

Gluteenittomuus ammattikeittiöissä -koulutuspäivä Helsingissä

Tule ja päivitä tietosi gluteenittoman ruokavalion turvallisesta toteuttamisesta!

Ammattikeittiön asiakaskunnasta yhä useampi noudattaa gluteenitonta ruokavaliota. Myös uusia gluteenittomia tuotteita tulee koko ajan lisää markkinoille. **Mitä gluteenittomissa palveluissa tulee ottaa huomioon?**

Koulutuspäivän aiheita ovat mm.

- keliakia sairautena
- gluteeniton ruokavalio ja gluteenittomat tuotteet
- gluteenittomia tuotteita koskeva lainsäädäntö
- gluteeniton ruoanvalmistus ja leivonta

Katso koulutuspäivän alustava ohjelma: PDF: [Gluteenittomuus ammattikeittiöissä syksy 2017.pdf](#), 92 kb, Updated: 15.08.2017

Ilmoittautuminen

Koulutuspäivän osallistumismaksu on 115 e/hlö. Hinta sisältää koulutuspäivän luennot, materiaalikansion sekä iltapäiväkahvit. Koulutuksen yhteydessä on gluteenittomien tuotteiden esittelyä ja maistatusta. Pyydettyessä toimitamme todistuksen koulutuspäivään osallistumisesta.

Koulutukseen osallistumisen voi peruuttaa viikkoa ennen tilaisuutta maksuttomasti. Tämän jälkeen tehdyistä peruutuksista veloitamme 50 % osallistumismaksusta. Peruutukset sähköpostilla koulutus @ keliakialiitto.fi. Ilmoittamatta jätetty peruutus laskutetaan täysimääräisenä.

Keliakialiitto pidättää oikeuden ohjelmamuutoksiin sekä koulutuksen peruuttamiseen, mikäli osallistujia ei tule riittävästi.

Tiedustelut koulutus @ keliakialiitto.fi, puh. (03) 2541 341.

Ilmoittautudu koulutukseen alla olevasta linkistä!

Paikka

Sokos Hotel Vaakuna, Kaivokatu 3
, Helsinki

Ajankohta

20.9.2017 12.00 - 16:00

Tapahtumaluokka

Ravitsemisalalan koulutukset

Järjestäjä

Keliakialiitto

