

# Information og deklaration for mad og retter

## Kort fortalt

Du kan udarbejde liste over anvendte ingredienser og allergener i de enkelte retter/produkter til både gæsten og til egenkontrol. Du kan informere og vejlede gæsten retters og produkters næringsindhold. Og du kan udvælge egnet emballage til færdigretter eller To Go produkter.

## Fag: Information og deklaration for mad og retter

|                                |                                          |
|--------------------------------|------------------------------------------|
| <b>Fagnummer:</b><br>48821     | <b>Varighed</b><br>1 dag                 |
| <b>AMU-pris:</b><br>DKK 208,00 | <b>Uden for målgruppe:</b><br>DKK 933,30 |

**Målgruppe:** Faglærte gastronomer eller tilsvarende, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

**Beskrivelse:** Du kan:

Udarbejde liste om anvendte ingredienser og allergener i de enkelte retter/produkter til både gæsten og til egenkontrol.

Informere og vejlede gæsten om de enkelte retter/produkter og deres næringsindhold

Udvælge egnet emballage til færdigretter eller To Go produkter.

## Kursuspris

**AMU:**

DKK 208,00

**Uden for målgruppe:**

DKK 933,30

## Tilmelding

