



GESTION DE L'ÉTOUFFEMENT

En restauration. 3H

Vous êtes-vous déjà demandé comment vous réagiriez face à un client qui s'étouffe pendant qu'il mange ? Que se passe-t-il dans votre cerveau à ce moment précis, et comment allez-vous surmonter la peur et le stress pour agir correctement ?



PRÉREQUIS

Aucun

Tarif individuel : 95 euros, HTVA, par personne.

Tarif Entreprise : 700 euros, HTVA.

12 personnes maximum.

Durée : 3H.

OBJECTIFS

Soyez prêt à agir en cas d'urgence. Maîtrisez les techniques de premiers secours et soyez efficaces sous pression.

Maîtrisez les techniques de désobstruction des voies aériennes auprès de vos clients ou collaborateurs

Gestion du stress en situation d'urgence: rester calme et gérer efficacement la crise.

CONTENU

Apprendre à ancrer l'apprentissage et être efficace en cas de problème

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Simulation, PNL, MBCT

DIPLÔME

Certificat de participation

Infos pratiques :

- Lieu : 6 rue du château d'eau, Leudelange.

HoReCa Collectivités

