

Kursusnummer: 42452

Diæt- og allergikost

Du lærer at sammensætte, beregne og fremstille retter til diæter for personer med særlige behov



Varighed 5 dage

Kursusperiode

Se www.hrs.dk

Formål med kurset

Du lærer at:

- sammensætte, beregne og fremstille retter til diæter for personer med behov for energireduceret kost, personer med diabetes og småtspisende
- sammensætte, beregne og fremstille retter uden anvendelse af mel, mælk eller æg med afsæt i viden om de mest almindelige kostrelaterede allergiformer
- planlægge og tilberede retter til diæter med baggrund i kendskab til de mest aktuelle vel færdssygdomme og dissers forebyggelse
- udarbejde dagskostplaner til sygehus- og plejehjemsområdet og får indsigt i ansvarsfordelingen for kosten inden for området
- udføre kostberegning og kostplanlægning med anvendelse af IT samt søge relevante informationer om diæt- og allergikost på internettet.

Bedømmelse

Skolen udsteder uddannelsesbevis ved tilfredsstillende gennemførelse af kurset.

Pris

Deltagerbetaling er kr. 550,- for alle deltagere der hører under arbejdsmarkedsuddannelsens målgrupper, og du kan søge om VEU godtgørelse for perioden, du er på kursus.

Målgruppe

Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget med fremstilling af mad i institution, restaurant, kantine og lignende.

Tilmelding

Du skal tilmelde dig dette kursus via www.efteruddannelse.dk. Har du spørgsmål til kurset eller til den elektroniske onlinetilmelding på www.efteruddannelse.dk, kan du kontakte kursusadministrationen på tlf. 3386 2200 eller e-mail kursus@hrs.dk.

