

SEGURIDAD EN LA COCINA



AREA FORMATIVA

HOSTELERÍA

DURACIÓN

30/16 horas

MODALIDAD

MIXTA/PRESENCIAL

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Conocer las actividades significativas en una localización laboral dentro de la hostelería con sus riesgos principales y medidas preventivas. En este caso la COCINA

CONTENIDOS:

- EQUIPO Y MAQUINARIA
- EQUIPO DE GAS
- EQUIPO AUTOMATIZADO
- SUPERFICIES DE PASO
- CUCHILLOS Y OTROS INSTRUMENTOS AFILADOS
- SEGURIDAD EN EL TRABAJO
 - RESPONSABILIDAD
 - PREVENCIÓN DE ACCIDENTES EN EL TRABAJO
 - PRIMEROS AUXILIOS
 - MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN DEL EQUIPO
 - ACCIDENTES
 - CADENA DE MANDO
- CONTENIDOS DEL BOTIQUIN DE PRIMEROS AUXILIOS

MATERIAL:

El alumno recibirá un manual didáctico, cuaderno de notas y bolígrafo.

PRESUPUESTO:

MIXTA **210 €** (25 horas teoría On line, 4 horas prácticas y 1 hora evaluación)

PRESENCIAL (mínimo 2 alumnos) **210 €** (10 horas teoría en aula, 5 horas prácticas y 1 hora evaluación)

OBSERVACIONES:

Las prácticas se realizarán en las instalaciones de la propia empresa y la formación teórica en nuestras aulas en Parque empresarial Nuevo Torneo (Sevilla) (Consultar posibilidad de desplazamiento del monitor a las instalaciones del cliente) En el caso de la formación On line se realizará a través de nuestra plataforma de teleformación.

<http://inerziaformadores.com/teleformacion/my/>

PERFIL DEL MONITOR:

Diplomatura o equivalente relacionada con la materia. Técnico superior en PRL. Capacidad pedagógica acreditada y con experiencia en la familia profesional.

***NOTAS: Se admiten cambios en los contenidos y en la distribución de horas. Los precios incluyen la gestión de la bonificación a través de la Fundación Tripartita.**