



BRANDUTBILDNING-HOTELL OCH RESTAURANG

Målgrupp: Hotell och restauranganställda

Vi anpassar utbildningen till Ert hotell och vilken personalgrupp vi utbildar

Kurstid: 3 timmar

Syfte:

I den här kursen får deltagarna lära sig om brandens uppkomst, brandförlopp och hur man kan begränsa en brand. I kursen informeras om hur man förebygger bränder på hotell samt orsaker till att det börjar brinna. Vi går igenom instruktionerna för agerande vid brandlarm och vilka risker det medför Utrymningsvägar och utrymningsdörrar. Vi informerar om handhavandet av Ert brandtekniska skydd som t.ex. handbrandsläckare och inomhusbrandposter samt agerandet vid **RÄDDA-VARNA-LARMA-SLÄCK** samt en säker utrymning.

Kursinnehåll:

- Teoretisk och praktisk genomgång av brandrisker
- Utrymning
- Handhavande av handbrandsläckare samt fasta brandredskap
- Livräddande insatser

Praktiska moment:

- Brand i kläder
- Brand i köksutrustning
- Brand i rumsmiljö
- Handbrandsläckning
- Räddande av skadad

Mål:

Efter kursen ska deltagaren känna sig trygg med hotellets instruktioner vid händelse av brand eller brandlarm och kunna agera vid tillbud. Deltagaren skall kunna veta riskerna vid brand och kunna göra en första insats. Deltagaren skall bli medveten om sin roll vid en brand och lära sig att hantera gästerna utefter det tillstånd de befinner sig i.

Boss Brand & sjösäkerhet AB
Brovägen 112, 621 73 Visby
E- post: info@bossgotland.se
Hemsida: www.bossgotland.se



Efter genomgången utbildning skall deltagaren ha fått ökad kunskap och förståelse för brandens uppkomst och på så sätt kunna medverka i att förebygga bränder på Ert hotell samt göra en livräddande insatts.

**Pris 9,000 kr per grupp max 20 min 15 deltagare.
Pris 750 kr/person för grupper från 8-14 deltagare.**

Boss Brand & sjösäkerhet AB
Brovägen 112, 621 73 Visby
E- post: info@bossgotland.se
Hemsida: www.bossgotland.se