

CURS: GESTIÓ D'AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES (3h)

OBJECTIU:

Adquirir coneixements bàsics sobre AL·LÈRGIA I INTOLERÀNCIA.
Conèixer les bases del Reglament 1169/2011 pel que fa a informació als consumidors.
Valorar com aplicar unes bones pràctiques d'elaboració i servei amb al·lèrgens.
Com preparar la documentació interna per informar al consumidor dels al·lèrgens presents en les nostres elaboracions.

METODOLOGIA I CONTINGUTS:

Curs amb base teòrica que té per objecte proporcionar les eines necessàries per localitzar al·lèrgies i intoleràncies a la carta.

DESTINAT A:

Caps de cuina, responsables.