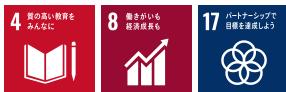


□要請番号 (JL63623A10)

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
ルワンダ	G238 料理		個別	新規	2年	・2023/4・2024/1・ 2024/2・2024/3

【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)

観光・テクノロジー・ビジネス大学

3) 任地 (キガリ市) JICA事務所の所在地 (キガリ市)

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

配属先は、主にホスピタリティと観光、およびホテルやレストラン経営に関するビジネスとITを学ぶ二つの学部をもつ大学である。同大学には、キガリ市とルバブ郡にキャンパスがあり、現在、ルハンゴ郡に3つ目のキャンパスを建設中である。2023年1月時点で、全学生数は約3800名であり、うち約300名がホテル観光マネジメント部門の料理コースで学んでいる。職員数は約100名、うち料理を担当する教員は4名である。期間は3年間の長期の他、9か月、6か月の短期コースがあり、これまで約7000名の卒業生がルワンダ国内外のホテルやレストランで就業している。

【要請概要】

1) 要請理由・背景

ルワンダは、国家開発計画(VISION 2050)において、5つの柱の1つとして人的資源開発、とりわけ科学技術および市場志向の職業訓練分野の人材育成に取り組んでいる。同大学は国内で有数のホスピタリティ教育機関であり、これまで多くの卒業生が国内外のホテルやレストランに就業しているが、世界的にニーズが高まっている日本料理に関する知見はほとんどなく、学生に指導できる人材がいない。日本料理を提供できる人材の育成により、海外からの観光の振興もはかられ、日本料理の知見を同大学を通して広めることで、ルワンダと日本の交流にもつながる。以上より、日本料理に関する知識や技術を実践的に指導できる人材が求められ、今回の要請に至った。

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)

- ホテル観光マネジメント部門の学生に対して、少人数での日本料理に関する実習授業を行う。
- 同僚教員に対して、料理実習に関するアドバイス、知識や技術向上のための研修を行う。
- 学生や教員に対して、調理室の維持管理の方法を指導する。
- 地域での文化交流として日本料理の実演紹介を行う。

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、電気オーブン、グリルオーブン、ガス台、冷凍庫、冷蔵庫、電子レンジ、ミキサー、調理器具一式、食器類

4) 配属先同僚及び活動対象者

配属先同僚

- 学生部長(男性、40代)
- 料理コース教員 4名 (男性2名、女性2名、40-50代)

活動対象者

- ・学生 約300名(料理コース)

5) 活動使用言語

英語

6) 生活使用言語

その他

7) 選考指定言語

英語(レベル:C)

【資格条件等】

[免許]： ()

[学歴]： (専門学校卒) 備考：実習を担当するため

[性別]： () 備考：

[経験]： (実務経験) 3年以上 備考：査証取得に必要なため

[参考情報]：

- ・日本料理に関する知識、経験が必要

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： (13~30°C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】

- ・実務経験を証明する英文証明書をルワンダ政府に提出する必要がある(大卒の場合は不要)。
- ・実際は現地語の使用も多いため、赴任後、現地語であるキニアルワンダ語の語学研修を行う。