

Camarero

➤ **Duración: 60 horas.**

➤ **Objetivos:**

Cada profesión tiene sus técnicas operativas y procedimientos. Este programa formativo perteneciente al área de oficios centra su atención en el conocimiento de las particularidades de la materia objeto de estudio, siempre desde un punto de vista teórico-práctico de cara a que quien lo cursa progrese profesionalmente.

Los siniestros laborales pueden deberse a condiciones medioambientales del centro de trabajo, condiciones físicas del trabajo, condiciones del puesto de trabajo y condiciones derivadas del sistema organizativo del trabajo. Cada riesgo laboral lleva conexas un plan preventivo para evitarlo o paliar su gravedad. Un siniestro puede ocasionarse por ignorancia de los riesgos que se corren, por una actuación negligente, o sea, no tomar las precauciones necesarias para ejecutar una tarea o por una actitud temeraria de rechazar los riesgos que existen.

Como complemento se incluye un programa formativo general sobre Prevención de Riesgos Laborales en hostelería.

➤ **Contenidos:**

Camarero Bar/Restaurante: 1 Turismo y hostelería 2 Preparación del bar-cafetería 3 Las instalaciones de bar 4 Limpieza y conservación de menaje y superficies 5 Limpieza y conservación de menaje y uniformes 6 Aprovisionamiento, almacenaje y control de existencias 8 Coctelería 9 Servicios de vinos y cavas 10 Preparación y presentación de platos combinados 11 Mobiliario de restaurante 12 Servicios de mesas 13 El banquete - tipos y características 14 Servicio de habitaciones 15 Facturación

Prevención de Riesgos Laborales Básico: Introducción a la Prevención. El Trabajo y la Salud. Los daños derivados del trabajo. Ley de Prevención de Riesgos Laborales. Riesgos ligados a las condiciones de seguridad. Concepto básico y objetivo. Concepto de ergonomía. Protección colectiva e individual. Planes de emergencia y autoprotección. Vigilancia de la salud Organización de la prevención Socorrismo y primeros auxilios.

PRL Especialidad Hostelería: Fuentes de riesgo de sobreesfuerzos. Fuentes de exposición a temperaturas no adecuadas. Fuentes de riesgo de estrés laboral. Fuentes de riesgo de caída de persona al mismo nivel. Fuentes de riesgo de cortes y contusiones. Fuentes de riesgo eléctrico. Fuentes de quemaduras. Fuentes de riesgo de exposición a sustancias químicas. Fuentes de riesgo de exposición a contaminantes biológicos. Fuentes de riesgo de exposición a radiaciones. Fuentes de riesgo de incendio y explosión. Fuentes de riesgo de atraco.