

□要請番号 (JL30623B31)

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
ボリビア	G238 料理		個別	新規	2年	・2024/3・2025/1

【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)

開発・イノベーション大学(UDI)

3) 任地 (サンタクルス県サンタクルス市) JICA事務所の所在地 (ラパス県ラパス市)

任地からJICA事務所までの交通手段、所要時間 (飛行機+車で約3.0時間)

4) 配属機関の規模・事業内容

配属先である大学は2011年に設立され12学科(グラフィックデザイン学科、ホテル・観光業学科、自動車整備学科、ガストロノミー学科等)を要す総合私立大学である。現在、生徒数約450名、専任教員数約30名、その他の教員約30名、大学幹部職員約5名で組織されている。創立して約10年程度ではあるが、同大学卒業後にはそれぞれの専門性を活かした職業に就くことができており、高い就職率を誇っていることで注目を集めている。

これまでにJICA海外協力隊員の派遣実績はなし。年間予算は約950千ドル。(2022年度)

[配属先サイト](#)

【要請概要】

1) 要請理由・背景

同配属先のガストロノミー学科内の料理コースでは、本格的な各国の料理を提供できる人材育成することを目的に設立された。また、料理のみならず、レストランでのサービスの提供等についても実践を通じた学びの場となっている。大学内には一般的の客を対象に学生が実習できるレストランを要している。卒業生の多くは有名ホテルのレストランやクルーズ船内のレストランに就職する等、同大学が学んだことが卒業後に活かされる環境にあると言える。このコースの中で本格的な日本料理やサービスに関する指導者からの協力を得たいとして本要請に至った。

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)

配属先関係者と共に以下の活動を行う予定。(勤務時間:8時間、44講義)

- 日本料理に関する歴史等を含む文化等、隊員の有す経験等を紹介する。
- 教員や生徒を対象に日本料理の伝統的な技術及び近年の日本料理の技術等を指導する。
- 日本料理を提供する際のサービスの手法等を実践を通じた指導を行う。
- その他、教員や学生の要望等に応じた料理、サービスに関する支援を行う。

3) 隊員が使用する機材の機種名・型式、設備等

調理室、実習用レストラン等

4) 配属先同僚及び活動対象者

配属先同僚:学科のコーディネーター、男性、経験年数約20年、調理師(シェフ)、同大学勤務年数約7年

学科教員:ガストロノミー学士取得、男性、経験年数、約13年、勤続年数約10年 その他教員複数名

活動対象者:生徒数約450名(2022年度)

5) 活動使用言語

スペイン語

6) 生活使用言語

スペイン語

7) 選考指定言語

英語(レベル:C)又はスペイン語(レベル:D)

【資格条件等】

[免許/資格等]： (調理師)

[学歴]： () 備考：

[性別]： () 備考：

[経験]： (実務経験) 3年以上 備考：配属先の希望による
(指導経験) 2年以上 備考：生徒へ指導するため

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： (～°C位) [電気]： (安定)

[通信]： (インターネット可 電話可) [水源]： (安定)

【特記事項】**【類似職種】**