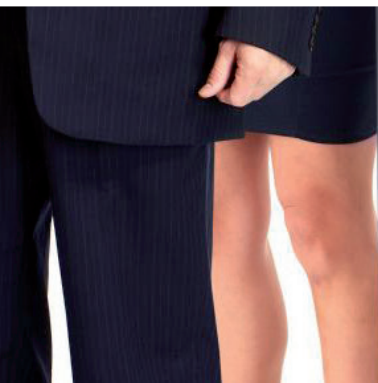




Sede
Territoriale

a i f e s

ASSOCIAZIONE ITALIANA
FORMATORI ESPERTI IN
SICUREZZA SUL LAVORO



**Corso di formazione e
aggiornamento professionale**

A2.2





FORMAZIONE SPECIFICA PER LAVORATORI **Settori della classe di Rischio Basso:** **Alberghi e Ristoranti (mense di ogni genere e servizi di catering)**



Premessa ed obiettivi

Il Lavoratore, secondo l'art. 2, lett. a) del D.Lgs. 81/08, è la persona che, indipendentemente dalla tipologia contrattuale, svolge un'attività lavorativa nell'ambito dell'organizzazione di un datore di lavoro pubblico o privato, con o senza retribuzione, anche al solo fine di apprendere un mestiere, un'arte o una professione, esclusi gli addetti ai servizi domestici e familiari.

La formazione di tutti i lavoratori è disciplinata dall'art. 37 del D.Lgs. 81/08. Al comma 1 lettera b) del citato articolo, si sancisce che il datore di lavoro debba assicurarsi che ciascun lavoratore riceva una formazione sufficiente ed adeguata in materia di salute e sicurezza, anche rispetto alle conoscenze linguistiche, con particolare riferimento a rischi riferiti alle mansioni e ai possibili danni e alle conseguenti misure e procedure di prevenzione e protezione caratteristici del settore o comparto di appartenenza dell'azienda.

L'Accordo del 21 Dicembre 2011 tra il Ministro del Lavoro e delle Politiche Sociali, il Ministro della Salute, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano, con riferimento alla lettera b) del comma 1 e al comma 3 dell'art. 37 del D.Lgs. 81/08, stabilisce che la formazione specifica dei lavoratori venga erogata in funzione dei rischi riferiti alle mansioni e ai possibili danni e alle conseguenti misure e procedure di prevenzione e protezione caratteristici del settore o comparto di appartenenza dell'azienda.

La durata minima, in base alla classificazione dei settori di cui all'Allegato 2 dell'Accordo Stato - Regioni (individuazione macrocategorie di rischio e corrispondenze ATECO 2002 - 2007), deve essere di 4 ore per il Rischio Basso.

Destinatari

Tutti i lavoratori per i seguenti settori della classe di rischio basso: alberghi e ristoranti (mense di ogni genere e servizi di catering).

Durata

4 ore.

Validità

Formazione Specifica ai sensi del D.Lgs. 81/08 (art. 37) e dell'Accordo Conferenza Stato - Regioni del 21/12/2011.



Programma

- Presentazione del corso.
- Inquadramento normativo.
- Rischi infortuni.
- Meccanici generali.
- Elettrici generali.
- Macchine.
- Attrezzature.
- Cadute dall'alto.
- Rischi da esplosione.
- Rischi chimici.
- Nebbie - Oli - Fumi - Vapori – Polveri.
- Etichettatura.
- Rischi cancerogeni.
- Rischi biologici.
- Rischi fisici.
- Rumore.
- Vibrazione.
- Radiazioni.
- Microclima e illuminazione.
- Videoterminali.
- DPI Organizzazione del lavoro.
- Ambienti di lavoro.
- Stress lavoro – correlato.
- Movimentazione manuale carichi.
- Movimentazione merci (apparecchi di sollevamento, mezzi trasporto).
- Segnaletica.
- Emergenze.
- Le procedure di sicurezza con riferimento al profilo di rischio specifico.
- Procedure esodo e incendi.
- Procedure organizzative per il primo soccorso.
- Incidenti e infortuni mancati.
- Altri Rischi.
- Confronto con i partecipanti e quesiti.

Docenti

Docenti – Formatori in materia di salute e sicurezza sul lavoro qualificati ai sensi del D.L. 06/03/2013 e dalla pluriennale esperienza nelle tematiche trattate.

Metodologia didattica

Si favorirà la lezione interattiva con dibattito e confronto sulle reali problematiche aziendali. In particolare verrà privilegiata una metodologia formativa pratica ed esperienziale.

Documentazione

Saranno forniti specifici materiali didattici sulle tematiche del corso in formato digitale.

Attestati

Gli attestati nominali saranno rilasciati a seguito della frequenza completa del corso (sono permesse assenze solo per il 10% del monte ore totale) e a seguito del superamento del test di verifica dell'apprendimento.

Quota d'iscrizione

€ 90,00 a partecipante (Oneri di Legge esclusi).

IM-SERVIZITECNICI
Consulenza e Formazione

M +39 338 59 52 759
F +39 02 700 52 05 56

E info@im-servizitecnici.com
W im-servizitecnici.com