

PRL Hostelería

Objetivo:

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..

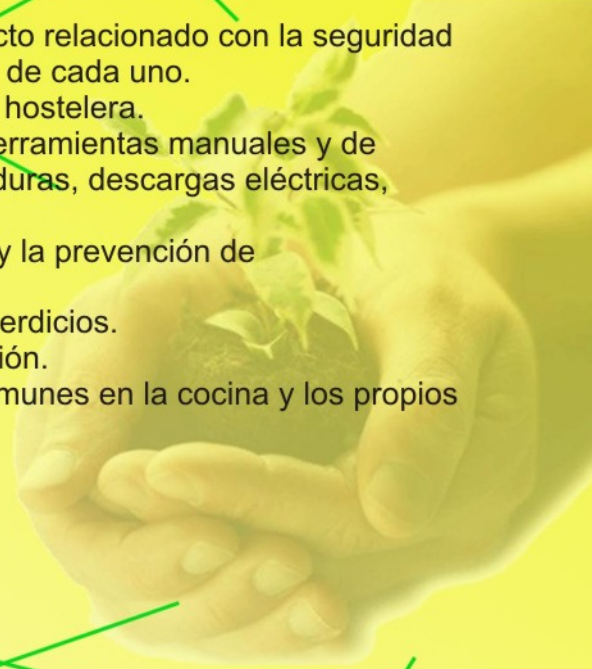
Conceptos fundamentales sobre higiene alimentaria y la prevención de intoxicaciones.

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.



Temario:

La hostelería y la restauración

Los riesgos laborales en la hostelería

La higiene alimentaria

La manipulación de los alimentos en la hostelería

Los incendios

Los accidentes

Duración: 10 horas
Libro de Apoyo



PRL y Medio Ambiente
PRL y Medio Ambiente

[HTTP://WWW.ROHLTOBERNACION.COM/](http://www.ROHLTOBERNACION.COM/)

adalic
asturias

