

Curso: Prevención de riesgos laborales en bares y restaurantes

Muestra cómo actuar ante los distintos riesgos que se encuentran en las cocinas de bares y restaurantes. Describe diversos riesgos comunes que se deben prevenir y, en el caso de que ocurran, saber actuar.

NºLecciones	H.Lectivas (teoría)	H.Lectivas (prácticas)	H.Lectivas (total)
1	3	0	3

Este curso no dispone de manual adicional.

TEMARIO

Módulo 1: **Prevención riesgos laborales en bares y restaurantes**

Explica los distintos riesgos que existen en bares y restaurantes, cómo prevenirlos, qué hacer si ocurre alguno y cómo solucionarlo.

Lección 1: Prevención riesgos laborales en bares y restaurantes

Describe todos los riesgos que se pueden encontrar en las cocinas de bares y restaurantes y cómo solucionarlos si ocurre alguno.

- Capítulo 1: La prevención y el personal de cocina, bares y restaurantes
- Capítulo 2: Lugares de trabajo
- Capítulo 3: Manipulación manual de cargas
- Capítulo 4: Manipulación de la electricidad
- Capítulo 5: Riesgos en la cocina
- Capítulo 6: Manejo de los productos de limpieza
- Capítulo 7: Camareros: Caídas con resbalones y tropiezos con objetos
- Capítulo 8: Prácticas higiénico sanitarias
- Capítulo 9: Test