

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.

Hold

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

Fag: Fødevareallergi: Vejledning og erstatningsråvarer

Fagnummer:

20842

Varighed

3 dage

AMU-pris:

DKK 624,00

Uden for målgruppe:

DKK 2.299,90

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:

DKK 624,00

Uden for målgruppe:

DKK 2.299,90

Tilmelding

