

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES PARA PERSONAL DE COCINAS

Actividad formativa dirigida a proporcionar conocimientos sobre los riesgos laborales en las cocinas de los centros y las medidas preventivas para controlarlos
2 EDICIONES

DESTINATARIOS

Personal de cocina de los centros de la Junta de Extremadura:
Cocineros/as y Ayudantes de cocina.

ASISTENCIA**FORMACIÓN DE CARÁCTER OBLIGATORIO****PARTICIPACIÓN**

Cada Consejería, en coordinación con el Servicio de Salud y Prevención de Riesgos Laborales, designará a los destinatarios, comunicándose a los alumnos el calendario de sesiones, horario y lugar de celebración.

DURACIÓN

La duración es de 10 horas

**CÓDIGO Y
FINANCIACIÓN**

2012.00.S.09
Fondos de Formación para el Empleo en las Administraciones Públicas