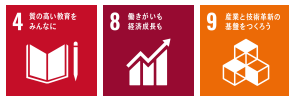


□ 要請番号 (JL74523A17)

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
キルギス	G238 料理		個別	新規	2年	・ 2024/1 ・ 2024/2 ・ 2024/3



【配属機関概要】

1) 受入省庁名 (日本語)

教育科学省

2) 配属機関名 (日本語)

第91職業訓練校

3) 任地 (ビシュケク市) JICA事務所の所在地 (ビシュケク市)

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1966年に設立された職業訓練校で、一般料理、パティスリー、幼児栄養等料理関連コースに特化し、特にパティスリーコースに注力している。新学期は9月始まりで、中卒者以上を対象とした長期(10~12か月)コースと社会人を対象とした有料の短期(2~3か月)コースがある。卒業前の5月以降、地元企業等におけるインターンシップも行われている。教師は23名、学生数は約390名。年間予算は約18万USD。これまで、ドイツやADBから資金援助や教師の能力育成トレーニング等の支援を受けている。

【要請概要】

1) 要請理由・背景

ビシュケクでは、近年経済の活性化や外国人来訪者の増加により西洋風のカフェやレストラン、日本食含む多様な料理店が多く出店してきている。また、国内の主要な観光地であるイシククリ湖周辺のリゾートは近隣国やロシアからだけでなくヨーロッパからも多くの観光客が来ており、配属先は、国内外のお客を想定した多様な料理を提供できる調理師の育成に取り組んでいる。需要に応じてメニューの更新等授業内容の改善に取り組み、特にパティスリーコースに注力している。今般、洋菓子づくりに関し技術を持ったJICA海外協力隊員から最新のトレンドや知見の共有を受けたいと隊員派遣要請があった。

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)

隊員は、これまでの業務経験等を活かし同僚と共に以下のとおり活動に取り組む。

- 1.教材やカリキュラムの確認、授業見学等を通じて授業内容を把握する。
- 2.パティスリーコースにて、洋菓子づくりに関する調理実習等の授業を行う。
- 3.授業の質の向上のため、教材やカリキュラムの改善等提案と実践に取り組む。
- 4.可能であれば和菓子及び日本料理の授業を行う。

3) 隊員が使用する機材の機種名・型式、設備等

コンロ、オーブン等調理器具、プロジェクタ等

4) 配属先同僚及び活動対象者

パティスリーコースの同僚:
13名、女性、40～60代

学生:約220名

5) 活動使用言語

キルギス語

6) 生活使用言語

ロシア語

7) 選考指定言語

英語(レベル:D)

【資格条件等】

[免許]：(調理師)

[学歴]：(専門学校卒) 備考：業務に必要

[性別]：() 備考：

[経験]：(実務経験) 3年以上 備考：業務に必要

[参考情報]：

- ・洋菓子作りの実務経験必須

任地での乗物利用の必要性

不要

【地域概況】

[気候]：(高地地中海性気候) 気温：(-20～40℃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】

- ・赴任後の現地語学訓練で、活動言語のキルギス語に加え、ロシア語の基礎会話を学びます。
- ・専門学校は製菓コース。和菓子作りと日本料理の調理経験があればなおよい。