



# 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 på denne side for at blive adviseret om nye hold.;

## Fag: Information og deklaration for mad og retter

<b>Fagnummer:</b> 48821	<b>Varighed</b> 1 dag
<b>AMU-pris:</b> DKK 208,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 933,30

**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  
55788888

## Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 208,00

**Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:**  
DKK 933,30

## Tilmelding

