

OBJETIVOS PRL COCINAS, BARES Y RESTAURANTES

- Conocimientos generales sobre los conceptos de trabajo y salud.
- Saber qué son los riesgos laborales, sus consecuencias, y los costes de los daños a la salud laboral.
- Conocer cuáles son los deberes de los empresarios y las obligaciones de los trabajadores.
- Tener consciencia de cuáles son los riesgos asociados a los trabajos en cocinas, bares y restaurantes, y cómo prevenirlos para evitar daños.
- Saber actuar en caso de emergencia, accidentes o evacuaciones.
- Conocer las medidas de seguridad frente a riesgos eléctricos.
- Nociones básicas en cuanto al riesgo de explosión por acumulación de gas.
- Poder manejar de forma segura los productos de limpieza.
- Saber manipular los alimentos de manera segura.
- Dominio de los distintos tipos de señalización.
- Conocimientos en primeros auxilios.