



Oliver Rodés
www.oliver-rodes.com



FORMACIÓ ONLINE

Mesures d'higiene i protecció personal davant la COVID-19 per a comerciants i restaurants

Teòric (3 h)

PROFESSORS RESPONSABLES DEL CURS

Boris de la Fuente
Antoni Borrell

CONSULTOR / COORDINADOR

Alba Ramírez

ÍNDEX

01/ Descripció

02/ Objectius i competències

03/ Metodologia

04/ Continguts

05/ Avaluació

01/ Descripció

Adreçat al personal que treballa en establiments comercials i restaurants.

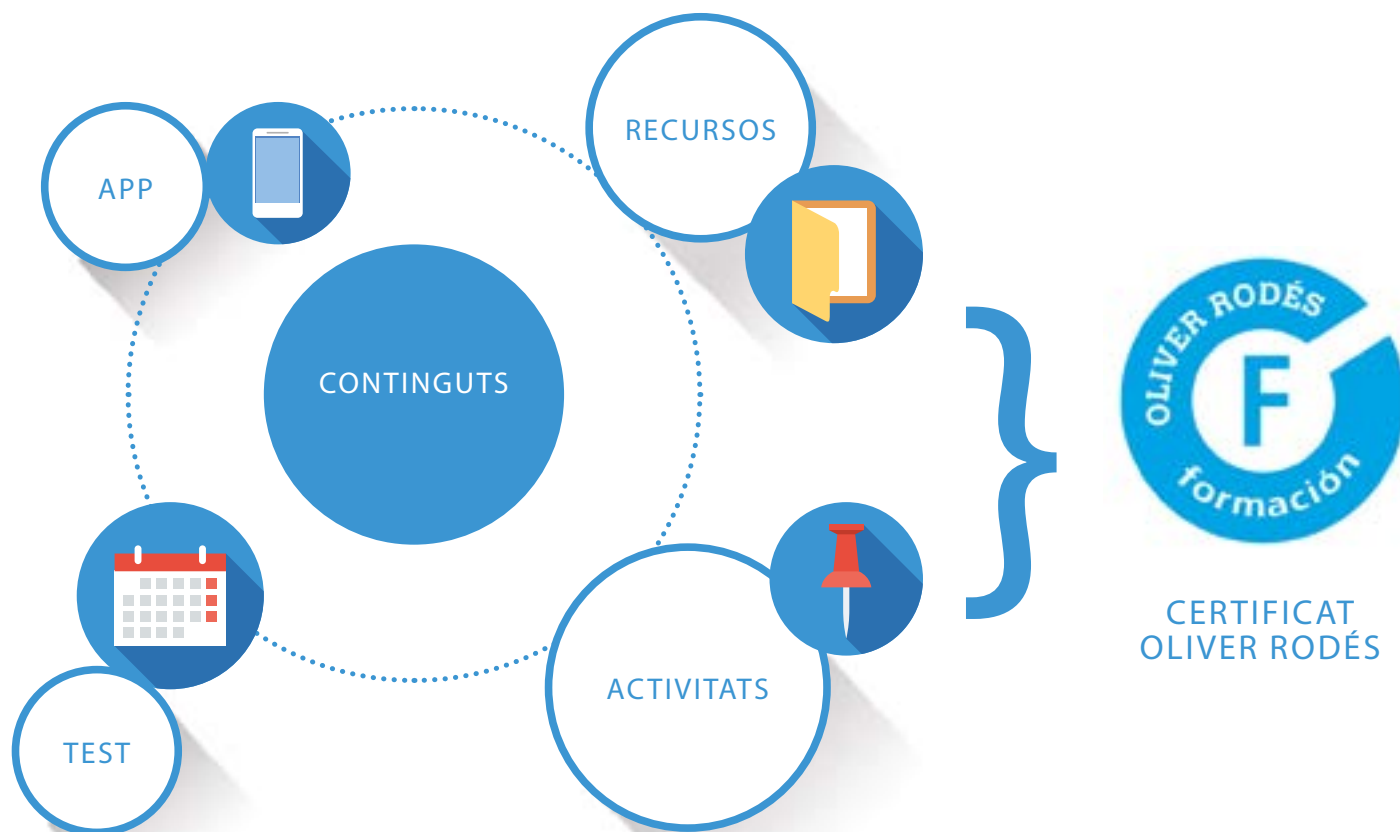
Aquest curs es pot realitzar en format curs on line, amb una durada de 3 hores o mitjançant webinar (videoconferència) de 2 hores de durada.

