

Formazione per Coordinatrici, Cuochi e Personale Addetto alle Pulizie
QUANDO IL RISCHIO CORRE TRA FORNELLI E PAVIMENTI
PADOVA, GIOVEDÌ 2 NOVEMBRE 2017

Premessa

L'Accordo Stato regioni dell'21/12/2011 prevede l'aggiornamento della formazione sui rischi specifici per i lavoratori, in questo ambito si è pensato di prevedere una formazione ad hoc per le figure addette alla mansione di cuoca e addetta alle pulizie entrando diffusamente nello specifico dei rischi propri dell'attività.

Destinatari

Cuochi e Personale Addetto alle Pulizie, Coordinatrici

Programma

Valutazione dei rischi associati alla mansione lavorativa:

- Movimentazione manuale dei carichi
- Rischio chimico
- Rischio biologico
- Scale portatili
- Rischio di caduta
- Rischi derivanti dall'utilizzo di attrezzatura da cucina
- Dispositivi di protezione individuale
- Macchine e apparecchi
- Ergonomia
- Uso di detersivi e altri prodotti e soluzioni alternative

Relatori: ing. Deborah Favarato, geom. Barbara Giglio

Sede del corso: Padova – Sala Corsi "Mons. G.Bernardi" FISM - Via Medici 9/A

Orario del corso: dalle ore 14.30 alle ore 18.30

Totale ore di frequenza: 4 ore - **assenza massima consentita 10% del monte orario complessivo.**

L'attestato dell'avvenuta formazione sarà scaricabile dal sito www.fismpadova.it – area privata, a pagamento registrato.

Numero massimo partecipanti: 60

Il corso è a numero chiuso e nel caso non si raggiunga il numero minimo di 15 verrà annullato

Quota di adesione: € 50,00

In caso di disdetta entro 10 giorni prima dell'inizio del corso la quota di iscrizione verrà restituita

Iscrizioni: sul sito www.fismpadova.it alla sezione **FORMAZIONE**