

□ 要請番号 (JL22718A05)

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 |
|---------|----------|------|------|-----------|------|---------------------------|
| エルサルバドル | G238 料理 | | 個別 | 交替 3代目 | 2年 | ・2018/3・2018/4・ 2019/1 |

【配属機関概要】

1) 受入省庁名 (日本語)

教育開発企業財団(FEPADE)

2) 配属機関名 (日本語)

高等技術学院サンタテクラ校(ITCA)

3) 任地 (ラパルタ県サンタテクラ市) JICA事務所の所在地 (サンサルバドル市)

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

本配属先は、日本の専門学校に相当する技術者養成を目的とした2年制の高等技術教育機関で、卒業時には各専門の技術者資格が授与される。1991年に教育省から教育開発企業財団(FEPADE)に運営委託され、本配属先は国内5校ある全てのキャンパスを統括する本部である。本配属先には、食品科を含め6学科16コースが設置されており、食品科調理コースの学生は約500名。1年目にパン製作実習、菓子製作実習、料理実習を行い、2年目には理論を学ぶほか、食品会社やレストラン、ホテルなどでインターン実習が課せられている。理論では調理技術的内容のほか、経営管理も学ぶ。2017年度の年間予算は、全体で125万1796米ドル。

【要請概要】

1) 要請理由・背景

食品科調理コースには、これまでに2代にわたりJICAボランティアが派遣され、アジア料理(日本料理、中華料理、タイ料理)や、日本の惣菜パンの紹介および指導を行ってきた。日本の惣菜パンを授業に取り入れたことは当国において画期的なことであり、特にカレーパンは人気を博した。当国においてパンは日常食として普及している一方、時間をかけて生地を発酵させないなど、パンのみならず、菓子製作の技術指導にはさまざまな課題が残る。また、配属先の目標として、販売力や味のレベルの向上の観点から、学生には国際レベルの技術や理論を身に付けることを掲げている。そこで、3代目のボランティアには、ケーキやチョコレート、そして日本のパンなどの製作指導が求められている。具体的には、基本的な技術の見直しや、当国では普及していない菓子やパンのレシピ作りが期待される。

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)

以下の活動をカウンターパート、もしくは同僚と行う。

1. 学生に対して、チョコレート、ケーキなどの菓子、またパンの製作のための基礎技術を教える。
2. 同配属先の教員や学生に対して、菓子、パン製造に関する昨今の理論や流行している技術の指導を行う。
3. 可能であれば、学生・教員に対してこれまでに紹介されていないアジア料理の実践指導を行う。

3) 隊員が使用する機材の機種名・型式、設備等

製菓実習室、調理実習室、業務用オーブン、製菓製パン業務用ミキサー、ジューサー、パイ皿、胡椒引き、中華お玉、スパテラ、ボール、バット、中華フライパン、キッチンタイマー、メジャーカップ、簡易中華ガス台など

4) 配属先同僚及び活動対象者

- ・食品科科長(30代女性)
- ・食品科教員(女性、調理師)
- ・食品科教員(男性、調理師)

5) 活動使用言語

スペイン語

6) 生活使用言語

スペイン語

7) 選考指定言語

【資格条件等】

[免許]：（ ）

[学歴]：（ ） 備考：

[性別]：（ ） 備考：

[経験]：（実務経験）5年以上 備考：現役調理師に対して指導を行うため

[参考情報]：

- ・実務経験は10年程度あると望ましい。

任地での乗物利用の必要性

不要

【地域概況】

[気候]：（熱帯夏季少雨気候） 気温：（15～35℃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】

原則として住居はホームステイ。