

I NOSTRI SERVIZI

- Creazione di siti internet
- Progettazione ed erogazione corsi di FORMAZIONE
- Consulenza in materia di igiene alimentare, realizzazione manuale di autocontrollo (HACCP)
- Realizzazione DVR (D.Lgs 81/2008) e adempimenti normativi
- Consulenza in materia legale e di privacy GDPR (Regolamento UE 2016/679)
- Supporto nei processi di ricerca e selezione del personale
- Servizio di mystery shopping
- Organizzazione e analisi del clima aziendale
- Informatizzazione dei processi e sicurezza informatica
- Supporto psicologico aziendale

Fabio Bencivenni

Consulenza aziendale & Formazione

Bereguardo (Pavia)

Tel. +39 333.13.37.374
(Dott. Fabio Bencivenni)

Fax +39 0382.09.31.158

www.bencivennih.it

fabioBencivenni@bencivennih.it



CORSO DI FORMAZIONE

SULLA

DISOSTRUZIONE DELLE VIE RESPIRATORIE

PERCHÉ

Un bambino a settimana in Italia perde la vita per ostruzione delle vie respiratorie. Negli adulti il numero delle vittime è inferiore, ma potrebbe facilmente azzerarsi se tutti conoscessero le manovre per la disostruzione delle vie respiratorie.

È dunque importante che il **personale che opera nel settore della ristorazione** (camerieri, cuochi, baristi, animatori, etc.) **conosca le giuste manovre da compiere in caso di soffocamento** (da cibo o da piccoli oggetti).

Questo corso, oltre ad essere un importante gesto di **responsabilità**, rappresenta un **valore aggiunto** all'interno della sfida sempre più complessa tra servizi.

COME

Strutturato con **attività teoriche e pratiche**, il corso ha l'obiettivo di mostrare le manovre di disostruzione delle vie respiratorie, da attuarsi nei **bambini e negli adulti**, in caso di soffocamento da cibo o da piccoli oggetti. L'**attività formativa è tenuta da un medico qualificato e specializzato**.

DOVE

Il corso può essere svolto anche **presso la sede del Cliente**, in armonia con le attività professionali dello stesso.

Ha **durata e costo variabili** in relazione al numero di partecipanti (minimo 2 ore)

**PASSIONE E SERIETÀ.
ECCO COME LAVORIAMO!**

RILASCIO DELL'ATTESTATO

Al termine dell'attività formativa ai partecipanti verranno rilasciati **attestato di frequenza e materiale informativo**.

Inoltre, da apporre all'ingresso del locale, verrà consegnato l'esclusivo **adesivo "QUI MANGI SICURO"**, a dimostrazione che il personale che lavora presso la Vostra struttura è preparato a gestire situazioni di emergenza.

