

Fødevareallergi: Vejledning og erstatningsråvarer

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at planlægge og udvikle retter under hensyntagen til fødevarer, der kan forårsage allergiske reaktioner; fx ved at udvikle lister over ingredienser og allergener i retter.

Fag: Fødevareallergi: Vejledning og erstatningsråvarer

Fagnummer: 20842	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 0,00	Uden for målgruppe: DKK 0,00

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke-faglærte gastronomer der ønsker eller arbejder med information og vejledning om fødevareallergier i madfremstilling.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:

- At forklare hvilke fødevarer der kan erstatte allergifremkaldende fødevarer, så retten beholder sin kulinariske værdi.
- At forklare om allergener i maden efter gældende lovgivning samt vejlede om dette.
- At redegøre for symptomer på allergiske reaktioner.
- På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
 - At genkende symptomer på allergiske reaktioner og handle hensigtsmæssigt.
 - At planlægge og udvikle retter under hensyntagen til fødevarer, der kan forårsage allergiske reaktioner.
 - At udvikle lister om anvendte ingredienser og allergener i enkelte retter og produkter til gæster og egenkontrol.

Kursuspris

AMU:
 DKK 0,00

Uden for målgruppe:
 DKK 0,00

Tilmelding

