

Prevención de riesgos laborales Personal de restauración

Alba Ramírez Soriano

Guía práctica para prevenir riesgos en la restauración, con medidas frente a la covid-19

Esta guía presenta los conceptos generales para la **prevención de riesgos laborales en puestos de trabajo de restauración**. Conocer para prevenir es fundamental en el día a día del personal en restaurantes, bares o cafeterías, y de servicios a colectividades.

Con el apoyo de **numerosas ilustraciones**, este manual práctico ayuda a detectar los riesgos asociados tanto a la actividad como al entorno de trabajo, a conocer las pautas de actuación en casos de emergencia, así como las principales **medidas de prevención contra la covid-19**. En definitiva, a hacer que nuestro entorno laboral sea más seguro. Las **Guías PRL** proporcionan información concisa, práctica y visualmente motivadora sobre prevención de riesgos laborales en diferentes ámbitos profesionales.



Dirigido a:

Formación en prevención de riesgos laborales del personal de restauración

Temáticas

- KNSH - Industria hostelera
- KNXC - Cuestiones de higiene y seguridad
- KJMV2 - Gestión de personal y recursos humanos
- JNP - Educación para adultos, aprendizaje continuo

Colección: Guías PRL

Páginas: 146. Formato: 15 x 21, Rústica

ISBN edición impresa: 9788417903770. PVP: 17,00 €

ISBN edición digital: 9788417903824. PVP: 11,00 €

OTROS TÍTULOS



Prevención de riesgos laborales: Personal de cocina



Prevención de riesgos laborales: Personal de limpieza



Prevención de riesgos laborales: Personal de reparto y [...]



Prevención de riesgos laborales: Personal de oficinas y [...]