

A white rectangular box with a thin border is centered on the page. It contains a paragraph of text. Behind the box, a large, faint gear graphic is visible, partially overlapping the text box.

La Regione Toscana ha reso operativa la Legge Regionale n° 24/2003 che, prevede il superamento del Libretto Sanitario per gli addetti al comparto alimentare, e la sua sostituzione con specifici Corsi Formativi per Alimentaristi, definendone anche i contenuti per ogni tipologia lavorativa, contenute nell'allegato (a) in attuazione all'Art.2 L.R.n° 24/2003

The word 'BARISTA' is written in a bold, white, all-caps sans-serif font, centered at the bottom of the page. Below the text, there is a decorative pattern of several overlapping circles of varying sizes, also in white, arranged in a roughly triangular shape.

BARISTA



mansione

BARISTA



Rischi Connessi:

- 1) Ferite da taglio per rottura di contenitori, bottiglie, bicchieri.
- 2) Ferite da taglio e da punta per uso improprio di coltelleria, apriscatole, utensileria metallica.
- 3) Schiacciamenti, ustioni da vapore o liquidi caldi, causticazioni chimiche per uso improprio di detergenti chimici allergie e dermatiti, elettrocuzioni.
- 4) Schiacciamenti da pesi eccessivi, scivolamenti per pavimenti o superfici bagnate, oleate, insudiciate da grassi.
- 5) Cadute accidentali, scivolamenti, movimenti scorretti, con possibilità di traumi, dermatiti da contatto.
- 6) Traumi per scorretto impiego o non impiego di attrezzature idonee per il sollevamento pesi, ferite da taglio per rottura, carichi di bottiglie o materiali fraggibili.



Misure di Prevenzione e Protezione:

- 1) Attento uso dei contenitori, evitare maneggiamenti impropri o contemporanei di troppi materiali.
- 2) Corretto uso delle attrezzature.
- 3) Seguire sempre le modalità d'uso delle apparecchiature, mai impiegare le mani per riempire o manovrare interni con ingranaggi di attrezzature elettriche, accertarsi dei sistemi di sicurezza elettriche e della loro manutenzione, impiego di guanti di gomma per riempire di detergenti chimici le lavastoviglie.
- 5) Impiego di guanti di gomma, scarpe antiscivolo, indumenti protettivi.
- 6) Impiego di carrelli elevatori, corrette manovre per il sollevamento manuale dei carichi.



Mansioni Principali:

- 1) Preparazione e miscelazione bevande calde e fredde.
- 2) Preparazione e disposizione alimenti per aperitivi, piccole colazioni, salateria con uso minimo di coltelleria.
- 3) Uso di macchine ed apparecchi come: macchina da caffè, spremi agrumi, tritaggiaccio, lavabicchieri /tazze etc.
- 4) Riempimento materiali del bancone
- 5) Pulizia del bancone, mensole, frigoriferi, piani d'appoggio.
- 6) Magazzinaggio di bottiglie, bicchieri, alimenti, scatolame.