

Arbeiten und Haltungen im Gaststättengewerbe

Referenz: SEC120

Kategorien: SICHERHEIT

Unterkategorien: Allgemeine
Sicherheit

SPRACHE(N):



FR DE

DAUER:

2 STUNDE(N)

SCHULUNGSEINRICHTUNG :

BPFC

ZIELE

Die Gesundheitsrisiken der eigenen körperlichen Arbeiten erkennen können

Verbesserungen der eigenen Arbeitsbedingungen vorschlagen können

Teilnehmerkreis:

Aktive Arbeitnehmer im Gaststättengewerbe

INHALT

Theorie: 1 Std.

- Einsatz der Kenntnisse über die menschliche Anatomie zur Erkennung von Risiken durch körperliche Arbeiten - Grundlagen von Anatomie und Physiologie
- Die bestimmenden Elemente der Arbeiten und Haltungen bei der Arbeit ermitteln - Grundbegriffe der Ergonomie des Steh-Arbeitsplatzes
- Anwendung der Grundprinzipien körperlicher Sicherheit je nach Arbeitssituation
- Grundprinzipien (Bewertung der durchzuführenden Aktion, Beugung der Beine, gerader Rücken, Annäherung an die Last usw.)
- Verbesserungsvorschläge zur Vermeidung oder zur Verringerung der erkannten Risiken
- Beobachtung und Analyse von Arbeitsbedingungen, Anpassung des Arbeitsplatzes, Anpassung der Hilfsmittel

Praxis: 1 Std.

- Grundprinzipien der Einsatzes der menschlichen Mechanik und Anwendung an Arbeitsplätzen in der Küche (Anrichten der Teller und Abwasch)

PÄDAGOGIK

Theoretische Ausführungen (im Saal mit Videos und Filmen)

ANFORDERUNGEN

Keine

Cette formation est disponible en formule intra-entreprise