

Corso Lavoratori
Come da Accordo Stato- Regione del 21 dicembre 2011
Macrosettore ATECO 9 – ALBERGHI, RISTORANTI

Obiettivi	L'obiettivo del corso è fornire conoscenze in merito all'individuazione e alla valutazione dei rischi presenti nell'ambiente di lavoro del Macrosettore degli alberghi, ristoranti, fornire le competenze per definire gli interventi tecnici con l'obiettivo di eliminarli o ridurli; i criteri per garantire la protezione personale e la sorveglianza sanitaria.
Destinatari	Tutti i lavoratori.
Contenuti	<p>Formazione Generale - 4 ore</p> <ul style="list-style-type: none">• Concetti di rischio• Danno• Prevenzione• Protezione• Organizzazione della prevenzione aziendale• Diritti, doveri e sanzioni per i vari soggetti aziendali• Organi di vigilanza, controllo e assistenza. <p>Formazione specifica- 4 ore</p> <ul style="list-style-type: none">- Rischi infortuni- Elettrici generali- Cadute dall'alto- Rischi di esplosione- Microclima e illuminazione- DPI organizzazione del lavoro- Ambiente di lavoro- Stress lavoro-correlato- Movimentazione manuale merci

	<ul style="list-style-type: none">- Movimentazione merci- Emergenze- Le procedure di sicurezza con riferimento al profilo di rischio specifico- Procedure esodo e incendi- Procedure organizzative per il primo soccorso- Incidenti e infortuni mancati- Altri Rischi
Certificazione Finale	L'esito positivo della verifica finale, unitamente ad una presenza pari almeno al 90% del monte ore, consente il rilascio di un Attestato di frequenza.
Durata	RISCHIO BASSO: 8 ORE.