



Gastronomi uden fødevarerallergi

AMU-mål: 43161, Gastronomi uden fødevarerallergi

Varighed: 1 dag

Se aktuelle opstartsdatoer:

www.amunordjylland.dk/amu

> Servicefagene

> Køkken, hotel og restaurant.

På dette kursus sætter vi fokus på menuplanlægning og udvikling af retter med hensyntagen til de fødevarer, der oftest forårsager allergiske reaktioner.

Du lærer at erstatte de allergifremkaldende fødevarer, så retten stadig er gastronomisk indbydende og velsmagende. Du bliver i stand til at udarbejde og formidle lister over ingredienser i de enkelte retter til gæster, samt hvordan du vejleder gæsten i relation til fødevarerallergi.

Du får kendskab til symptomerne på allergisk reaktion, og til hvordan du handler hensigtsmæssigt i disse situationer.

Målgruppe

Kurset henvender sig til dig, som er enten faglært eller ufaglært medarbejder, og som enten er, eller har ønske om at blive beskæftiget med fremstilling af mad i restaurationskøkkener, caféer, kantiner og lignende.

Økonomi

Kurserne gennemføres under AMU rammer med mulighed for at søge løntabsgodtgørelse, befordringsgodtgørelse m.v. I henhold til AMU lovgivningen

Tilmelding

Såvel tilmelding som ansøgning om VEU-godtgørelse foretages på:

www.efteruddannelse.dk

Uddannelsessted

AMU Nordjylland
Sofievej 61
9000 Aalborg

Yderligere information

Susan Nissen, kursussekretær

Telefon: 9633 2229

E-mail: sni@amunordjylland.dk

Helle Damgaard Bonde,

Hotel, køkken og restaurant

Telefon: 9633 2208

E-mail: hdb@amunordjylland.dk