

Diæter ved allergi og fødevareintolerance

Kort fortalt

Du kan planlægge, tilberede og deklarere ernæringsrigtige måltider til personer med fødevareallergi/intolerance. Du kan anvende faktablade og varedeklarationer for anvendte halv- og helfabrikata i udarbejdelsen af retter. Kursets kompetencer opnås i forhold til cøliaki/glutenintolerance, mælkeallergi/laktoseintolerance.

Fag: Diæter ved allergi og fødevareintolerance

> Fagnummer: 48792	> Varighed 2 dage
> AMU-pris: DKK 256,00	> Uden for målgruppe: DKK 1.463,40

Målgruppe: Produktionsmedarbejdere og teamledere som arbejder med professionel forplejning på offentlige og private køkkener.

Beskrivelse: Du kan:
Planlægge, tilberede og deklarere ernæringsrigtige måltider til personer med fødevareallergi/ intolerance.
Anvende specialprodukter i forhold til at undgå et givent allergen.
Anvende faktablade og varedeklarationer for anvendte halv- og helfabrikata i udarbejdelsen af deklareret på de enkelte retter.

Kursets kompetencer opnås i forhold til:
 Cøliaki/glutenintolerance
 Mælkeallergi/laktoseintolerance

> Kontakt

Find kontakt via hjemmesiden

> Kursuspris

AMU:
DKK 256,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.463,40

> Tilmelding

