

Information og deklaration for mad og retter

Kort fortalt

Du kan udarbejde liste over anvendte ingredienser og allergener i de enkelte retter/produkter til både gæsten og til egenkontrol. Du kan informere og vejlede gæsten retters og produkters næringsindhold. Og du kan udvælge egnet emballage til færdigretter eller To Go produkter.

Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.;

Fag: Information og deklaration for mad og retter

> **Fagnummer:**

48821

> **Varighed**

1 dag

> **AMU-pris:**

DKK 128,00

> **Uden for målgruppe:**

DKK 846,70

Målgruppe: Faglærte gastronomer eller tilsvarende, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du kan:

Udarbejde liste om anvendte ingredienser og allergener i de enkelte retter/produkter til både gæsten og til egenkontrol.

Informere og vejlede gæsten om de enkelte retter/produkter og deres næringsindhold

Udvælge egnet emballage til færdigretter eller To Go produkter.

> **Kontakt**

ZBC

Kursusteamet

55788888

> **Kursuspris**

AMU-målgruppe:

DKK 128,00

**Ikke AMU-målgruppe,
fremmøde:**

DKK 846,70

> **Tilmelding**

