

Kursavgift:	2 510 kr
Kostnad för kost & logi tillkommer:	
Enkelrum med dusch & wc	2 080 kr
Enkelrum med wc (dusch i korridor)	1 840 kr
Dubbelrum med dusch & wc	1 840 kr/pers
För ej övernattande tillkommer (inkl måltider)	1 325 kr

Upplysningar:

Arvid Törnblom, tel 010-160 80 08,
arvid.tornblom@stiftsgardenrattvik.se

Anmälan senast 26 mars (i mån av plats anmälan senare)

till Stiftsgårdens bokning, tel 010-160 80 01,
bokningen@stiftsgardenrattvik.se

Kom ihåg att uppge korrekt fakturaadress när du anmäler dig till våra kurser!

Samåkning

Vi vill uppmantra er som kommer till oss att resa hållbart. Samåk i bil eller ta tåget. Mer information finns på bekräftelsen du får före din planerade vistelse hos oss.

Med reservation för ändringar.

Avbokningsregler

Anmälan är bindande men ej personbunden. Vid avbokning debiterar vi enligt nedanstående såvida Ni inte skickar en ersättare. Vid uppvisande av läkarintyg debiteras endast kursavgift.

	Kursavgift	Kost/logi
28-15 dagar före kursstart	50 %	--
14-0 dagar före kursstart	100 %	50 %

Vi förbehåller oss rätten att ställa in kurs vid för få deltagare.

Avvikelse från ovanstående villkor kan förekomma vid vissa arrangemang.

Betala gärna i förskott till vårt Bg 470-0050.

Svenska kyrkan 

VÄSTERÅS STIFT

sensus

Stiftsgården Rättvik

Kyrkvägen 2, 795 32 RÄTTVIK

Tel: 010-160 80 00, Bokning: 010-160 80 01

info@stiftsgardenrattvik.se • www.stiftsgardenrattvik.se



Allergi och överkänslighet

*Fördjupningskurs för husmor/far,
församlingshemsvärdinna/värd och ideella
Stiftsgården Rättvik 23-24 april 2019*

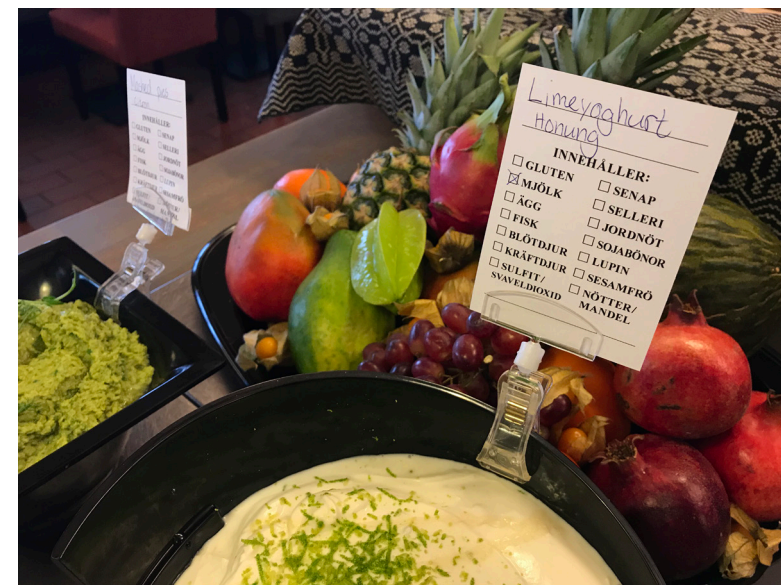


Foto: Lotta Backlund

Födoämnesallergier, intoleranser och överkänsligheter ökar i vårt samhälle och personer som behöver olika former av specialkost är också en del av vår kyrka. Hur möter vi dessa behov på ett bra sätt? Vad gör vi vid en allergisk reaktion? Vilka sätt finns att förebygga att någon far illa av det vi serverar? Kursdagarna är uppdelade på en teoridag och en praktikdag. Vi startar tisdagen den 23 april kl 9:30 med kaffe, sen drar teoridagen igång kl 10:00. Avslut sker kl 15:00 på onsdagen. Köket kommer att se till att ni är mätta, andakter fyller det andliga behovet och på tisdagkvällen ska vi ha det extra mysigt tillsammans med ostbricka.

Utbildningen kommer att kännetecknas av stor delaktighet hos deltagaren. Föreläsningsspass varvas med övningar och diskussioner, samt praktisk inspirerande matlagning av specialkost.

Varmt välkommen!

Tisdag 23/4, Innehåll Teoridag

- ”Grunder i matsäkerhet”
- Allergi och överkänslighet
 - Fakta om allergi och överkänslighet mot livsmedel
 - Genomgång av de vanligaste livsmedelsallergierna och symtom
 - Fallbeskrivningar
 - Innehållsförteckning och märkning/presentation
 - Att tänka på vid hantering av allergener och specialkost: Planering, Tillagning, Förvaring, Servering, Rengöring
 - Kommunikation
 - Checklista; om någon får en reaktion



Foto: Lotta Backlund

Onsdag 24/4, Praktikdag

Repetition från dag 1

- Vad finns det för livsmedel som fungerar?
- Ett axplock av fri-från-produkter.
- Praktisk matlagning specialkost – sensorisk – provsmakning av olika livsmedel för allergiker

Tillfälle att ställa frågor

Utbildningsmaterial:

- Astma & Allergiförbundets – Hurra – en allergisk gäst
- Säkra Livsmedel – en handbok i livsmedelshygien

Kursledare: Magnus Wickman, matsäkerhets- och skadedjurs-tekniker på Anticimex med inriktning på matsäkerhet för livsmedelshanterande verksamheter. Han har jobbat på Anticimex sedan 2005. Magnus är utbildad kock och jobbade tidigare på olika restauranger i Borlänge.



Foto: Lotta Backlund