



Fødevareallergi: Vejledning og erstatningsråvarer



Fag: Fødevareallergi: Vejledning og erstatningsråvarer

Fagnummer: 20842	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 0,00	Uden for målgruppe: DKK 0,00

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.

Kontakt

Find kontakt via hjemmesiden

Kursuspris

AMU:
DKK 0,00

Uden for målgruppe:
DKK 0,00

Tilmelding

