

Madfremstilling og vejledning

Fag: Madfremstilling uden fødevareallergi

Fagnummer: 48824	Varighed 1 dag
AMU-pris: DKK 208,00	Uden for målgruppe: DKK 933,30

Målgruppe: Medarbejdere, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du kan:

Ved planlægning og udvikling af retter tage hensyn til de fødevarer, der oftest forårsager allergiske reaktioner.

Erstatte de allergifremkaldende fødevarer, så retten beholder sin kulinariske værdi.

Udarbejde liste over anvendte ingredienser i de enkelte retter til både gæster og egenkontrol.

Fag: Fremstilling af supper og saucer - trin 2

Fagnummer: 48831	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

Målgruppe: Medarbejdere, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du kan:

Fremstille og anvende fonder og bouilloner til tilberedning af supper og saucer, herunder ægte saucer til forskellige kød- og fisketyper.

Anvende avancerede metoder til fremstilling af supper og garniture.

Fremstille consommé, creme, puré og veloutésupper.

Arbejde efter gældende regler for fødevarehygiejne og egenkontrol i relation til målet.

Kursuspris

AMU:

DKK 832,00

Uden for målgruppe:

DKK 3.483,20

Tilmelding



Fag: Vejledning om fødevareallergi

Fagnummer: 48833	Varighed 1 dag
AMU-pris: DKK 208,00	Uden for målgruppe: DKK 933,30

Målgruppe: Medarbejdere, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du kan:

- Informere om allergener i den fremstillede mad efter gældende lovgivning om mærkning af fødevarer.
- vejlede i relation til fødevareallergi.
- Genkende symptomerne på allergisk reaktion og kan handle hensigtsmæssigt i disse situationer.