男女比同数)

5）活動使用言語	6）生活使用言語	7）選考指定言語
スペイン語	スペイン語	言語問わず(レベル:D)

【資格条件等】

[免許]：（調理師）

[性別]：（　　　　　）　備考：

[学歴]：（　　　　　）　備考：

[経験]：（実務経験）5年以上　備考：教員への指導も行うため

[参考情報]：

・パン製作経験

任地での乗物利用の必要性

不要

【地域概況】

[気候]：（熱帯夏季少雨気候）　気温：（19～34℃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】

原則として住居はホームステイ

COPYRIGHT(C)1995-2015 JAPAN INTERNATIONAL COOPERATION AGENCY. ALL RIGHTS RESERVED.