

Diæter ved allergi og fødevareintolerance

Kort fortalt

Du kan planlægge, tilberede og deklare ernæringsrigtige måltider til personer med fødevareallergi/intolerance. Du kan anvende faktablade og varedeklorationer for anvendte halv- og helfabrikata i udarbejdelsen af retter. Kursets kompetencer opnås i forhold til cøliaki/glutenintolerance, mælkeallergi/laktoseintolerance.

Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.;

Fag: Diæter ved allergi og fødevareintolerance

Fagnummer: 48792	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

Målgruppe: Produktionsmedarbejdere og teamledere som arbejder med professionel forplejning på offentlige og private køkkener.

Beskrivelse: Du kan:

Planlægge, tilberede og deklare ernæringsrigtige måltider til personer med fødevareallergi/intolerance.

Anvende specialprodukter i forhold til at undgå et givent allergen.

Anvende faktablade og varedeklorationer for anvendte halv- og helfabrikata i udarbejdelsen af deklorationer på de enkelte retter.

Kursets kompetencer opnås i forhold til:

Cøliaki/glutenintolerance

Mælkeallergi/laktoseintolerance

Kursuspris

AMU:

DKK 416,00

Uden for målgruppe:

DKK 1.616,60

Tilmelding

