



Utbildning – **Specialkost & klimatsmart mat**

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

Innehåll:

Dagen kommer delas upp i två delar där ena delen ger fördjupad kunskap om matallergier, allergener och intoleranser där det finns behov av specialkost, samt hur du kan kvalitetssäkra rutiner för säker måltidshantering. Andra delen fokuserar på Agenda 2030 och hur man ska kunna göra medvetna val av klimatsmarta livsmedel i arbetet med måltidsverksamhet.

- Specialkost för olika behov vid födoämnesallergi, korsallergi och intoleranser (del 1)
- Anpassad kost utifrån etik, religion och livsstil (del 1)
- Rutiner för säker måltidshantering vid specialkost (del 1)
- Hållbar livsmedelsverksamhet – Vilka val ska man göra? (del 2)
- Klimatsmarta livsmedel – säsong, närproducerat, ekologiskt (del 2)
- Matsvinn-köksekonomi (del 2)

Föreläsare:

Annette Bohman, TUC Academy.

Annette började sin bana inom mat- och restaurangbranschen redan som 13-åring och har sedan dess hunnit med att arbeta som krögare, köksmästare och lärare på restaurangskolan. Hon är en sann entreprenör då hon drivit ett flertal restauranger samt ett pensionat.

Var:

Campus Ljungby, Garvaren plan 2, Strålforsalen

När:

16 februari, kl. 09.00–16.00

Anmäl dig här: <https://forms.gle/pNBxT2869wgi72x88> senast 9/2

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.