

Anmeldung

(bitte per Post oder per Fax an uns senden)

Zum Lehrgang/Seminar/Modul

Termin von/bis

Teilnehmer/Anschrift:

Name, Vorname

Geburtsdatum

Beruf/Titel:

Straße - Hausnummer

PLZ - Ort

Telefon/Fax

E-Mail

Firma/Anschrift:

Firma

Straße - Hausnummer - PF

PLZ - Ort

Telefon/Fax

E-Mail

Teilnahmebedingungen siehe unter www.avt-ev.de

Zahlungsvereinbarung/Rechnung

an Teilnehmer:

an Firma:

Ort, Datum: _____

Unterschrift: _____

So finden Sie uns:

Ausbildungsverbund Teltow e. V. -
Bildungszentrum der IHK Potsdam

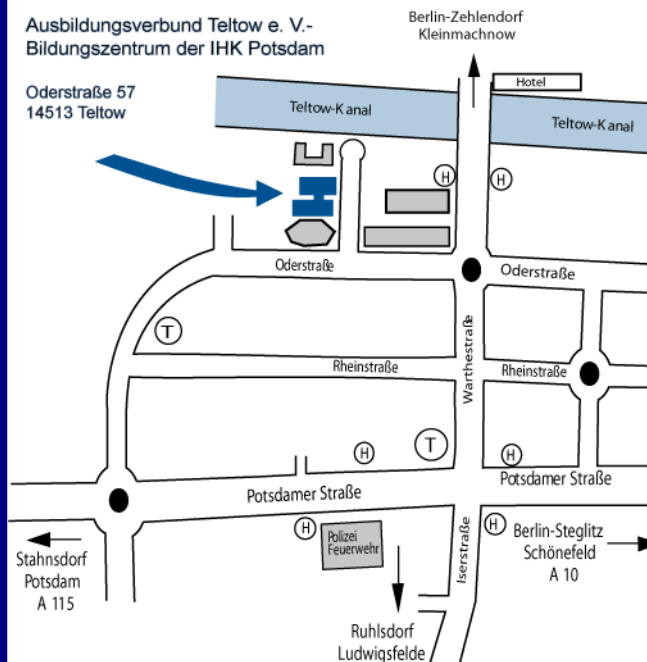
Oderstraße 57 in 14513 Teltow

Tel.: 03328 475120

Fax.: 03328 475119

Internet: <http://www.avt-ev.de>

E-Mail: info@avt-ev.de



Trägerzulassung nach AZAV liegt vor.



EUROPÄISCHE UNION
Europäischer Sozialfonds



HOGA Kompetenzzentrum

Gute Gastgeber für
Allergiker



IHK. Die Weiterbildung

Investition in Ihre Zukunft

Informationen zum Lehrgang

Allergenarm zu kochen heißt vor allen Dingen, natürlich zu kochen. Glücklicherweise müssen die meisten Allergiker dennoch nicht auf vollwertiges Essen verzichten, denn für viele Allergene hat der Handel Alternativprodukte zur Auswahl. In diesen Kurs erfahren Sie mehr über das Ernährungs-ABC. Was ist eine Lebensmittelallergie oder welche Rohstoffe und Lebensmittel können verwendet oder sollten aussortiert werden.

Zielgruppe

Für Gastronomen, Mitarbeiter in der Gastronomie und/oder Gemeinschaftsverpflegung und Neugierigen, für jeden Hobbykoch und auch für den Neueinsteiger in der Gastronomie interessant und informativ.

Ziele

Sie vertiefen Ihr Wissen und Ihre Fähigkeiten und Fertigkeiten rund um das Thema kochen für Allergiker. Ihre Gäste werden von Ihren Kenntnissen und Fähigkeiten beeindruckt sein und es mit Wohlgefallen wieder spiegeln.

Ihr Nutzen!

Nutzen Sie diese Fortbildungschance, um zukünftig verantwortungsvolle Aufgaben zu bewältigen, sich attraktiver der Wirtschaft zu präsentieren und damit Aufstiegschancen zu sichern.

Vertrauen Sie auf uns, als starken Partner im Bereich der Weiterbildung.

Ausbildungsort

Ausbildungsverbund Teltow e.V. –
Bildungszentrum der IHK Potsdam
Oderstraße 57
14513 Teltow

Inhalt

- Leben mit Allergien
- Allergie oder Unverträglichkeit?
- Unterschiede und Gemeinsamkeiten
- Woher kommen Allergien
- Wissenswertes über Lebensmittel
- Was sind Zusatzstoffe, wo stecken sie drin und wie kann man sie erkennen
- Infos über kritische und alternative Lebensmittel
- Laktose-, Gluten-, Fructose- und Histamin frei: Tipps zur richtigen und schonenden Zubereitung von Speisen



Dauer

16 Unterrichtsstunden
(2 x 8 Unterrichtsstunden)

Termine

2 Tage: 10.06.2015 und 12.06.2015

Unterrichtszeiten

09:55 – 15:05 Uhr

Entgelt

260,00 €

Abschluss

IHK – Teilnahmebescheinigung

Beratung zum Lehrgang

☎/📠 03328 475161/91 Frau Fege
E-Mail: fege@avt-ev.de

Anmeldung zum Lehrgang

Weiterbildungsservicebüro

☎/📠 03328 475131/18 macht@avt-ev.de
☎/📠 03328 475133/18 ehring@avt-ev.de

Unterkunft

Unterbringungsmöglichkeiten können je nach Kapazität bereitgestellt werden.

☎ 03328 475135 unterkunft@avt-ev.de