

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN HOSTELERÍA (BARES Y RESTAURANTES)

10 horas

Presentación

El curso de *Prevención de riesgos laborales en Hostelería (bares y restaurantes)* tiene como objetivo sensibilizar a los alumnos sobre la importancia de aplicar medidas preventivas básicas en el puesto de trabajo. Así mismo, podrán adquirir conocimientos sobre las normas específicas asociadas a la prevención de riesgos laborales en Hostelería, facilitando así su mejora profesional y/o su incorporación al mercado laboral en puestos de trabajo de bares y restaurantes.

Contenidos

Módulo 1: Introducción a la prevención de riesgos laborales

- Normativa y conceptos básicos
- Factores elementales relacionados con el lugar de trabajo
- Riesgo eléctrico y riesgo de incendio
- Actuaciones ante emergencias

Módulo 2: Prevención de riesgos laborales en hostelería

- Diseño de los puestos de trabajo
- Riesgos generados por los equipos de trabajo
- Contaminantes químicos
- Ergonomía y psicología

Objetivos generales

- Adquirir los conocimientos básicos y conocer las normas específicas asociadas a la prevención de riesgos laborales en los puestos de trabajo de bares y restaurantes
- Sensibilizar sobre la importancia de aplicar medidas preventivas básicas en el puesto de trabajo

