



# Specialkost

## inklusive Anpassad kost vid NPF

### 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.

Under den andra delen fördjupar vi oss mer i kring anpassad kost kopplad till NPF.

I samband med fikapaus kommer reflektionsuppgifter delas ut för att samtala kring.

*Kursen utgår ifrån Kost & Närings nationella rekommendationer.*

### Del 1

- Specialkost för olika behov vid födoämnesallergi, korsallergi och intoleranser
- Rutiner för säker måltidshantering vid specialkost
- Ansvarsfrågan inom specialkost
- Låglaktoskost

### Del 2

- Anpassad kost
- Anpassade måltider och anpassad kost för barn och elever med NPF
- Konsistensanpassad kost – konsistenstrappan
- Medicinsk motiverad kost

### 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, Strålförssalen

### 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](https://campusljungby.se)

### Kontakt:

[rolf@campusljungby.se](mailto:rolf@campusljungby.se) eller [asa@campusljungby.se](mailto:asa@campusljungby.se)

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