

Prevención 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.

Lección 1: Prevención riesgos laborales en bares y restaurantes

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