

# Diæter ved allergi og fødevareintolerance

## Kort fortalt

Du kan planlægge, tilberede og deklarere ernæringsrigtige måltider til personer med fødevareallergi/intolerance. Du kan anvende faktablade og varedeklARATIONER for anvendte halv- og helfabrikata i udarbejdelsen af retter. Kursets kompetencer opnås i forhold til cøliaki/glutenintolerance, mælkeallergi/laktoseintolerance.

## Fag: Diæter ved allergi og fødevareintolerance

|                                |                                            |
|--------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>Fagnummer:</b><br>48792     | <b>Varighed</b><br>2 dage                  |
| <b>AMU-pris:</b><br>DKK 416,00 | <b>Uden for målgruppe:</b><br>DKK 1.616,60 |

**Målgruppe:** Produktionsmedarbejdere og teamledere som arbejder med professionel forplejning på offentlige og private køkkener.

### Beskrivelse: Du kan:

Planlægge, tilberede og deklarere ernæringsrigtige måltider til personer med fødevareallergi/intolerance.

Anvende specialprodukter i forhold til at undgå et givent allergen.

Anvende faktablade og varedeklARATIONER for anvendte halv- og helfabrikata i udarbejdelsen af deklARATIONER på de enkelte retter.

Kursets kompetencer opnås i forhold til:

☐ Cøliaki/glutenintolerance

☐ Mælkeallergi/laktoseintolerance

## Kursuspris

### AMU:

DKK 416,00

### Uden for målgruppe:

DKK 1.616,60

## Tilmelding

