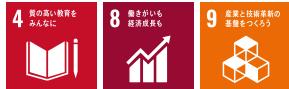


□要請番号 (JL60325B17)**募集終了**

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
ジブチ	G238 料理	20~45歳のみ	個別	交替 2代目	2年	・2026/1・2026/2・ 2027/1

【配属機関概要】**1) 受入省庁名（日本語）**

国民教育・職業訓練省

2) 配属機関名（日本語）

アルタ・ホテル業高校

3) 任地（アルタ） JICA事務所の所在地（ジブチ市）

任地からJICA事務所までの交通手段、所要時間（バスで約3.0時間）

4) 配属機関の規模・事業内容

国内の公立技術高校7校中で唯一ホテル業を専門とする高校である。専門課程は2年制(取得資格CAP)と3年制(取得資格BAC Pro)がある。共に中学卒業の生徒対象である。2年制のレストランサービス科、3年制は料理科とレストランサービス科の2学科が設置されている。

アルタ市内の宿泊施設や同校と連携する首都のホテルでの研修もあり、卒業後の雇用に繋がることもある。

トルコ政府による協力で料理科に上級技術者資格取得コース(BTS)が設置された。

生徒は約150名、教師は15名ほど。

【要請概要】**1) 要請理由・背景**

ジブチはアフリカの角の物流の要所であり労働者の需要はあるが、技術力が低いため雇用の機会が得られないことも多く、特に若年層の失業率は約7割と深刻な状況である。現状、技術高校の役割として即戦力となる質の高い人材育成が求められ、実習に重点を置くカリキュラムや資格制度の整備を行うなどの改革が行われている。料理科の専門高校終業資格の取得が可能な配属先では、ホテル業界のニーズに応える人材を輩出するため、必要となる知識や技術の習得を支援するねらいで隊員に支援を求めている。初代隊員は主にパン調理の指導を行った。

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）

校長と相談しつつ、隊員の得意な分野(日本やアジア料理、多国籍料理、和菓子、洋菓子、デザート等)の料理を実践する。

1.生徒の技術レベルの向上、就職に役立つ知識や技能を身につけるための実習

2.現地調達可能な食材を使った料理の導入・提案

例えば、北部タジヨラ州、オボック州以外は魚の消費が少ないため魚料理の普及のための調理実習、先生や生徒が興味を持ってくれるようなアイデア、企画があると良い。

3) 隊員が使用する機材の機種名・型式、設備等

各種業務用調理設備・器具(料理場・冷蔵庫・冷凍庫・ガス台・オーブン等)

4) 配属先同僚及び活動対象者

- ・校長:男性1名(40代)
- ・料理科教員:女性2名/料理科指導員:男性4名
(26~54歳)

- ・料理科(2年制)生徒:男女52名(15~19歳)
- ・料理科(3年制)生徒:男女23名(19~24歳)

5) 活動使用言語

フランス語

6) 生活使用言語

フランス語

7) 選考指定言語

英語(レベル:C)又はフランス語(レベル:C)

【資格条件等】

[免許/資格等] : ()

[学歴] : (専門学校卒) 備考 : 配属先の希望

[性別] : () 備考 :

[経験] : (実務経験) 3年以上 備考 : 生徒に教えるため

任地での乗物利用の必要性

不要

【地域概況】

[気候] : (熱帯夏季少雨気候) 気温 : (22~45°C位) [電気] : (不安定)

[通信] : (インターネット可) 電話可 [水源] : (不安定)

【特記事項】

州都ではあるがお店はあまり無いため、ジブチ市内のショッピングセンターまで出かけることになる。
[配属先FB](#)

【類似職種】