CURSO:
PRL PARA SERVICIOS DE CATERING EN EL SECTOR AUDIOVISUAL

Objetivos:
Informar-formar a los profesionales que prestan servicio de catering en un rodaje para que conozcan los riesgos del entorno de la producción.

Destinatarios:
Personal de catering. (grupo 4)

Duración del curso:
Presencial 4 horas

Contenido:
- Cortes y golpes por el uso de herramientas y elementos cortantes.
- Medidas higiénicas en la manipulación y conservación de alimentos.
- Orden y limpieza en el centro de trabajo.
- Fatiga postural. Posturas inadecuadas y forzadas. Higiene postural, tiempos de reposo y descanso, ejercicios de relajación muscular.
- Manipulación manual de cargas. Correcta manipulación de cajas, herramientas y demás material de trabajo del catering.
- Caídas al mismo nivel por presencia de cableado en el suelo o por zonas de paso estrechas en el set de rodaje.
- Incendios y emergencias. Primeros auxilios. Plan de evacuación en un rodaje.
- Condiciones ambientales (temperatura, humedad, corrientes de aire)

Medios didácticos:
- Presentación y explicaciones del formador
- Transparencias
- Vídeo
- Casos

Para el óptimo aprovechamiento se aconsejan grupos con un máximo de 15 asistentes por curso.

Documentación:
Específica para el este tipo de riesgos y trabajos en el sector audiovisual con cuestionarios adecuados a los contenidos impartidos.
Las personas que acrediten aprovechamiento del curso recibirán el correspondiente Diploma.

PRECIO Y CONDICIONES : *Consultar (www.risk21.com)*