

Diæter ved allergi og fødevarerintolerance

Kort fortalt

Du kan planlægge, tilberede og deklarerer ernæringsrigtige måltider til personer med fødevarerallergi/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.

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: Diæter ved allergi og fødevarerintolerance

> 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 deklarerer ernæringsrigtige måltider til personer med fødevarerallergi/ 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

> Kontakt

Find kontakt via hjemmesiden

> Kursuspris

AMU:
DKK 256,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.463,40

> Tilmelding