02/

Objectius i competències

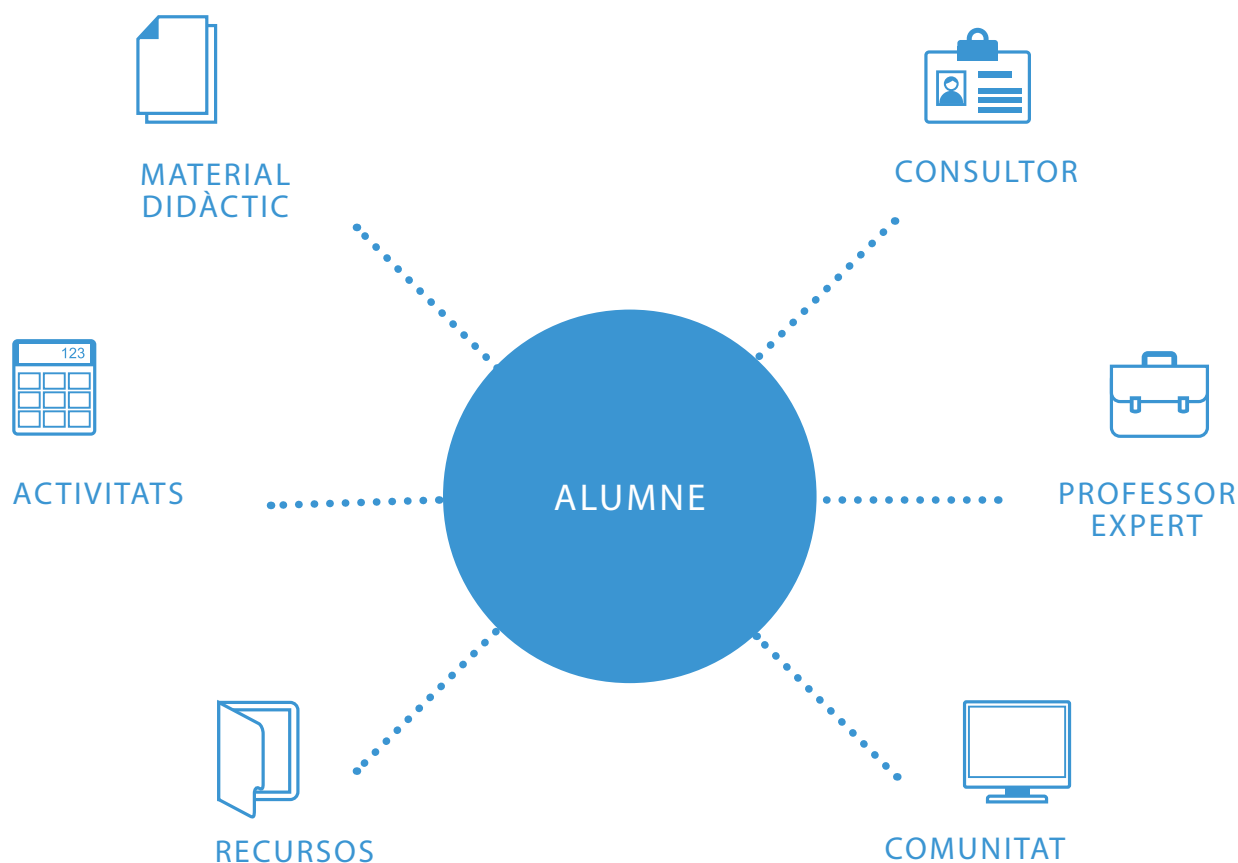
Els objectius d'aquest curs son:

- > CONÈIXER LES MESURES DE PROTECCIÓ GENERALS DAVANT LA COVID-19.
- > CONÈIXER LES MESURES DE PROTECCIÓ ESPECÍFIQUES D'ESTABLIMENTS COMERCIALS.
- > CONÈIXER LES MESURES DE PROTECCIÓ DE LOCALS DE RESTAURACIÓ.



03/

Metodologia



O1. MATERIAL DIDÀCTIC

Els continguts teòrics del curs es presenten en un format adaptat a la formació online, amb interacció amb l'usuari i casos pràctics que il·lustren els conceptes.

O2. RECURSOS

Els recursos on documentació extra que l'alumne pot consultar per a complementar l'informació del curs.

O3. PROFESSOR EXPERT

Els professors fan un seguiment del curs i responen aquelles qüestions tècniques que els alumnes fan sobre els materials o els recursos.

O4. CONSULTOR

El consultor recolza al alumne durant l'aprenentatge per ajudar-lo a les tasques a realitzar, fa el seguiment de les activitats i el recordatori de les dates clau.

O5. ACTIVITATS

Las activitats formen part de l'avaluació i ajuden als alumnes a comprendre i posar en pràctica la teoria aplicada.

O6. COMUNITAT

Mitjançant el nostre campus pots accedir a la comunitat d'alumnes que realitzen cursos d'especialització del sector i ampliar la teva xarxa professional.

04/

Continguts

El curs consta dels següents apartats:

.....

Mòdul 01

Què es el coronavirus?

.....

Mòdul 02

Mesures generals de prevenció

RENTAT DE MANS

ÚS DE GUANTS I MASCARETES

PREPARACIÓ DE SOLUCIONS DESINFECTANTS

.....

Mòdul 03

Mesures generals d'higiene i protecció a l'establiment comercialcomercial

.....

Mòdul 04

Mesures específiques d'higiene i protecció a l'establiment comercial

RECOMANACIONS ESPECÍFIQUES PER A DIFERENTS SECTORS: ALIMENTACIÓ, TÈXTIL, JOIERIES, ÒPTIQUES, BENZINERES, MOBLES, BOTIGUES DE CERÀMICA, BANYS, CUINES I BOTIGUES DE BARRETS.

.....

Mòdul 05

Serveis de restauració

SERVEI A DOMICILI, SERVEI EN BARRA, SERVEI EN TAULA, SERVEI EN TERRASSA. RECOMANACIONS ESPECÍFIQUES.

.....

Mòdul 06

Conclusions



05/

Avaluació

Teòric

Aquest curs es pot superar mitjançant una avaluació contínua.

Per a aconseguir la certificació, l'alumne ha de realitzar totes les activitats detallades a continuació:

>01

COMPLETAR EL MÒDUL DE CONCEPTES TEÒRICS.

>02

REALITZAR EL TEST AUTOAVALUATIU I SUPERAR-LO AMB ÈXIT.

06/

Informació

INSCRIPCIONS



formacion@oliver-rodés.com



campus.oliver-rodés.com

COST

90€