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 416,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.616,60

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 deklarationer på de enkelte retter.

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

Kursuspris

AMU:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.616,60

Tilmelding