要請番号（JL06618A06）

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
スリランカ	G238 料理		個別	交替 2代目	2年	・2018/3 ・2019/1

【配属機関概要】

1）受入省庁名（日本語）

技術開発・職業訓練省

2）配属機関名（日本語）

モナラーガラ職業訓練センター

3）任地（ モナラーガラ県モナラーガラ ） JICA事務所の所在地（ コロンボ ）

任地からJICA事務所までの交通手段、所要時間（ﾊﾞｽで 約 8.0 時間 ）

4）配属機関の規模・事業内容

任地モナラーガラ県はスリランカの中でも最も貧しい県のひとつ。配属先であるモナラーガラ職業訓練センターは約10年前の設立。本地域の若者に、就職に必要な技術を身につけさせることを目的としており、ICT、家電修理、料理等の科を有している。予算は非公開。海外からの援助を受けた実績はない。学校の規模は小さく、料理科の先生は一人、生徒数も20人弱ではあるが、卒業生の9割以上がスリランカ国内の多くのホテルの料理人として雇用されており、貧窮する地方での若者の雇用の促進に貢献している。授業は6か月間、学校で料理の基礎を教えたのち6か月間実際のホテルでOJTを行う。

【要請概要】

1）要請理由・背景

毎年1月と7月にコースがスタートする。定員は15から20名程度。卒業生の多くが他県のホテルに就職している。地方都市で生まれ育った生徒達が外国人も多く利用するホテルに就職するため、料理だけでなく接客やマナー感覚を身に着けることが望まれている。6か月間の実習の授業では食品に対する衛生面の知識や料理の基礎の教授に加え、西洋料理の技術指導も求められている。20人弱の小規模で行われるアットホームな授業であり、地方しか知らない生徒にとって、外国人ボランティアとの交流は社会人として成長する過程において広い視野を得ることが期待できる。現状は青年海外協力隊(JV)中心となり、実習指導をおこなっている。また、センターにカフェを併設させ、自主財源確保とOJTを可能とする計画もあり、引き続き協力が必要との事情から本要請がなされた。

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）

・同僚講師とともに料理の授業、主に実技を担当する。
・西洋料理の基礎を指導する。
・敷地内に簡素なオープンカフェを開設する計画があり、実習で調理した食品の実践販売を予定している。これについての運営指導も行う。
・必要に応じて日本料理の基礎を指導する。

3）隊員が使用する機材の機種名・型式、設備等

電子レンジ、クッカー、ジューサー等一般家庭にある料理機器を備えている。

4）配属先同僚及び活動対象者

料理科講師 :女性1人、40代
生徒:男子生徒が多い。19-25歳程度。学歴は中学卒業。社会人経験者もいる。

5）活動使用言語	6）生活使用言語	7）選考指定言語
シンハラ語	シンハラ語	

【資格条件等】

[免許]：（　　）

[性別]：（　　）　備考：

[学歴]：（専門学校卒）　備考：飲食業にかかる指導となるため

[経験]：（実務経験）5年以上　備考：経営に関する指導もあるため

任地での乗物利用の必要性

不要

【地域概況】

[気候]：（熱帯雨林気候）　気温：（20～34℃位）

[通信]：（インターネット可　　電話可）

[電気]：（安定）

[水道]：（安定）

【特記事項】

住居はホームステイ、またはアネックス(離れ)になる可能性がある。

COPYRIGHT(C)1995-2015 JAPAN INTERNATIONAL COOPERATION AGENCY. ALL RIGHTS RESERVED.