



INTERNE EN EXTERNE VACATURE

Het Ministerie van Justitie draagt zorg voor Beleid, Uitvoering en Toezicht op de beleidsterreinen Rechtshandhaving, Veiligheid en Openbare Orde, Justitiële Zorg, Executie en Resocialisatie op Curaçao.

De Uitvoeringsorganisatie het Gevangeniswezen en Huis van Bewaring (Sentro di Detenshon i Korekshon Kòrsou) heeft als kerntaak:

- het beveiligen van de samenleving tegen personen die een bedreiging vormen voor de rechtsorde of de veiligheid en door Justitie zijn aangehouden, vervolgd en/of veroordeeld;
- het bieden van de nodige ondersteuning, vorming en begeleiding aan gedetineerden, opdat zij dusdanig gecorrigeerd en geconditioneerd worden, dat zij zich bij hun terugkeer in de maatschappij voor de samenleving duurzaam nuttig kunnen maken, volgens de in de gemeenschap geldende normen en waarden kunnen functioneren en succesvol aan het sociaal maatschappelijk proces kunnen deelnemen (correctie en resocialisatie).

De Uitvoeringsorganisatie het Gevangeniswezen en Huis van Bewaring is op zoek naar een geschikte kandidaat voor de functie van:

Kok

2,0 fte | max. Schaal 5



DE FUNCTIE

De Kok, verzorgt en ziet toe op de bereiding en distributie van maaltijden en ziet toe op de uitvoering van de schoonmaak en transportwerkzaamheden door medewerkers (gedetineerden).



JOUW TAKEN EN VERANTWOORDELIJKHEDEN

- Je draagt zorg en ziet toe op de maaltijdenbereiding en distributie;
- Je bereidt conform voorschriften de (dieet) maaltijden voor;
- Je bewaakt de kwaliteit en tijdigheid van door de medewerkers (gedetineerden) verrichte (voor)bereidingswerkzaamheden ten behoeve van gerechten;
- Je controleert en ziet toe op het opscheppen van maaltijden aan de band en het naleven van hygiënische voorschriften door medewerkers en de doorlooptijd van de producten;
- Je regelt het transport van maaltijden naar de afdelingen van de Unit Detentie;
- Je instrueert en superviseert de toegewezen medewerkers (gedetineerden) en deelt de werk benodigdheden;
- Je regelt en controleert het opruimen van de keukenruimte en het keukenmagazijn, het schoonmaken van apparatuur, het afwassen en het afvoeren van afval.



JOUW PROFIEL

- Je hebt een MBO/SBO niv.3 opleiding;
- Je hebt minimaal 1 jaar ervaring in een soort gelijke functie;
- Je hebt kennis van voedselbereiding, voedingsleer, hygiëne en bedrijfsveiligheid;
- Je hebt vaardigheid in het bereiden van maaltijden;
- Je hebt vaardigheid in het begeleiden en superviseren van medewerkers (gedetineerden);
- Je bent communicatief vaardig en beheerst de Papiamentse en Nederlandse taal, in woord en geschrift;
- Je bent proactief en resultaatgericht;
- Je bent integer en van onbesproken gedrag.

SOLLICITEREN:

Stuur je sollicitatiebrief met een recent curriculum vitae, uiterlijk 19 juni 2023, naar hmr@minjustcur.com onder vermelding van "Kok". Een referentieonderzoek, medische keuring en politieke inlichtingen maken deel uit van de sollicitatieprocedure.

Bij gelijke geschiktheid genieten kandidaten die bij de overheid werken de voorkeur. Het salaris is afhankelijk van kennis en relevante werkervaring. Indien je niet aan de ervaringsvereisten voldoet, kan je maximaal twee schalen lager worden ingeschaald.