



Restaurangbranschens utbildningspartner

”...det är inte frågan OM det händer utan
NÄR och vet jag då hur jag ska agera...”

Utbildningen är anpassad enligt Svenska HLR Rådets nya riktlinjer.

Utbildningen vänder sig till:

Alla i verksamheten. Restauranganpassad.

Målsättning:

L-ABC

L-Lägesbedömning, A-Andning, B-Blödning, C-Chock

HLR

Hjärt- och lungräddning

Du och dina arbetskamrater ska veta vad ni ska göra om situationen uppstår.

Vi varvar teori med praktik och går igenom de vanligaste orsakerna till att du tvingas använda dig av dina kunskaper.

Vad har hänt, vad ska du göra, hur ska du göra, agera, motivera varför du agerat som du gjort.

Situationerna speglar verkligheten i din bransch.

Kursen alla borde uppdatera minst 1ggr/år!

Om du frågar dig själv - vet t ex dina arbetskamrater hur de ska agera om det händer DIG något? Då blir frågan skrämmande aktuell och man inser rätt snart hur fort man faktiskt glömmer bort de eventuella kunskaper man fått.

Den här kursen ger dig färdigheter och kunskaper som kan rädda en annan människas liv och begränsa skadan och förhindra komplikationer.

Känslan av att bara veta att man kan göra något än inget alls, är stor.

Den tid det tar innan professionell hjälp anländer känns ofta som en evighet och för den drabbade kan det vara avgörande om och hur någon agerar under den tiden.

Vi ger dig kunskap att agera!



UTBILDNINGSAKTA

Pris: 1 295kr exkl moms

Studietimmar: 4 tim

Innehåll L-ABC/HLR:

- Vad är L-ABC och HLR
- Första hjälpen vid olycksfall och hastigt insjuknande:
 - Insikt symptom på de vanligaste sjukdomsbilderna.
 - Utföra första hjälpen andning-blödning-chock.
 - Kunna konstatera hjärtstopp
 - Kalla på hjälp
 - Utföra hjärt-lung-räddning tills hjälp anländer.
 - Generella kunskaper i akut omhändertagande.
- Teori och praktik

”I’m not afraid to die,
I just don’t want to be there
when it happens.”

Woody Allen

Vid avslutad godkänd utbildning
erhålles diplom.