

□ 要請番号 (JL25123B01)

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
パナマ	G238 料理		個別	新規	2年	・ 2024/2 ・ 2024/3 ・ 2025/1

【配属機関概要】

1) 受入省庁名 (日本語)

経済財務省

2) 配属機関名 (日本語)

ITSE高等技術学校

3) 任地 (パナマ県パナマ市) JICA事務所の所在地 (パナマ市)

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

2017年に設立、校舎建設が開始され、2019年度より学生受入を開始した技術短期大学に相当する新しい教育機関。パナマ国内の労働市場にて現在一番必要とされている技術労働者レベルの各分野人材育成を目的に、また4年制大学等高等教育機関には進まないが、技術を身につけ就業したい生徒の受け皿機関として、高校を卒業した生徒が2年～2年半のコースで実務・技術を学ぶプログラムが組まれている。建設にかかる各種特殊技術、ITセキュリティ、ファイナンス、物流ロジ、外国語、ホテル飲食業、ツーリズムの各コースが開講され、今後、産業技術、航空機整備コースの設置計画もある。授業は全日制で実施(8:30～17:30)。

【要請概要】

1) 要請理由・背景

配属先観光学科の調理師コースは、現在、主に高卒後年代の292名の生徒が在籍し、コーディネーター含め10名の講師陣が座学、実習指導を行っている。調理技術、肉・魚カット技術、各種料理メニュー、ビュッフェ料理、イベント配膳・接客、デザート・パン製造、衛生・栄養学、コストコントロール等の座学、調理実習の指導がカリキュラムに含まれている。経験のある講師が指導にあたっているが、常に市場の動向に合わせた食のトレンドも取り入れる必要があり、指導内容のさらなる発展向上を目的に、日本の料理技術や和食調理を含めた豊富な知識を持つ隊員による支援が求められた。現地の食文化を理解し、柔軟な対応ができる隊員の支援が期待されている。

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)

- 日本・東洋料理、その調理法・調理技術の紹介、日本料理の要素を含んだ新しいメニューの考案をする。
- 現地で調達可能な食材による、新しいメニュー、調理技術、新しい調理アイデアに関する助言、サポート。
- 食品食材の管理、厨房の衛生管理、安全対策等にかかる助言、サポート。
- 以上について、講師陣対象に講習を行うとともに、講師陣とともに授業や実習にて生徒に対する指導を行う。
- 指導カリキュラム内容の向上に向けての助言が出来れば尚良い。

3) 隊員が使用する機材の機種名・型式、設備等

教室、調理実習室、冷蔵・冷凍庫、食材管理庫、流し、コンロ、ミキサー、調理器具一式、食器類一式、パン焼きオーブン等、必要な厨房スペース及び業務用厨房器具は一通りそろっている。各機材用具は比較的新しい。

4) 配属先同僚及び活動対象者

配属先同僚: コースコーディネーター(女性、40歳代)、教師7名(年齢、経験は様々)、食品エンジニア2名。

活動対象者: 上述の同僚10名、生徒250～300名。

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	英語(レベル:D)

【資格条件等】

[免許]：（調理師）

[性別]：（ ） 備考：

[学歴]：（専門学校卒） 備考：学校で講師及び生徒に指導する

[経験]：（実務経験）5年以上 備考：経験をもとにした助言が求められる

[参考情報]：

・レストランやホテル等での勤務経験

・ジャンルを問わない基本的な調理知識が必要

任地での乗物利用の必要性

不要

【地域概況】

[気候]：（サバナ気候） 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】