



FORMACIÓN

Recomendaciones y buenas prácticas frente al COVID-19 en restauración

Modalidad: eLearning || **Duración:** 2 horas || **Precio:** consultar web

Titulación

Los participantes en el Curso recibirán a la finalización del mismo el **Certificado del Curso "Recomendaciones y buenas prácticas frente al COVID-19 en restauración"** Titulación expedida por Bureau Veritas Formación.

Destinatarios

El Curso Especializado en **Recomendaciones y buenas prácticas frente al COVID-19 en restauración** está dirigido a todos a todos **los empresarios y trabajadores cuya actividad laboral se desempeñe en este sector** para preparar sus actuaciones frente a la situación producida por el coronavirus COVID-19.

Objetivos

Que los participantes adquieran las competencias, es decir, conocimientos, habilidades y actitudes necesarias para conocer y seguir las instrucciones y recomendaciones elaboradas por el Ministerio de Sanidad para desempeñar sus funciones de manera segura para proteger tanto su salud como la de sus clientes.

Programa

- Introducción al Covid-19
- Evaluación del riesgo de exposición en función de la actividad laboral
- Reanudación de la actividad laboral
- Medidas de prevención en el entorno laboral
- Medidas en caso de contagio o sospecha
- Procedimiento de limpieza de un establecimiento con un caso confirmado
- Comunicación e información ante la crisis Covid-19
- Medidas y recomendaciones generales
- Medidas y recomendaciones específicas en el sector de la restauración

Contacto Telf.: 900 12 92 12 **mail:** formacion@bvbs.es