



Hurra – en allergisk gäst!

tisdag 31 mars 2009

Blommenhof Hotell

12.00	Start
13.15	Lunch
15.30	Fika
17.00	Slut

Anne Kosby

Utbildare på Bergström & Hellqvist, har mångårig erfarenhet av praktiskt arbete i kök och är en av de godkända utbildare inom konceptet *Hurra – en allergisk gäst!*

Frågor

Camilla Carlsson

Blommenhof Utbildning
0155-29 09 10

VÄLKOMMEN

Vad gör vi

Under denna halvdagsutbildning i livsmedelsallergier och överkänslighet samt andra specialkost jobbar vi med konceptet Hurra - en allergisk gäst, för att åstadkomma ett framgångsrikt arbete med kvalitet och livsmedelssäkerhet. Utbildningen är anpassad för personal i kök, restaurang och reception.

Utbildningen kommer att ha ett varierat upplägg där föreläsningsspass varvas med övningar och egna reflektioner. Den ska kännetecknas av stor delaktighet och aktivitet hos deltagaren.

Målet med dagen är

Målet med dagen är att öka personalens kunskaper om specialkost och bemötandet av en gäst med behov av specialkost. Genom denna utbildning kan dessutom Blommenhof Hotell i ett senare steg gå vidare för en certifiering mot Astma och allergiförbundets Tryggare Mat.

Innehåll

- Planering av menyn
- Bemötande
- Allergi och annan överkänslighet
- Fakta om övriga specialkost
- Planering av kök och utrustning
- Val av leverantör
- Förvaring
- Information om innehåll
- Beställning
- Matlagning
- Servering
- Rengöring
- Checklista; om någon får en reaktion
- Samarbeta mellan olika personalgrupper