

CURSO PRL HOSTELERÍA

DIRIGIDO A:

Cualquier tipo de trabajador o representante de trabajadores del sector de la hostelería y la restauración, trabajadores de recursos humanos, mandos intermedios, directivos de Pymes, y en general cualquier persona interesada en desarrollar sus conocimientos sobre las condiciones de seguridad y salud en este sector.

OBJETIVOS:

Al realizar este curso, el alumno adquirirá las siguientes habilidades y conocimientos:

- Saber cuáles son las leyes que fundamentan las normativas sobre Prevención y seguridad.
- Quién o quienes son los responsables de cada aspecto relacionado con la seguridad en su puesto de trabajo y cuáles son las obligaciones de cada uno.
- Las principales características de la actividad laboral hostelera.
- Los tipos de riesgos más comunes de la actividad: herramientas manuales y de cocina, la maquinaria industrial de cocina, las quemaduras, descargas eléctricas, cámaras y productos químicos y de limpieza, etc..
- Conceptos fundamentales sobre higiene alimentaria y la prevención de intoxicaciones.
- La correcta manipulación de los alimentos y los desperdicios.
- Los riesgos de incendio y las normativas de evacuación.
- Cómo actuar frente a los tipos de accidentes más comunes en la cocina y los propios de la actividad.
- Atender a un cliente accidentado.