

QUOTA DI ISCRIZIONE

- € 45,00 + IVA CADAUNO

REQUISITI TECNICI MINIMI

Connessione internet stabile

Sistema operativo: Windows (XP o superiore), Mac OS X (10.6 o superiore)

Browser supportati: Google Chrome (raccomandato), Internet Explorer, Mozilla FireFox, Safari

Livello di privacy e protezione consigliati: medio, medio alta

Nota tecnica: se sui PC è presente un firewall aziendale è necessario assicurarsi che non impedisca il corretto dialogo delle UD con la piattaforma creando, se necessario, una regola apposita.

INDIRIZZO MAIL UNIVOCO PER CIASCUN PARTECIPANTE

SVOLGIMENTO DEL CORSO:

Corso online della durata di 4 ore.

A fronte del pagamento saranno inviati i codici (link alla piattaforma, username e password) per effettuare l'accesso online.

ISCRIZIONE E PAGAMENTO

Inviare la scheda di iscrizione e copia dell'avvenuto pagamento a:

A. ESSE. DUE S.r.l.

n. fax 0373.20.24.92

e-mail: formazione@aessedue.it

MODALITÀ DI PAGAMENTO

tramite bonifico bancario intestato a:

A. ESSE. DUE S.r.l. presso Banca Cremasca S.c.r.l.

Codice IBAN: **IT40C0707656840000000011878**

indicare nella **causale del versamento**

"ESPEC4TER"

DIRITTO DI RECESSO:

La modalità e-learning **non prevede diritto di recesso.**

PER INFORMAZIONI CONTATTARE:

A. ESSE. DUE S.r.l.

Tel: 0373.20.24.91 Fax: 0373.20.24.92

e-mail: formazione@aessedue.it

SCHEDA DI ISCRIZIONE

1 _____
NOME (compresi eventuali secondi nomi) COGNOME

CODICE FISCALE

NATO A _____ IL _____

PROFILO PROFESSIONALE (ES. OPERAIO, IMPIEGATO, ECC.)

**INDIRIZZO MAIL (PERSONALE O AZIENDALE) DELL'UTENTE
OBBLIGATORIO PER INVIO CREDENZIALI**

2 _____
NOME (compresi eventuali secondi nomi) COGNOME

CODICE FISCALE

NATO A _____ IL _____

PROFILO PROFESSIONALE (ES. OPERAIO, IMPIEGATO, ECC.)

**INDIRIZZO MAIL (PERSONALE O AZIENDALE) DELL'UTENTE
OBBLIGATORIO PER INVIO CREDENZIALI**

DATI PER FATTURAZIONE ELETTRONICA

RAGIONE SOCIALE

CODICE DESTINATARIO O MAIL PEC DESTINATARIO

SETTORE DI RIFERIMENTO AZIENDALE O CODICE ATECO 2007

INDIRIZZO MAIL

VIA/PIAZZA (SEDE LEGALE) N.

CAP _____ CITTÀ _____ PROV. _____

TEL. _____ FAX. _____

P.IVA. _____ C.F. _____

Vi autorizzo al trattamento dei dati personali ai sensi del Regolamento UE 679/16-GDPR

Vi autorizzo al trattamento dei miei dati per l'invio di materiale promozionale ai sensi del Regolamento UE 679/16-GDPR

DATA E FIRMA



E-LEARNING CORSO DI FORMAZIONE PER I LAVORATORI MODULO SPECIFICO BASSO RISCHIO SETTORE TURISMO E RISTORAZIONE

- 4 ORE -

*in conformità al D.Lgs. 81/2008
e Conferenza permanente per i rapporti
tra Stato, Regioni e Province
Autonome del
21 dicembre 2011*



Sistema Gestione Qualità certificato
UNI EN ISO 9001 N° 9175.ASSD

PRESENTAZIONE

L'art. 37 comma 2 del D. Lgs. 81/08 prevede che il Datore di lavoro provveda alla formazione di tutti i suoi dipendenti, secondo i criteri previsti dall'accordo Stato Regioni del 21/12/2011, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 8 del 11 gennaio 2012 e per la modalità E-learning dall'Accordo del 07/07/2016.

Il percorso formativo previsto dall'Accordo Stato Regioni del 21/12/2011, prevede un modulo "specifico" per la classe di rischio basso della durata di 4 ore, con validità quinquennale.

OBIETTIVI

Fornire a tutti i lavoratori informazioni, conoscenze e metodi ritenuti indispensabili per conoscere i rischi specifici della mansione del lavoratore di aziende di rischio basso, per far sì che possa svolgere il proprio compito in sicurezza.

PROGRAMMA

Introduzione al corso:

- presentazione del corso

Incidenti ed infortuni mancati

- valutazione del rischio
- near miss
- comportamenti sicuri
- la cultura della sicurezza

Guida sicura e infortuni in itinere:

- causa violenta in occasione di lavoro
- la risarcibilità dell'infortunio
- il percorso casa-lavoro
- l'uso del mezzo privato
- il codice della strada

Ambiente di lavoro

- ambienti di lavoro
- obbligo del datore di lavoro e del lavoratore
- i principali rischi legati all'ambiente di lavoro

Movimentazione dei carichi:

- movimentazione manuale di un carico
- movimentazione meccanica di un carico

I principali rischi:

- Rischio elettrico
- Rischio caduta e scivolamento
- Rischi biologici
- Rischio chimico
- Rischio ustioni/bruciature e tagli
- Rischio rapina
- Rischio furto

HACCP:

- Pericoli e rischi legati agli alimenti
- Prevenzione delle malattie trasmissibili con gli alimenti

Rischi psicosociali

- Rischi psicosociali
- Diritto di integrità psico-fisica
- Stress
- prevenzione

Alcol e droga

- alcol e lavoro
- sostanze stupefacenti e lavoro

Dispositivi di protezione individuale:

- dispositivi di protezione
- categorie di DPI
- segnaletica di sicurezza
- significato e indicazioni
- UNI EN ISO 7010

Emergenze:

- Emergenze
- Procedure in caso di incendio
- Procedure di primo soccorso

VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO:

La verifica dell'apprendimento viene svolta tramite la somministrazione di test intermedi utili all'apprendimento, previsti per ogni unità didattica e di un test finale volto al consolidamento delle conoscenze acquisite durante lo svolgimento dell'intero corso. Ciascun test prevede un test finale a risposte multiple predefinite; l'esito finale è positivo con il 70% delle risposte corrette.



A. ESSE. DUE S.r.l.

Via Capergnanica 8/H

26013 Crema (CR)

Tel: 0373.20.24.91

Fax: 0373.20.24.92

Mail to: info@aessedue.it

www.aessedue.it

«Dopo anni di attività nel settore specifico, possiamo sostenere con certezza che, partendo da una corretta formazione e informazione, si può raggiungere la consapevolezza che la tutela della salute e della sicurezza è un valore aggiunto e che il "livello convenzionale di sicurezza" non è un miraggio, ma un'opportunità».