



FORMACIÓN PROGRAMADA PARA EMPRESAS

Curso de RCP Básica y primeros auxilios en bares y restaurantes

Programa Formativo

FORMACIÓN PROGRAMADA PARA EMPRESAS



Curso de

RCP Básica y primeros auxilios en bares y restaurantes

**Familia
profesional**

Hostelería y Turismo

Horas

60 horas

Modalidad

Online

Descripción del curso de

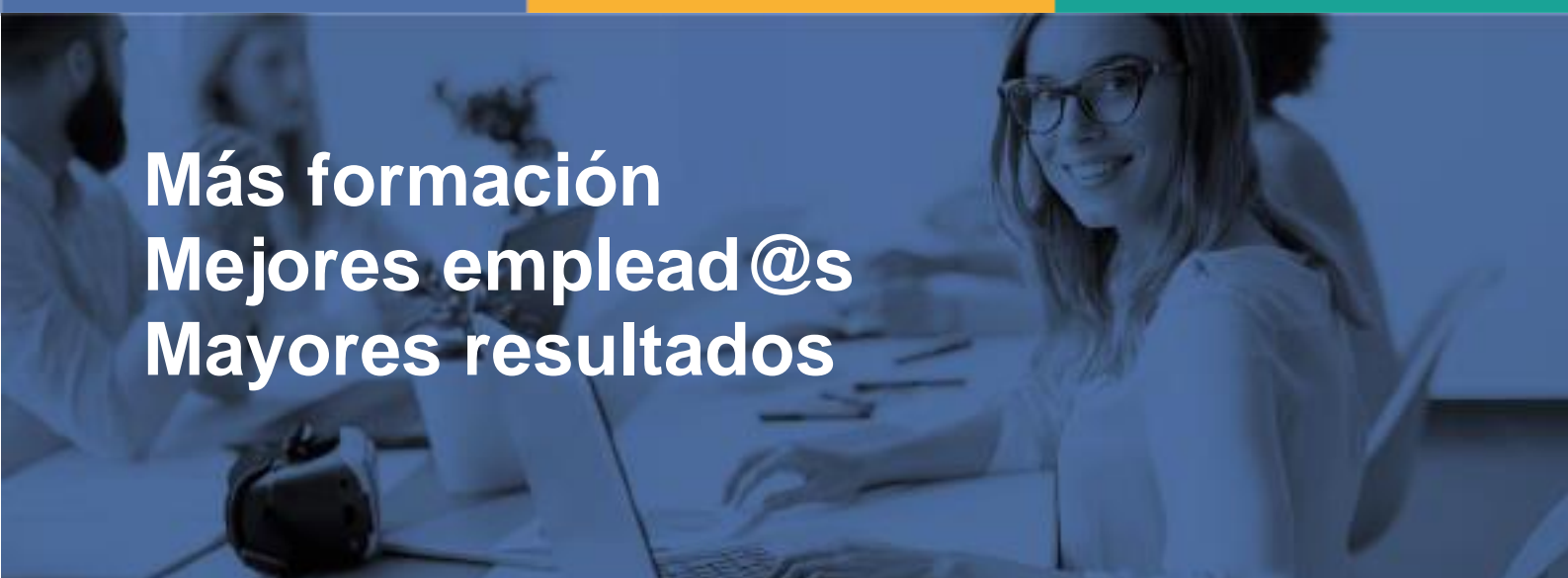
RCP Básica y primeros auxilios en bares y restaurantes

Objetivos del curso

Aportar al alumnos conocimientos para ser capaz de aplicar medidas de primera intervención, evaluar al accidentado e identificar signo de alarma. aplicar correctamente técnicas de reanimación en adultos y niños, y afrontar situaciones denominadas secundarias.

Programa formativo

1. Conceptos Básicos y objetivos
2. Legislación de aplicación
3. Evaluación del accidentado
4. Técnicas de reanimación
5. Actuaciones secundarias
6. RCP básica en niños y otras actuaciones



Más formación Mejores emplead@s Mayores resultados

Ventajas de la formación continua bonificada

01 MEJORES RESULTADOS

Incremento de los resultados económicos de la empresa fruto de la mejora y el reciclaje profesional de sus empleados.

02 PRODUCTIVIDAD

Aumenta la productividad de sus empleados.

03 SIN COSTES

Formación de calidad sin coste para la empresa ni para el trabajador.

04 CLIMA LABORAL

Mejora el clima laboral al sentirse los empleados mejor valorados por la empresa.

05 COMPROMISO

Mejora la imagen de la empresa y aumenta la motivación y el compromiso de los empleados.



Características de nuestros cursos online

APOYO CONTINUO

Formación impartida por expertos en la materia y seguimiento y apoyo continuo.

CAMPUS VIRTUAL

Permite al alumnado conectarse sin limitaciones horarias ni lugar de impartición.

CONTENIDOS INTERACTIVOS

Diseñados para conseguir un avance progresivo y motivante para el alumnado.



· Más formación, mejor empleo ·

952 10 14 94 · info@audiolis.com · www.audiolis.com