



Madfremstilling uden fødevareallergi



Fag: Madfremstilling uden fødevareallergi

Fagnummer: 48824	Varighed 1 dag
AMU-pris: DKK 208,00	Uden for målgruppe: DKK 933,30

Målgruppe: Medarbejdere, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du kan:

Ved planlægning og udvikling af retter tage hensyn til de fødevarer, der oftest forårsager allergiske reaktioner.

Erstatte de allergifremkaldende fødevarer, så retten beholder sin kulinariske værdi.

Udarbejde liste over anvendte ingredienser i de enkelte retter til både gæster og egenkontrol.

Kontakt



Susan Nissen
Uddannelsessekretær
9633 2229
sni@amunordjylland.dk

Kursuspris

AMU:
DKK 208,00

Uden for målgruppe:
DKK 933,30

Tilmelding

