



Utbildning – Specialkost

Allergier, allergener, gluten, laktos och spannmålsallergier. Vad behöver man veta som kock eller servetris?

Innehåll:

Utbildningen ger fördjupad kunskap om matallergier, allergener och intoleranser där det finns behov av specialkost, samt hur du kan kvalitetssäkra rutiner för säker måltidshantering.

- Specialkost för olika behov vid födoämnesallergi, korsallergi och intoleranser
- Anpassad kost utifrån etik, religion och livsstil
- Planering av recept och måltider för specialkost
- Livsmedelverkets riktlinjer och råd
- Rutiner för säker måltidshantering vid specialkost

Föreläsare:

Jonas Lindvall, TUC Academy.

Jonas har en gedigen erfarenhet av att arbeta som kock, köksmästare och souschef både inom privat och offentlig verksamhet. Han har även drivit restaurang i egen regi under en tid.

Under åren 2002–2017 arbetade Jonas med att utbilda inom restaurang och storhushåll men hade även övergripande utbildningsansvar på flera verksamheter i utbildningsbranschen.

Var:

Campus Ljungby, Garvaren plan 2, Sohlbergssalen

När:

Tillfälle 1: 6/9, kl. 09.00–16.00

Anmäl dig här: <https://forms.gle/eWcTnvt7wLeOPEqq9> senast 28/8.

eller

Tillfälle 2: 20/9, kl. 09.00–16.00

Anmäl dig här: <https://forms.gle/NTK2475U85ooCQy59> senast 11/9.

Utbildningen är kostnadsfri och ingår i erbjudandet för projektet Kompetenslyft inom Restaurangbranschen.

Hemsida: campusljungby.se

Kontakt:

rolf@campusljungby.se eller asa@campusljungby.se

Projektet finansieras av ESF, Europeiska Socialfonden och medfinansieras av den privata sektorn.