



## COZINHA INDUSTRIAL

O curso de cozinha industrial visa garantir a qualidade e a segurança nas operações e nos serviços prestados com alimentos, disponibilizando técnicas e recursos para um melhor aproveitamento e a neutralização dos acidentes e doenças ocorridas nas atividades laborais.

## CRONOGRAMA DO CONTEÚDO

JODAL TREINAMENTOS | COZINHA INDUSTRIAL | 6 HORAS

- Definição;
- Legislação;
- Temperaturas extremas;
- Maquinários e equipamentos;
- Uso de eletricidade;
- Ergonomia no trabalho;
- Esforços físicos;
- Higiene pessoal;
- Uso adequado EPI;
- Prevenção combate incêndio;
- Noções básicas de primeiros socorros;
- Armazenagem de produtos;
- Lay-out;
- Limpeza;
- Avaliação Teórica.

Realizamos  
treinamentos

**IN  
COMPANY**

**SELO DE CERTIFICAÇÃO**

