

# 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*