

Madfremstilling uden fødevarerallergi

Kort fortalt

Du kan planlægge og udvikle retter med en optimal kulinarisk værdi og uden at gøre brug af allergifremkaldende fødevarer. Du kan desuden udarbejde liste over anvendte ingredienser til gæster 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: Madfremstilling uden fødevarerallergi

Fagnummer: 48824	Varighed 1 dag
AMU-pris: DKK 208,00	Uden for målgruppe: DKK 933,30

Målgruppe: Medarbejdere, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse:

Du kan:
Ved planlægning og udvikling af retter tage hensyn til de fødevarer, der oftest forårsager allergiske reaktioner.
Erstatte de allergifremkaldende fødevarer, så retten beholder sin kulinariske værdi.
Udarbejde liste over anvendte ingredienser i de enkelte retter til både gæster og egenkontrol.

Kursuspris

AMU:
DKK 208,00

Uden for målgruppe:
DKK 933,30

Tilmelding

