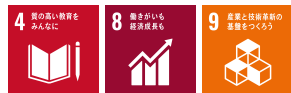


要請番号 (SL64222D02)

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
セネガル	G238 料理		個別	交替 3代目	2年	・ 2023/2 ・ 2023/4 ・ 2024/1

【配属機関概要】

1) 受入省庁名（日本語）

観光・航空運輸省

2) 配属機関名（日本語）

国立ホテル・観光養成学校

3) 任地（ダカール州ダカール県ダカール市） JICA事務所の所在地（ダカール）

任地からJICA事務所までの交通手段、所要時間（車 で 約 0.5 時間）

4) 配属機関の規模・事業内容

1959年に設立されたセネガル国唯一の国立ホテル・レストラン・観光業養成学校である。学生数約120名。観光業部門(2年)は、大学入学資格を要し修了時は上級技能者免状(BTS)が取得できる。ホテル部門は、ホテル運営管理コース(3年)とレストランコース(2年)がある。ホテル運営管理コースの受験及び修了資格は観光業部門と同様であり、レストランコースは中等教育修了程度の受験資格を要し、修了時に専門職免状(BEP)が取得できる。卒業生は、国内ホテルやレストランに就職する。6か月だけの研修生受入れコースもある。年間予算は国から900万円、学校併設のレストラン収入等500万円の合計約1400万円。

【要請概要】

1) 要請理由・背景

セネガルにおける観光業のポテンシャルは高い。学校長も観光業を学んだスペシャリストであり、海外視察の経験も豊富である。セネガル国内における観光事業の発展性やサービス産業の向上には十分改善の余地がある。当国には「テラング」というおもてなしの心があり、これに加えて日本のきめ細やかなサービス精神の在り方を紹介して実践に結びつけていきたいという意向がある。また、お寿司はダカール市内でも数件の店があることから、日本食に対する関心が高い。寿司をはじめとする和食の調理実習や、セネガル人の味覚嗜好を研究しながら栄養バランスを考慮した料理を提供するとともに、食材や栄養素の知識等を共有して、卒業後に即戦力となる人材を育成することに協力する。

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）

レストランコースの学生を対象に、学校併設レストランで毎日提供する昼食準備・調理実習の指導に協力する。授業時間は8時から16時。ラマダン中、レストランは休業となるが、夏休み期間中(6月から9月)は営業を続けている。

- 調理実習指導の補佐(衛生啓発、調理器具の取扱い、盛り付け等)と新メニュー(栄養バランス等)の紹介。
- レストラン運営へのアドバイス(サービス向上、宣伝方法等)
- フードツーリズム等を交えた日本文化の共有

3) 隊員が使用する機材の機種名・型式、設備等

調理室(冷蔵庫、冷凍庫、ガスコンロ、製菓オーブン、調理台、流し、鍋等調理器具)、職員室

4) 配属先同僚及び活動対象者

学校長(観光業専門、40歳代、男性)
調理指導教員

(男性、50歳代経験40年・40歳代 経験20年、男性 30歳代アシスタント)
ホテル運営指導教員、観光業指導教員他
レストランコース学生 約70名

5) 活動使用言語	6) 生活使用言語	7) 選考指定言語
フランス語	フランス語	フランス語(レベル:C)又は英語(レベル:C)

【資格条件等】

[免許]：（調理師）	[学歴]：（大卒） 備考：大学入学資格者を対象とするため
[性別]：（ ） 備考：	[経験]：（実務経験）15年以上 備考：経験をもとにした助言が求められる
[汎用経験]：	
・ホテル業界での料飲部門での実務経験	
[参考情報]：	
・日本文化に関する知識	

任地での乗物利用の必要性

不要

【地域概況】

[気候]：（ステップ気候） 気温：（15～45℃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】

和食に限らず幅広いジャンルの料理を指導できることが望ましい。なお、握り寿司など生魚を扱う料理は衛生管理の設備が整っていないため難しい。