

Hurra, en allergisk gäst – baskurs

Maten på restauranger måste ge näring och kraft till gästerna att orka med de krav som livet ställer och ett socialt liv. Därför måste också kunskapen hos restauranger och andra som serverar mat ständigt utvecklas och förnyas.

Utbildningen **Hurra, en allergisk gäst – baskurs** omfattar 4 timmar och hjälper restauranger och caféer att bemöta elever med allergi och överkänslighet samt att laga mat som gör alla glada och välmående. Den tar upp alla de särskilda krav på ställs på mat som serveras på restauranger och caféer.

Utbildningen är framtagen av Astma- och Allergiförbundet och genomförs av en godkänd utbildare som kommer till den plats ni väljer för utbildningen.

Säker mat i förskola och skola – baskurs

Maten i skolan ska bära eleverna genom dagen, ge dem kraft att orka med de krav som livet ställer, ett aktivt lärande och ett socialt liv. Därför måste också kunskapen i skolköket ständigt utvecklas och förnyas.

Utbildningen **Säker mat i förskola och skola – baskurs** omfattar 4 timmar och hjälper personal i förskola och skola att bemöta elever med allergi och överkänslighet samt att laga mat som gör alla glada och välmående. Den tar upp alla de särskilda krav på ställs på mat som serveras i förskola och skola.

Utbildningen är framtagen av Astma- och Allergiförbundet och genomförs av en godkänd utbildare som kommer till den plats ni väljer för utbildningen.

Beställning av kurs:

För att beställa en 4 timmars baskurs med materialet kontakta Rikard Åsgård, Ombudsman på Astma- och Allergiförbundet, tel 08-506 28 206, e-mail rikard.asgard@astmaoallergiforbundet.se

Priser:

Sluten kurs: 13 000:- + moms (för 10–15 deltagare); 15 000:- + moms (för 16–25 deltagare)

Beställaren ordnar lokal samt ev. förtäring och arrangerar tillfället. Kursmaterial och kursintyg ingår i priset och beställs av utbildaren. Resekostnad och ev logi för utbildaren tillkommer.

Öppen kurs: Det går även att skicka enskilda personer till en öppen kurs som vi kan anordna om minst 10 personer totalt kommer på kursen. Det kostar då 1800:- + moms/person man skickar. Då ordnar utbildaren lokal och ev. förtäring samt förbereder kurs, har kontakt med kursdeltagarna och delar ut intyg på genomgången kurs. Kursmaterial och kursintyg ingår i priset och beställs av utbildaren. Deltagarna betalar själv resan.