

Prevención de riesgos laborales en hostelería

Estudia los riesgos que pueden ocurrir dentro de cualquier negocio que se dedique a la hostelería y cómo prevenirlos para que no se produzcan. Para ello, muestra la forma adecuada de realizar su función cada empleado.

Lección 1: Prevención de riesgos laborales en hostelería

Capítulo 1: Riesgos generales y medidas preventivas

Capítulo 2: Riesgos en la lavandería

Capítulo 3: Riesgos en orden y limpieza de habitaciones

Capítulo 4: Riesgos en mantenimiento

Capítulo 5: Riesgos en administración y recepción