

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.

Kontakt

ZBC
55788888

Fag: Diæter ved allergi og fødevareintolerance

Fagnummer: 20888	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.678,30

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 436,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.678,30

Tilmelding

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: Småtspisende 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.

ZBC
Ahorn Allé 3-5
4100 Ringsted
Tlf: 5578 8888