



Diæter ved allergi og fødevareintolerance

Kort fortalt

Du kan planlægge, tilberede og deklarerer 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.

> Kontakt

ZBC
Kursusteamet
55788888

Fag: Diæter ved allergi og fødevareintolerance

> **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 fødevareallergi/intolerance.

Anvende specialprodukter i forhold til at undgå et givent allergen.

Anvende faktablade og varedeklarationer for anvendte halv- og helfabrikata i udarbejdelsen af deklareret på de enkelte retter.

Kursets kompetencer opnås i forhold til:

___ Cøliaki/glutenintolerance

___ Mælkeallergi/laktoseintolerance

> Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 256,00

**Ikke AMU-målgruppe,
fremmøde:**
DKK 1.463,40

> Tilmelding

