要請番号（JL54525A38）

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
ウガンダ	G238 料理		個別	新規	2年	・2025/3・2026/1・2026/2

【配属機関概要】

1）受入省庁名（日本語）

観光・野生動物・文化遺産省

2）配属機関名（日本語）

ウガンダ ホテル・ツーリズム・トレーニング・インスティテュート

3）任地（ ジンジャ県ジンジャ ） JICA事務所の所在地（ カンパラ ）

任地からJICA事務所までの交通手段、所要時間（ 車 で 約 2.0 時間 ）

4）配属機関の規模・事業内容

配属先はジンジャ県ジンジャタウンにおいてホテル・観光業に従事する人材を育成する政府系の訓練校。1954年にオープンしたホテルの敷地内に1994年に開校。2015年より観光・野生動物・文化遺産省の管轄となり、観光業の活性化のための教育施設としての役割を担っている。年間予算は約2.4億円。これまでに3名のJICA海外協力隊員の受入実績があり、ドイツからも各施設に対する支援を受けた実績がある。観光マネージメント、製菓・製パン、調理等、様々なコースがあり、訓練期間も3年間のディプロマコースや2年間のサーティフィケートコース、2週間から3か月間の短期コースなどがある。

【要請概要】

1）要請理由・背景

首都カンパラから東に約2時間の都市ジンジャは、ナイル川沿岸に位置し、多くのツーリストが訪れる観光業が盛んな都市である。配属先は観光産業に貢献できる人材の育成を行っており、卒業生の多くは、民間のホテル、レストランや観光施設に就職している。これまでに3名のJICA海外協力隊が派遣され、2014年まで、料理の質の向上、衛生管理、調理実習内容の改善などを主体とした活動を行った。コロナ禍において観光産業は大きな経済的ダメージを受けたこともあり、観光産業再建、再活性化のために、改めてJICA海外協力隊が要請された。

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）

同僚教員と共に以下の活動を実施する。
1.製菓・製パンコースの生徒に対し、調理実習指導を行う。
2.現状の市場のニーズを把握し、実習内容の見直しを検討、実習マニュアルの作成を支援する。
3.同僚教員に対し、調理実習や実習器具の衛生管理法に関する指導・アドバイスを行う。
4.現地の食材を使ったメニューの開発支援を行う。
5.その他、調理関係以外にも配膳や接客マナーなどについても助言を行う。

3）隊員が使用する機材の機種名・型式、設備等

一般的な調理器具、オーブン、ガスコンロ、冷蔵庫等

4）配属先同僚及び活動対象者

■配属先同僚:
・校長、スタッフ約130名、調理講師:3名(40 50代男性)

■活動対象者:
・生徒約700人(その多くは10代)

5）活動使用言語	6）生活使用言語	7）選考指定言語
英語	その他	英語(レベル:B)

【資格条件等】

[免許]：（菓子製造技能士又は製菓衛生師）
（調理師）

[性別]：（　　）　備考：

[参考情報]：

・ジャンルを問わない基本的な調理知識が必要

・ホテル、カフェ等での経験があるとよい

任地での乗物利用の必要性

不要

[学歴]：（専門学校卒）　備考：実習を担当するため

[経験]：（実務経験）5年以上　備考：調理指導が必要なため

【地域概況】

[気候]：（サバナ気候）　気温：（15～30℃位）

[通信]：（インターネット可　　電話可）

[電気]：（不安定）

[水道]：（不安定）

【特記事項】

・任地での生活使用言語は、英語もしくは現地語の一つであるルソガ語。現地訓練期間に語学研修を行う。

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