

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN COCINAS

Actividad formativa dirigida a facilitar conocimientos y medidas preventivas a aplicar frente a los riesgos a los que pueden estar expuestos el personal de cocinas.
1 EDICIÓN

DESTINATARIOS

La formación está dirigida a Cocineros y ayudantes de cocina de la Junta de Extremadura

TIPOLOGÍA

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

2017.00.S.19
Fondos de Formación para el Empleo en las Administraciones Públicas