

## □ 要請番号 (JL25718A03)

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
セントルシア	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)

教育・革新・ジェンダー・持続的開発省

## 2) 配属機関名 (日本語)

技術職業教育訓練局

## 3) 任地 (カストリーズ郡ビデ・プティ) JICA事務所の所在地 (ロドニーベイ)

任地からJICA事務所までの交通手段、所要時間 (バスで約0.2時間)

## 4) 配属機関の規模・事業内容

配属先は中等教育課程の職業訓練を所管する部署で、カリキュラム策定、実施運営、資格認定等の関連業務を担当し、国内にある8つの教育分所や学校の職業訓練担当者との業務調整を行っている。勤務先となるカストリーズ総合中高等学校は首都カストリーズにあり、生徒数約850名、年齢11歳から17歳、普通科と19の職業訓練コースからなる。ボランティアが活動する料理コースは、2015年秋に調理室の全面改装が行われ、7調理ユニットが設置されている。

## 【要請概要】

## 1) 要請理由・背景

政府は重点課題に雇用創出を掲げ、職業訓練分野の改善と規模拡充を行っている。同国は観光産業が盛んなことから、観光客を対象とするホテルやレストランへの就職や個人の飲食店開業による雇用創出が期待できる。活動先となる中高等学校の「料理・栄養」コースでは、教室をレストランとして定期的に一般開放するレストラン運営実習を開始し、それに伴い、調理技術に留まらず、盛り付け等のプレゼンテーションや接客サービス、テーブルセッティング等の指導が必要となってきた。また、海産物を活用したレシピ開発も求められており、外国人観光客を含めた顧客獲得に繋がるレシピの開発や紹介も引き続き求められており、今回2代目のボランティアの継続要請に至った。また、水産分野のボランティアや技術協力プロジェクト(CARIFICO)と連携し、現地人の好みに合った魚料理の紹介等、漁食普及への貢献も期待されている。

## 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)

「料理・栄養」コースの教員と共に以下を担当する。

1.実習を通じて調理の基本を生徒へ指導する。(切り方、さばき方、火力調整等)

2.魚や肉等一般的な料理の調理方法を指導する。

3.魚、肉料理、前菜等、テーマ毎に生徒が料理出来る様な指導、レシピの紹介、テーブルセッティングや盛り付け指導

4.現地人や観光客の趣向にあった日本料理の紹介(特に漁食普及に寄与可能なレシピの紹介、指導)

5.同僚がPC操作が不得意なことから、エクセルやワードでの簡単な表作成(採点表やチェックリスト等)やその指導

## 3) 隊員が使用する機材の機種名・型式、設備等

調理ユニットの設備(シンク、水道、引出、ガスオーブン、コンセント)、ミキサー、基本調理器具全般

## 4) 配属先同僚及び活動対象者

校長:女性、40歳代

料理・栄養コース教員:3名、女性30歳代-40歳代

全5学年(日本中学1年生から高校2年生にあたる)、各学年25-30名を担当

5) 活動使用言語

英語

6) 生活使用言語

英語

7) 選考指定言語

英語(レベル:B)

**【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：同僚への指導のため

[参考情報]：

- ・ワードやエクセルの基本操作

**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：(20～35℃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】**