Il Primo Soccorso in cucina: come fermare le emorragie, trattare le ustioni e riconoscere le intossicazioni e le reazioni allergiche gravi

INIZIO CORSO: martedì 9 settembre 2025

durata: 4 ore

La normativa vigente in materia di Primo Soccorso offre informazioni indispensabili per la gestione delle principali emergenze nei diversi contesti di vita della persona, compreso quello professionale.

La specificità di ogni settore e di ogni luogo di lavoro può comportare, tuttavia, la gestione ed il trattamento di particolari situazioni di emergenza che, proprio per il tipo di attività aziendale, sono più ricorrenti di altre.

Il corso "Il Primo Soccorso in cucina" non vuole quindi sostituirsi a quanto già previsto dalla normativa vigente, ma intende fornire agli operatori del settore un approfondimento sul tema che tenga conto delle particolari situazioni di emergenza che, con più ricorrenza, si verificano in questo ambito professionale.

Obiettivi:

Il corso intende fornire informazioni teoriche e indicazioni pratiche su come affrontare le principali situazioni di emergenza e urgenza che possono verificarsi nel contesto professionale della cucina, utilizzando presidi di nuova concezione che pur non richiedendo alcuna professionalità sanitaria, per essere efficaci, devono essere soggetti ad un minimo di formazione.

Contenuti:

• Le ferite emorragiche: panorama sulle principali lesioni che possono portare ad un’emorragia massiva e presidi di nuova concezione per la loro gestione.
• Trattamento delle emorragie: tecniche di autosoccorso e soccorso all’infortunato utilizzo dei presidi descritti.
• Descrizione delle Ustioni e loro suddivisione.
• Tecniche di trattamento delle ustioni con presidi di nuova concezione.
• Le intossicazioni suddivisione delle principali intossicazioni e misure di primo soccorso.
• Le allergie gravi da cosa sono causate e come vanno trattate in emergenza.

Il costo del corso è totalmente finanziato dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo della Provincia di Vicenza con il contributo della Camera di Commercio di Vicenza, previa verifica che l’azienda applichi integralmente i CCNL Terziario, Turismo, Pubblici Esercizi e il Contratto Integrativo provinciale del terziario e sia in regola con i versamenti contributivi da almeno 18 mesi, riferiti a lavoratori full-time o part-time di almeno 20 ore settimanali. Il contributo della CCIAA di Vicenza è considerato Aiuto di stato e può rientrare nel “ De Minimis”.

Al fine di garantire l' accesso ai corsi alla pluralità dei lavoratori, le aziende con un numero di dipendenti da 1 a 10 potranno beneficiare di un numero di corsi annui non superiore a 3.

L'eventuale rinuncia al corso entro 5 giorni dall'avvio o a corso iniziato **senza giustificato motivo** potrà comportare l'esclusione del partecipante da future opportunità formative finanziate dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo.

Calendario

Martedì 9 settembre 2025
dalle ore 9.00 alle ore 13.00
Chiusura delle iscrizioni:
Marted? 2 settembre 2025

Destinatari:

Titolari e dipendenti d'impresa.