

□ 要請番号 (JL04518A34)

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
モンゴル	G238 料理		個別	新規	2年	・ 2018/3 ・ 2019/1



【配属機関概要】

1) 受入省庁名 (日本語)

労働・社会保障省

2) 配属機関名 (日本語)

ボルガン県職業訓練校

3) 任地 (ボルガン県ボルガン) JICA事務所の所在地 (ウランバートル)

任地からJICA事務所までの交通手段、所要時間 (バスで約 7.0 時間)

4) 配属機関の規模・事業内容

同校は30年の歴史を持つ公立の職業訓練校で、中学卒業生が入学する一般コース(2.5年)と、企業からの要請に基づいた社会人対象の短期職業訓練コース(1年以内)がある。全部で15の訓練コース(料理・工作機械・溶接・IT・秘書・自動車整備・服飾・美容師等)があり、教員32名で約300名の生徒を指導している。また、料理コースの殆どの卒業生は、地元のレストランや食堂に就職している。年間予算は約1,700万円。今までJICAプロジェクトの実施や青年海外協力隊(JV)派遣の実績は無い。

【要請概要】

1) 要請理由・背景

同校の料理コースでの実習環境は整っており、モンゴル料理だけでなく西洋料理も指導されているが、レシピの数が少なく、単調な味付けが多いという事が課題となっている。このような状況の下、教師の技術指導の強化および地域の為にレベルの高い調理師の育成・輩出が必要となっており、青年海外協力隊(JV)派遣が要請された。JVは、材料に制約がある環境でも柔軟に対応し、C/Pや同僚教師との協働により、生徒の技術レベルを向上させることが求められている。C/Pと共に技術の高い卒業生を地元で輩出し、同校として同地域のサービス業の育成に貢献を図りたいと考えている。なお、同国では調理師資格は大学卒業生は1級、専門学校卒業生は3級(調理師の初級レベル)を取得できる。(同校の卒業生は3級が取得できる。)経験年数と受験により2級、1級を取得する制度である。

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)

1. 同僚教師とともに料理コースの実習授業を実施する。(料理の種類に関してはボランティアの得意分野を中心に対応が可能。)
2. 同僚教師に最新の調理方法等を紹介し、レシピの拡充に協力する。
3. 調理衛生管理、栄養管理に関して可能な範囲でアドバイスする。
※具体的な授業内容、時間に関しては赴任後、配属先とJV間で話し合い決定する。
食材は、羊肉、牛肉、ジャガイモ、ニンジン、玉ねぎ、キャベツ等、調味料は塩、胡椒等が購入可能。輸入食材は隣のエルデネト市から定期的に購入ができる。

3) 隊員が使用する機材の機種名・型式、設備等

実習室、加熱器、大型オーブン、冷蔵庫、冷凍庫、各種類鍋とフライパン等

4) 配属先同僚及び活動対象者

同僚教師2名(女性、30-50代、実務経験6-15年)
C/P1名(女性、40代、技術大学の食品・生物科学部卒、調理師免許1級)

活動対象者
料理コース生徒45名(1クラス約15名)

5) 活動使用言語

モンゴル語

6) 生活使用言語

モンゴル語

7) 選考指定言語

【資格条件等】

[免許]：(調理師)

[学歴]：() 備考：

[性別]：() 備考：

[経験]：(実務経験)3年以上 備考：経験に基づいた指導が必要

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：(-30～30℃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】

現地の食材は、羊肉、牛肉、ジャガイモ、ニンジン、玉ねぎ、キャベツ等、調味料は塩、胡椒等が購入可能。輸入食材は隣のエルデネト市から定期的に購入ができる。