



Seguridad y limpieza en las zonas de lavado e instalaciones

Sku: CT0400

Horas: 40

Formato: HTML

CONTENIDOS

1 Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la 55 y el pequeño material característicos de las unidades de lavado de catering
2 Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad
3 Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación, características principales de uso, medidas de seguridad y normas de almacenaje e interpretación de las especificaciones
4 Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. Procedimientos habituales: tipos y ejecución
5 Uniformidad y equipamiento personal de seguridad: Uniformes de lavado, lencería y zapatos. Prendas de protección y normativa