

Diæter ved allergi og fødevareintolerance

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at anvende specialprodukter i forhold til at undgå allergener, og i den forbindelse kunne aflæse og udarbejde faktablade og varedeklARATIONER.

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 fødevareintolerance

Fagnummer: 20888	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte og ikke faglærte, som arbejder med professionel forplejning i offentlige og private køkkener. Ikke faglærte bør inden kurset have opnået færdigheder svarende til kurserne: "20867 Måltidsplanlægning og tilberedning: Småttspisende 1" og "20868 Planlægning og tilberedning af måltider til børn."

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:

At redegøre for, hvordan man anvender specialprodukter i forhold til at undgå et givent allergen.
At redegøre for anvendelsen af faktablade og varedeklARATIONER for anvendte halv- og helfabrikata i udarbejdelsen af deklARATIONER på de enkelte retter. Og her med særlig fokus på: Cøliaki (gluten-intolerance), mælkeallergi og laktoseintolerance.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At anvende specialprodukter i forhold til at undgå et givent allergen.

Kursuspris

AMU:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.616,60

Tilmelding

