

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.

Hold

Kurset du har valgt, kan være en del af en samlet pakke. Se kursuspakken ved at søge på kursets fagnummer. Du kan ofte også tage kurset for sig selv, kontakt os for mere info: Kursussekretær Charlotte Vigtoft Nielsen 9680 1516 Du kan også bruge kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.;

Fag: Diæt- og allergivenligt brød

> **Fagnummer:**
48373

> **Varighed**
2 dage

> **AMU-pris:**
DKK 256,00

> **Uden for målgruppe:**
DKK 1.463,40

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.

> **Kontakt**

Find kontakt via hjemmesiden

> **Kursuspris**

AMU:
DKK 256,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.463,40

> **Tilmelding**

