



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.

Hold

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

> 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

> **Kursuspris**
AMU-målgruppe:
DKK 256,00

Ikke AMU-målgruppe,
fremmøde:
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 deklARATIONER på de enkelte retter.

Kursets kompetencer opnås i forhold til:

Cøliaki/glutenintolerance

Mælkeallergi/laktoseintolerance

> Tilmelding

