

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.

Hold

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

Fag: Diæter ved allergi og fødevareintolerance

Fagnummer: 20888	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

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 deklarerationer 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.

Kursuspris

AMU:

DKK 416,00

Uden for målgruppe:

DKK 1.616,60

Tilmelding

