



# Fødevareallergi: Vejledning og erstatningsråvarer



## 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

<b>Fagnummer:</b> 20842	<b>Varighed</b> 3 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 0,00	<b>Uden for målgruppe:</b> 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 redegøre for symptomer på allergiske reaktioner.

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

