

23. Μενού και συνταγές για άτομα με διατροφικές απαιτήσεις

A/A Ενότητας	ΑΝΑΛΥΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ ΕΝΟΤΗΤΩΝ	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΩΡΕΣ)
1	Κατανόηση Διατροφικών Αναγκών και Περιορισμών <ul style="list-style-type: none"> • Αναγνώριση καταγοριών Διατροφικών Απαιτήσεων • Αλλεργίες ,Ευαισθησίες , Δυσανεξίες 	1
2	Δημιουργία Ειδικών Μενού <ul style="list-style-type: none"> • Σχεδιασμός Ισορροπημένων Γευμάτων • Χρήση Υποκατάστατων Συνταγές και Διαχείριση Υλικών <ul style="list-style-type: none"> • Προετοιμασία Συνταγών • Αποφυγή Διασταυρούμενης Μόλυνσης 	1
4	Εξυπηρέτηση Πελατών με Ειδικές Διατροφικές Ανάγκες <ul style="list-style-type: none"> • Επικοινωνία με Πελάτες • Εξατομικευμένη Εξυπηρέτηση 	1
	ΣΥΝΟΛΟ	3