



Information og deklaration for mad og retter

Kort fortalt

Du kan udarbejde liste over anvendte ingredienser og allergener i de enkelte retter/produkter til både gæsten og til egenkontrol. Du kan informere og vejlede gæsten retters og produkters næringsindhold. Og du kan udvælge egnet emballage til færdigretter eller To Go produkter.

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
55788888

Fag: Information og deklaration for mad og retter

Fagnummer: 48821	Varighed 1 dag
AMU-pris: DKK 208,00	Uden for målgruppe: DKK 933,30

Målgruppe: Faglærte gastronomer eller tilsvarende, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse:

Du kan:
Udarbejde liste om anvendte ingredienser og allergener i de enkelte retter/produkter til både gæsten og til egenkontrol.
Informere og vejlede gæsten om de enkelte retter/produkter og deres næringsindhold
Udvælge egnet emballage til færdigretter eller To Go produkter.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 208,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 933,30

Tilmelding

