

Information og deklARATION for mad og retter

Kort fortalt

Du kan udarbejde liste over anvendte ingredienser og allergener i de enkelte retter/produkter til både gæsten og til egenkontrol. Du kan informere og vejlede gæsten retters og produkters næringsindhold. Og du kan udvælge egnet emballage til færdigretter eller To Go produkter.

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: Information og deklARATION for mad og retter

Fagnummer: 48821	Varighed 1 dag
AMU-pris: DKK 208,00	Uden for målgruppe: DKK 933,30

Målgruppe: Faglærte gastronomer eller tilsvarende, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du kan:

Udarbejde liste om anvendte ingredienser og allergener i de enkelte retter/produkter til både gæsten og til egenkontrol.

Informere og vejlede gæsten om de enkelte retter/produkter og deres næringsindhold
Udvælge egnet emballage til færdigretter eller To Go produkter.

Kursuspris

AMU:
DKK 208,00

Uden for målgruppe:
DKK 933,30

Tilmelding

