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.

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Fag: Fødevareallergi: Vejledning og erstatningsråvarer

Fagnummer: 20842	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 654,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.387,45

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.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 654,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 2.387,45

Tilmelding