

CURS: PRL PER A SERVEIS DE CATERING AL SECTOR AUDIOVISUAL

Objectius:

Informar-formar els professionals que presten servei de càtering en un rodatge perquè coneguin els riscos de l'entorn de la producció.

Destinatari:

Personal de càtering. (grup 4)

Duració del curs:

Presencial 4 hores

Contingut:

- Talls i cops per l'ús d'eines i elements tallants.
- Mesures higièniques en la manipulació i conservació d'aliments.
- Ordre i neteja en el centre de treball.
- Fatiga postural. Postures inadequades i forçades. Higiene postural, temps d'espera i descans, exercicis de relaxació muscular.
- Manipulació manual de càrregues. Correcta manipulació de caixes, eines i altre material de treball del càtering.
- Caigudes al mateix nivell per presència de cablejat a terra o per zones de pas estretes en el set de rodatge.
- Incendis i emergències. Primers auxilis. Pla d'evacuació en un rodatge.
- Condicions ambientals (temperatura, humitat, corrents d'aire)

Medis didàctics:

- Presentació i explicacions del formador
- Transparències
- Vídeo
- Casos

Per a l'òptim aprofitament s'aconsellen grups amb un màxim de 15 assistents per curs.

Documentació:

Específica per a aquest tipus de riscos i treballs en el sector audiovisual amb qüestionaris adequats als continguts impartits.

Les persones que acreditin aprofitament del curs rebran el corresponent diploma.

PREU I CONDICIONS : Consultar (www.risk21.com)