



# Fødevareallergi: Vejledning og erstatningsråvarer

## Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at planlægge og udvikle retter under hensyntagen til fødevarer, der kan forårsage allergiske reaktioner; fx ved at udvikle lister over ingredienser og allergener i retter.

## Fag: Fødevareallergi: Vejledning og erstatningsråvarer

<b>Fagnummer:</b> 20842	<b>Varighed</b> 3 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 0,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 0,00

**Målgruppe:** Kurset retter sig mod ikke-faglærte gastronomer der ønsker eller arbejder med information og vejledning om fødevareallergier i madfremstilling.

**Beskrivelse:** Du opnår viden, som gør dig i stand til:

At forklare hvilke fødevarer der kan erstatte allergifremkaldende fødevarer, så retten beholder sin kulinariske værdi.

At forklare om allergener i maden efter gældende lovgivning samt vejlede om dette.

At redegøre for symptomer på allergiske reaktioner.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At genkende symptomer på allergiske reaktioner og handle hensigtsmæssigt.

At planlægge og udvikle retter under hensyntagen til fødevarer, der kan forårsage allergiske reaktioner.

At udvikle lister om anvendte ingredienser og allergener i enkelte retter og produkter til gæster og egenkontrol.

## Kontakt

ZBC  
55788888

## Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 0,00

**Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:**  
DKK 0,00

## Tilmelding

