



Le volontaire senior Shoichi Morita observe avec attention les étudiants fabriquer des tubes en plastique.

## Partager l'expérience de toute une vie en tant que volontaire senior

Le programme des volontaires seniors de la JICA vise des participants âgés de 40 à 69 ans, qui souhaitent vivement utiliser les connaissances et compétences spécialisées acquises durant leur carrière professionnelle au profit d'activités de coopération dans des pays en développement. Les volontaires partent pendant deux ans pour apporter une aide directe, et pour offrir des conseils dans un large éventail de domaines à travers diverses activités, notamment des formations pratiques et des cours théoriques.

### TRANSMETTRE DES COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES AUX JEUNES COLOMBIENS

Le volontaire senior Shoichi Morita enseigne les techniques de moulage du plastique aux élèves d'un centre de formation professionnelle, en Colombie. Au terme d'une longue carrière consacrée au développement de composants pour Nissan

Motor et Fuji Xerox, Shoichi, tout juste retraité, a présenté sa candidature au programme des volontaires seniors. Comme de nombreux volontaires, il était motivé par le désir de mettre à profit ses années d'expérience pour des activités de coopération à l'étranger.

Le centre de formation professionnelle fait partie d'un réseau national d'écoles gérées par le gouvernement colombien dont l'objectif est de fournir aux jeunes qui terminent le lycée, mais qui n'ont pas les moyens d'aller à l'université, les connaissances et la formation nécessaires pour trouver un emploi. Les élèves suivent une à deux années de formation gratuites dans des domaines telles que la fabrication, les affaires et le commerce, les arts culinaires et les soins infirmiers. Près d'un million d'élèves participent à ce programme et acquièrent des compétences et des connaissances qui seront précieuses pour l'économie colombienne.

Shoichi a été envoyé dans la troisième ville de Colombie, Santiago de Cali, dans une école qui offre des formations sur l'application de la résine et le traitement des métaux. Il montre comment fabriquer des films et des tubes et, avec les professeurs de l'école, il donne des cours à quatre classes de 25 élèves chacune.

Durant la formation, Shoichi apporte une attention toute particulière à l'amélioration des aptitudes pratiques de ses élèves. Lorsqu'une question est posée en classe, il a remarqué que les élèves ont une forte tendance à se contenter simplement de la bonne réponse. Mais cela peut-être

problématique pour leur apprentissage, car le processus de réflexion sous-jacent à la réponse assure une meilleure compréhension et une réelle capacité à résoudre les problèmes.

Pour atteindre ces objectifs, Shoichi a progressivement augmenté le temps passé par les élèves sur des exercices pratiques. Il est convaincu que l'expérience acquise en résolvant les problèmes avec leurs mains et avec leurs têtes se révélera utile pour leur avenir.

La formation pratique comprend une initiation au système des 5S, un véritable état d'esprit incarné depuis des décennies dans la sécurité et l'efficacité exceptionnelles de l'industrie manufacturière japonaise. Les 5S représentent cinq mots japonais *seiri* (trier), *seiton* (ranger), *seiso* (nettoyer), *seiketsu* (standardiser), *shitsuke* (se discipliner) qui doivent permettre d'atteindre un haut niveau de professionnalisme en complément des compétences pratiques. Selon Shoichi, il n'y a pas d'équivalent théorique permettant aux élèves de comprendre ce que signifie *shitsuke*.

### FORMER DE FUTURS CHEFS AUX FIDJI

Le tourisme est une industrie vitale pour les Fidji, un pays du sud du Pacifique constitué de plus de 300 atolls coralliens. Le personnel de service et de cuisine s'affaire activement dans les nombreux hôtels de luxe des Fidji. Satisfaire les attentes culinaires des clients est un défi que les cuisiniers doivent être capables de relever en réalisant de nombreuses spécialités gastronomiques, notamment des plats japonais, français et d'autres régions du monde. Yukihiro Yamashita, volontaire senior de la JICA, aide les Fidji à atteindre ces objectifs.

Yukihiro enseigne l'art culinaire japonais et français à des étudiants de deuxième et troisième années de l'École hôtelière et touristique, un institut attaché à l'Université nationale des Fidji proposant un cursus de trois ans. Dans son travail, il se concentre sur la préparation de plats intégrant des ingrédients produits sur place.

Yukihiro a travaillé une partie de sa carrière comme chef cuisinier sur un paquebot de croisière. Durant cette période, il dirigeait une brigade d'environ 40 employés de cuisine principalement formée de jeunes hommes et femmes de pays



en développement. « Mon travail m'obligeait à compter énormément sur eux » explique Yukihiro. « Après mon départ en retraite, j'ai eu envie de venir en aide à ces jeunes. » C'est ainsi qu'il a été amené à participer au programme des volontaires seniors.

Une fois aux Fidji, Yukihiro a vite trouvé des points à améliorer. « Les étudiants n'avaient pas les connaissances de base », explique-t-il. « Tout d'abord, ils manquaient de ponctualité. En cuisine, le fait que les étudiants ne se lavaient pas les mains et s'asseyaient par terre pour préparer les plats montrait qu'ils n'avaient pas été formés aux techniques d'hygiène de base. Ils ne savaient pas non plus utiliser correctement un couteau ou gérer le feu de cuisson. J'avais le sentiment qu'ils ne tiendraient pas longtemps dans un hôtel, ou à un autre poste, sans ces compétences fondamentales. C'était à moi de les leur enseigner. »

Au début, Yukihiro a dû lutter pour surmonter les barrières culturelles. Par exemple, certains étudiants refusaient de cuisiner du bœuf ou du porc pour des raisons religieuses. Mais il a réussi à faire passer ses idées à travers un dialogue constant et persistant avec l'administration de l'école. Ces efforts ont contribué à modifier le point de vue des enseignants en matière de ponctualité et d'hygiène.

Yukihiro sourit en parlant de ce que signifie pour lui le travail de volontaire : « Je suis vraiment heureux d'être venu aux Fidji lorsque je vois les diplômés de l'école travailler dans un hôtel. C'est un plaisir d'enseigner aux étudiants et de les voir progresser à chaque étape. »

Yukihiro vérifie constamment la réaction des étudiants pour être sûr qu'ils comprennent bien.



Le volontaire senior Yukihiro Yamashita s'adresse aux étudiants lors d'un cours de cuisine.