

要請番号 (JL10925A06)



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
キリバス	G238 料理	20~45歳のみ	個別	新規3代目	2年	・2025/3・2026/1・2026/2

【配属機関概要】

1) 受入省庁名 (日本語)

雇用・人材開発省

2) 配属機関名 (日本語)

キリバス船員養成校

3) 任地 (南タラワ ベシオ) JICA事務所の所在地 (テオラエレケ)

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

船員養成校は主に商船の乗組員を要請するためにキリバス政府が1967年に創立した職業訓練機関。漁船の乗組員の養成機関であった漁船員養成校(FTI)が2015年に本配属先に統合された。統合後の配属先の年間予算はAUD3.6百万。総スタッフ数83名、訓練生は常時100-150名。船員養成コース(1年半)、漁船員養成コース(6か月)のほか、船員資格取得コースなどの短期研修も年間20コース以上実施されている。ニュージーランドからの支援により施設・機材整備やボランティアが派遣されている。これまでに4代の日本語教育隊員、料理隊員も3代派遣されている。

【要請概要】

1) 要請理由・背景

雇用機会が限定的なキリバスでは開国戦の就労は主要な就職際の一つであり、重要な外貨獲得手段。配属先の船員養成コースは、機関、甲板、給仕の業務に対応できる船員を養成する。卒業生の多くが就労する中小規模の船舶では多様な業務対応が期待されるため調理や給仕はその一環である。また、ケータリング・コースも併設されている。現在、講師2名が調理指導、1名がサービスマネジメント指導を行う。国際水準のレシピ、マナー、衛生教育と並行してホテルフロント業務やバー業務等も近年需要が高まっている。そのため、調理の指導とともに、可能な範囲で関連するサービス指導にかかる改善への助言が求められている。

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)

- 同僚教師とともにケータリングコースの授業・実習を担当し、新しい料理の紹介、マナー、サービス、衛生教育についての助言を行う。
- 日本料理(寿司を含む)の実習を通じて、包丁さばき、調理、盛り付け、衛生管理などの知識や技術を指導する。
- 職員用のカフェテリア、寄宿している訓練生の食堂を活用して、訓練生への調理およびサービス指導を行う。
- 各種国内行事(独立記念日式典や卒業式など)での実践の場を利用した訓練生への調理・サービスの実技指導を行う。

3) 隊員が使用する機材の機種名・型式、設備等

調理機材一式(ガスコンロ、ガスオーブン、冷凍庫、冷蔵庫、一般調理器具)。講義は一般教室を使用。

4) 配属先同僚及び活動対象者

- 課長:40代、女性、船員経験25年、教師経験10年
- 同僚: 調理担当4名(30-50代)、サービスマネジメント担当2名(女性20代、40代)。その他調理員3名、洗濯員3名、倉庫管理者1名
- 訓練生:(18~25歳): 船員コース150名のうちケータリングコース50名(主な指導対象)。

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]：(調理師)

[学歴]：(専門学校卒) 備考：同僚は専門学校卒以上のため

[性別]：() 備考：

[経験]：(実務経験) 3年以上 備考：同僚への指導のため

[参考情報]：

- ・ホテルや飲食店での経験があれば尚よい
- ・嗜好飲料、製菓、栄養の知識があれば尚よい

任地での乗物利用の必要性

不要

【地域概況】

[気候]：(熱帯モンスーン気候) 気温：(25～35℃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】

生活使用言語は現地語(キリバス語)のため、赴任後に現地語学訓練で学習する。