

# 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.

## Hold

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

## Fag: Fødevareallergi: Vejledning og erstatningsråvarer

<b>Fagnummer:</b> 20842	<b>Varighed</b> 3 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 624,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 2.299,90

**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 624,00

**Uden for målgruppe:**  
 DKK 2.299,90

## Tilmelding

