

Gluteenittomuus ammattikeittiöissä -koulutuspäivä

Mitä ravitsemisalan ammattilaisten tulee tietää gluteenittomasta ruokavaliosta?

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

Keliakialiitto järjestää Gluteenittomuus ammattikeittiössä -koulutuspäiviä 2019 seuraavasti:

Oulu	13.2.	Pori	18.9.
Jyväskylä	13.3.	Kotka	23.10.
Helsinki	5.4.	Seinäjoki	6.11.

Koulutuspäivän aiheita ovat mm.
gluteeniton ruokavalio
gluteenittomat tuotteet
tarkkuus ruoanvalmistuksessa

Hinta ja ilmoittautuminen

Koulutuspäivän osallistumismaksu on **115 euroa/hlö.**

Hinta sisältää koulutuspäivän luennot, materiaalikansion ja kahvitarjoilut.

Ilmoittautumiset verkossa:

Keliakialiitto.fi > [Ammattilaiset](#) > [HoReCa](#) > [Keliakialiitto kouluttaa](#)

Tarvittaessa toimitamme todistuksen koulutuspäivään osallistumisesta.



Gluteenittomuus ammattikeittiöissä 2019

Alustava ohjelma

- 12.00 **Tervetuloa!**
- 12.15 **Gluteenittomuus lisääntyy – kenelle ja miksi?**
- 13.00 **Gluteenittomasti asiakkaalle asti**
- 14.00 **Kahvi ja tutustuminen tuotteisiin**
- 14.30 **Gluteenittomien tuotteiden kasvava maailma**
- 15.00 **Vinkkejä gluteenittomaan ruoanvalmistukseen ja leivontaan**
- 15.45 **Gluteenittoman palvelun merkki tuo esille yrityksen gluteenittoman osaamisen**
- 16.00 **Koulutuspäivä päättyy**

Pidätämme oikeuden muutoksiin sekä koulutuksen peruuttamiseen, mikäli osallistujia ei tule riittävästi.



Koulutus hyväksytään osaksi Gluteenittoman palvelun merkin hakuprosessia. Gluteenittoman palvelun merkki on tarkoitettu niille ravintoloille ja kahviloille, joissa gluteenittomuus sujuu ja jotka haluavat kertoa osaamisestaan asiakkaille.

Kiinnostuitko? Lue lisää Keliakialiiton verkkosivuilta keliakialiitto.fi > Ammatillaiset > Merkit.