Diæt- og allergivenligt brød

Kort fortalt
På kurset lærer du at fremstille velsmagende diæt- og allergivenligt brød ud fra viden om de mest udbredte allergier og livsstilssygdomme. Du lærer at udvælge og kvalitetsvurdere egnede råvarer og arbejde med disse med henblik på en færdig brødproduktion. Du lærer derudover at informere om ingredienser i diæt- og allergivenligt brød til kunder og egenkontrol.

Fag: Diæt- og allergivenligt brød

Fagnummer: 48373	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.678,30

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte), der er beskæftiget med brødfremstilling i bagerier, konditorier, hotel- og restaurantkøkkener m.fl., og som ønsker at erhverve sig specifikke kompetencer udi produktion af diæt- og allergivenligt brød.

Beskrivelse: Deltageren kan:
Fremstille diæt- og allergivenligt brød, både småbrød og store brød, ud fra viden om de mest udbredte allergier og livsstilssygdomme.
Udvælge og kvalitetsvurdere egnede råvarer til produktion af velsmagende diæt- og allergivenligt brød.
Kvalitetsvurdere egne brød i forhold til diæt og fødevareallergi.
Informere om ingredienser i diæt- og allergivenligt brød til kunder og egenkontrol i henhold til lovgivning om allergener.

Kursuspris

AMU:
DKK 436,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.678,30

Tilmelding