

VOKSEN- OG EFTERUDDANNELSE

Diæter ved allergi og fødevareintolerance

Målgruppe

Produktionsmedarbejdere og teamledere, som arbejder med professionel forplejning i offentlige og private køkkener.

Indhold

Lær at planlægge, tilberede og deklarerer ernæringsrigtige måltider til personer med fødevareallergier eller fødevareintolerance.

Formål

Efter kurset kan du planlægge og tilberede ernæringsrigtige måltider til personer fødevareallergier og -intolerancer. Du lærer at anvende specialprodukter i forhold til at undgå et specifikt allergen.

Du lærer samtidig at deklarerer måltiderne rigtigt, hvor du anvender faktablade og varedeklarationer for anvendte halv- og helfabrikata i udarbejdelsen af deklARATIONERNE på de enkelte retter.

Eksamen

Der kan være en prøve på uddannelsen.

Deltagerbetingelser

Se www.tradium.dk for de regelsæt, der findes for deltagerbetaling og tilmelding til kurset. Såfremt du er ledig, bør du være opmærksom på, at gennemførelsen af et kursus altid sker ifølge aftale mellem jobcenter og kursusist.

Varighed

2 dage

Kursussted

Tradium, Vester Alle 26, 8900 Randers C.

Yderligere information

Kontakt kursussekretær Pia Hornbæk Larsen på T 8711 8512 eller pila@tradium.dk for at høre mere.

Kursusudbud

NUMMER	KURSUS NAVN	VARIGHED	DATO
48792	Diæter ved allergi og fødevareintolerance	2 dage	Se tradium.dk