Kursdetails

Allergene & Co

Inhalte u. a.	In diesem Webinar geht es unter anderem um Lebensmittelintoleranzen und -allergien, die 14 Hauptallergene, allergenfreie Prozesse, alternative Lebensmittel sowie die praktische Umsetzung auf der Speisekarte und im Gästegespräch.
Lernziele	Die Teilnehmer/innen ... ... wissen über die rechtlichen Grundlagen in Bezug auf die Allergen-verordnung der Europäischen Union Bescheid. ... können den Unterschied zwischen Allergien und Unverträglichkeiten erklären. ... wissen, worauf bei den häufigsten Unverträglichkeiten zu achten ist. ... halten Regeln im Umgang mit Lebensmitteln in Bezug auf deren Lagerung und Verarbeitung ein, um Probleme zu vermeiden. ... sind sich der Wichtigkeit der Trennung von Lebensmitteln bei der Verarbeitung bewusst. ... können Allergene entsprechend den Richtlinien kennzeichnen. ... können Gäste beraten und Auskunft geben. ... können Alternativprodukte in die Speisenplanung einfließen lassen. ... können Arbeitsabläufe allergensicher gestalten. ... können bei Notfällen sicher handeln.
Abschluss	Digitaler Wissens-Check (80 % Erfolgsschwelle) **mit persönlichem Zertifikat** auf unserer Lernplattform https://trauner-akademie.at

2 Säulen	Live-Webinar	**2 Unterrichtseinheiten** (UE) à 50 Minuten
	E-Content	**1 WBT-Lernstrecke** (Web Based Training) mit rund 60 Minuten Lernzeit

Aufbau	Trainings-block 1	**Allgemeines:** Rechtliche Grundlagen Allergien Unverträglichkeiten Regeln im Umgang mit Lebensmitteln Lagerung & Zubereitung
	Trainings-block 2	**Die 14 Hauptallergene im Detail:** Allergene und ihr Auftreten Versteckte Allergene Menüplanung Allergenfreie Alternativen Praktische Umsetzung auf Karte und Buffet Kommunikation mit Gästen Umgang mit kritischen Situationen und Notfällen

© TRAUNER Akademie | 2025